

**Executive Chef**

Cristian Mometti

Sous Chef

Andrea Tomaselli

Ad accogliervi

Fabrizio Trevisan

ORARI DELLA CUCINA

PRANZO 12.30 - 14.30

CENA 19.30 – 22.30

Chiuso Domenica a cena
e tutto il Lunedì

Servizio, pane e coperto € 2,50

IL RISTORANTE

Un luogo di incontri e di conoscenza del territorio, in cui accomodarsi senza fretta a degustare il bello e il buono. Materie prime selezionate con estrema cura, produttori d'eccellenza, uso prevalente di prodotti stagionali e un'importante carta dei vini con oltre 170 etichette per gli appassionati del buon bere. Donna Lucia Restaurant è lieta di accompagnarvi nel suo percorso del gusto, che coniuga la tradizione dei sapori tipici della cucina italiana e mediterranea con le sapienti innovazioni gastronomiche del nostro chef.

LO CHEF

Cristian Mometti, dopo aver lavorato in Italia e all'estero per importanti compagnie alberghiere, ha sviluppato la sua personale linea di cucina, ottenendo diversi riconoscimenti, tra cui il I° Premio al concorso "Cuoco dell'anno 2009" di Erba. Oggi è riconosciuto in particolar modo per essersi fatto portabandiera della Vasocottura, una specifica tecnica di cottura attorno alla quale ha prodotto il libro dall'omonimo titolo, classificatosi al primo posto in Italia e quarto al mondo al concorso Gourmand World Cookbook Awards, nella categoria Best First Cookbook. I punti cardine della sua ricerca: essenza, profumo, colore e consistenza.



MISSION

I nostri cuochi svolgono ogni giorno con successo una missione molto impegnativa: esaltare, ma soprattutto rispettare, la straordinaria qualità delle materie prime, provenienti solo da fornitori che noi sappiamo essere alle continua ricerca del meglio.

Qualche esempio: la **Fassona** unicamente di **provenienza piemontese certificata**, i **maialini da latte** nutriti da mamme allevate allo stato brado in Veneto e Friuli Venezia Giulia, con una passione d'altri tempi.

Per portare a tavola il gusto del mare, il **pescato fresco** proviene solo da **Caorle** e dall'**alta Croazia**. Il **pesce spada** è rigorosamente **siciliano!** Un **baccalà eccellente** non può essere di allevamento, per questo scegliamo solo il **meglio del mare norvegese**.

I nostri **formaggi** sono preparati da un **abile affinatore**, alcune specialità **maturano i loro sapori in una grotta naturale e in una grotta di sale**. Non mancano i **salumi di maiale nero di cinta senese**, allevato in libertà **nelle colline del trevigiano**, preparati con antica sapienza da un **maestro norcino**.

Frutta e verdura sono di piccoli produttori locali, e vengono proposte solo secondo criteri di stagionalità.

La **pasta fresca e ripiena** viene **preparata in casa**; quella di **grano duro e quella integrale**, rigorosamente **biologiche**, contengono solo **farine italiane** e sono sottoposte a **lunga essiccazione**, secondo la tradizione secolare del più **prestigioso pastificio italiano**.

Il **pane** è prodotto con **lievito madre e farine biologiche**. **Piccoli pani, focacce e grissini speciali - tradizionali, allo zafferano e al nero di seppia** - vengono preparati **in cucina** dalle abili mani dei nostri chef.

La bontà di una cena si sente molto prima di assaporarla.

LEGENDA



Bio



Gluten Free



Piatto vegetariano



No lattosio






Piatto vegano









Vasocottura



ANTIPASTI

La primavera		€ 14
Calamari "Cacciaroli" arrostiti, zucchine al lime, cozze, zenzero e menta		€ 18
Piovra in zuppetta di pomodoro Marinda, focaccina, battuto di olive, capperi e pomodori soleggiati		€ 18
Terrina di Germano reale e foie gras d'anatra, rabarbaro e gelatina di rosa canina		€ 16
Wagyu kobe Burger Donna Lucia		€ 14

PRIMI PIATTI







Zuppetta di cipolla bianca, gnocchetti di tofu arrostiti e gomasio	  	€ 13
Paccheri "Cavalieri" con tartare di gambero rosso siciliano, asparagi verdi e stracciatella di burrata		€ 18
"Risi e Bisi" con seppie e inchiostro (minimo 2 persone)		€ 16
Lunette di farro integrale ai carletti, erborinato allo zafferano e pesto di bruscardoli	 	€ 16
Strangolapreti al tarassaco con coniglio, tartufo nero e morchelle		€ 17

Note su eventuali allergeni: vedi tabella allegata al menù.


Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



SECONDI PIATTI

Entrecôte di Seitan, spinacine, barbabietola e patata viola arrostita		€ 15
Trancio di pescato a Parangale fumé, melanzana stufata alla mediterranea e frozen ai datteri	 	€ 26
Baccalà, stoccafisso e merluzzo		€ 24
Lombatina di agnello del Galles alla senape con caprino e mirtillo, spalla in vasocottura e topinambur		€ 26
Coppa di maialino da latte cotta nel fieno, patate alla salvia, shiitake, sidro di mela e chutney di pera		€ 21

LA NOSTRA SELEZIONE

Plateau Royale di pesce crudo		€ 27
Tartare di fassona piemontese "Faccia" in punta di coltello	gr. 100	€ 13
	gr. 200	€ 22
Filetto di fassona piemontese "Faccia" alla Rossini		€ 25
I salumi Bio di "Duca di Dolle"		€ 13
I formaggi accompagnati con mostarde, mieli e composte:		
4 assaggi		€ 9
6 assaggi		€ 12
8 assaggi		€ 15

