
LALUCCIOLA

Restaurant Italien
& Terrazza

La Chambre d'Amour - ANGLET
05 59 03 36 20 • contact@lalucciola.fr



Entrées

Salade Caesar Salade, pancetta grillée, blanc de poulet, croûtons, sauce anchois	14,50 €
Pain grillé & Chèvre de Rocamadour (AOC) Légumes croquants & vinaigrette de miel	14,00 €
Salade mélangée & Pécorino (Fromage de brebis)	8,00 €
Méli-Mélo d'avocat, tomate & artichaut Crevettes & curry	15,00 €
Salade de tomate et burrata au basilic (en saison)	14,50 €
Légumes grillés, mozzarella Buffalo & pesto	14,50 €
Chiffonade de jambon ibérique	15,50 €
Grande assiette d'Anti Pasti Assortiment de légumes grillés, fromages et charcuteries.....	20,00 €
Tartare de thon à la vinaigrette thaï Soja, tomate, cacahuète	15,50 €
Wok de Chipirons au gingembre Tomates confites, basilic & sauce soja sucrée	17,00 €

Carpaccio

Carpaccio de Boeuf Copeaux de parmesan & roquette	15,50 €
Carpaccio de Boeuf, à la crème de truffe Copeaux de parmesan & roquette	16,50 €

Viandes

Rognon de veau en cocotte , sauce Marsala, cannelloni aux champignons.....	21,50 €
Burger à l'italienne et ses frites fraîches	18,00 €
Viande de bœuf, pancetta, crème de parmesan, tomates confites	
Escalope de Veau Milanaise (origine France) Panée, rigatoni sauce tomate	22,00 €
Escalope de Veau Romana (origine France) Panée, pancetta, mozzarella & rigatoni à la crème	23,00 €
Faux filet grillé (origine Europe - 250g) et ses frites fraîches	23,00 €
avec ou sans Sauce Gorgonzola	
Supplément portion de Pâtes / Haricots verts / Salade	6,00 €

Poissons

Gambas grillées Queues de Gambas décortiquées & risotto aux légumes de saison	23,00 €
Scampi Fritti Tempura de crevettes & croquant de fenouil	22,00 €
Pavé de cabillaud rôti Vinaigrette d'olives noires & écrasé de pommes de terre	25,00 €
Tartare de thon à La vinaigrette thaï Soja, tomate, cacahuète	19,50 €

Supplément portion de pâtes / haricots verts / salade : 6,00 €

Pizza

Margherita Sauce tomate, mozzarella, basilic, olives noires	15,00 €
Napolitaine Sauce tomate, anchois, mozzarella, câpres, olives noires	16,50 €
Basilico Tomates fraîches & confites, pesto, mozzarella, olives noires	17,00 €
Quattro formaggi Sauce tomate, gorgonzola, parmesan, mascarpone, mozzarella	16,50 €
Lucciola Crème de parmesan, champignons, pancetta, mozzarella, roquette	17,00 €
Saubade Classic Sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, mozzarella	16,50 €
Laorens Sauce tomate, jambon blanc, chorizo, olives noires, mozzarella, roquette, parmesan	17,00 €
Verde Artichaut, courgette, aubergine, mozzarella Buffalo, pesto, roquette, tomates cerises	18,00 €
Vesuvio Sauce tomate, ail, pesto, tomates confites, chipirons, mozzarella	18,50 €
Prosciutto Sauce tomate, poivron rouge, mozzarella, jambon de Ibérique	17,50 €
Fiorano Crème de gorgonzola, chorizo, cebettes, mozzarella	17,00 €
Tartufo Crème de truffe, tomates confites, jambon Ibérique, mozzarella, roquette	19,00 €

Supplément pizza : 2,00 €

Pâtes Fraîches Maison

Pappardelle Primavera	17,50 €
Crème de parmesan, jambon blanc, champignons & petits pois	
Linguine au pesto	16,00 