Note su eventuali allergeni: vedi tabella allegata al menù.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



DESSERT

Tiramisù		€ 7
<i>Abbinamento vini consigliato:</i>		
<i>La Montecchia - Fior d'Arancio Colli Euganei Spumante</i>		€ 4 
Parfait al mango, passion fruit, pistacchio e banana caramellata		€ 9
<i>Abbinamento vini consigliato:</i>		
<i>Vignamato - Vi de Visciola</i>		€ 4 
Sablé Breton con fragole, mousse al lime e sorbetto al rabarbaro		€ 9
<i>Abbinamento vini consigliato:</i>		
<i>Villa Angarano - Torcolato Breganze San Biagio</i>		€ 4 
Passeggiata di cioccolato "Valrhona": mousse al cioccolato bianco Ivoire 35% e frutti di bosco, cremoso di cioccolato al latte Jivara 40% e frutti esotici, creme brûlée al fondente Equatoriale 55% e zenzero, semifreddo al fondente Alpaco 66% e ciliegia, cioccolato calda al fondente Guanaja 70% con peperoncino e panna montata		€ 12
<i>Abbinamento vini consigliato:</i>		
<i>Cecchetto Giorgio - RP Raboso Passito</i>		€ 4 
Bosco incantato	  	€ 8
<i>Abbinamento vini consigliato:</i>		
<i>Rottensteiner - Gewürztraminer Passito Cresta</i>		€ 7 
Tortino alle carote con crema di riso ed estratto di agrumi	 	€ 8
<i>Abbinamento vini consigliato: Grillo - Picolit Colli Orientali</i>		€ 6 
Sorbetti e gelati	  	€ 6



ACQUA

ACQUA SURGIVA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE	0,50 cl	€ 1,2
Oligominerale, minimamente mineralizzata, senza sodio, eccezionalmente pura e digeribile. Sgorge da una sorgente trentina d'alta quota (1134 m. s.l.m.), nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta. Non a caso è l'acqua preferita dall' AIS e dai più grandi ristoratori italiani. Residuo fisso 49,50 mg/l.	0,75 cl	€ 2
ACQUA PANNA MINERALE NATURALE	0,75 cl	€ 2,5
Oligominerale, leggermente mineralizzata, ideale per i neonati, altamente digeribile. Le sue fonti si collocano a circa 900 m. s.l.m. in un'area incontaminata del Mugello. Residuo fisso 144 mg/l.		
ACQUA SAN PELLEGRINO MINERALE FRIZZANTE	0,75 cl	€ 2,5
Oligominerale, mediamente mineralizzata, gusto fine e "perlage" leggero, ricca di magnesio, favorisce la diuresi. Sgorge dalle sorgenti purissime di Pellegrino Terme (358 m. s.l.m.), alle pendici delle Alpi. Residuo fisso 1109 mg/l.		
ACQUA FERRARELLE EFFERVESCENTE NATURALE	1 lt	€ 2,5
Effervescente naturale, mediamente mineralizzata, bicarbonato calcico, ricca di sali minerali, dalle spiccate proprietà diuretiche. Nasce dalle verdi campagne di Riardo a Caserta. Residuo fisso 1390 mg/l.		
ACQUA FIUGGI MINERALE NATURALE	1 lt	€ 3
Oligominerale, leggermente mineralizzata, ha proprietà diuretiche e terapeutiche per le funzionalità renali. Le sue fonti benefiche sono in Lazio alle pendici dei Monti Ernici. Residuo fisso 123 mg/l.		

BEVANDE

SOFT DRINK CORTESE PREMIUM	0,20 cl	€ 3
Pure Tonic, Lemon, Ginger, Ginger Beer, Ginger Ale, Chinotto, Cedrata		
COCA COLA	0,25 cl	€ 2,5
FANTA	0,25 cl	€ 2,5
DiFrutta BIO	0,25 cl	€ 2,5
Nettari, succhi e bevande 100% di frutta biologica		



BIRRE

MENABREA 150° ANNIVERSARIO LAGER 4,8% 0,33 cl € 3

WEISSENOHER

BENEDIKTINER PILS PREMIUM 4,9% 0,50 cl € 5

CLASSIC EXPORT BIO 5% 0,50 cl € 5

GLOCKEN HELL 5% 0,50 cl € 5

KLOSTER SPEZIAL/KLOSTERSUD 5,4% 0,50 cl € 5

MICRO BIRRIFICIO CASA VECCIA

FORMENTON 4,8% Weissen/Blanche 0,75 cl € 14

CALIBRO 5 5% Belgian Ale 0,75 cl € 14

MOLO 5,5% Porter 0,75 cl € 14

STAYON 6,0% Belle Saison 0,75 cl € 14

DAZIO 6,5% American Pale Ale 0,75 cl € 14

SPECIAL 6,8% Belgian Strong Ale 0,75 cl € 14

CAFFETTERIA

ESPRESSO ILLY TOSTATURA MEDIA € 1,5

ESPRESSO ILLY DECAFFEINATO € 1,5

ESPRESSO ILLY MONOARABICA GUATEMALA € 1,5

ESPRESSO ILLY MONOARABICA BRASILE € 1,5

ESPRESSO ILLY MONOARABICA ETIOPIA € 1,5

CAFFE ILLY D'ORZO € 1,5

CAFFE AMERICANO € 1,5

CAFFE CORRETTO € 2

CAFFE SHAKERATO € 2

CAFFE CON PANNA € 2

MACCHIATONE € 1,8

**Chi lo desidera può richiedere latte vegetale di soia, avena e riso.*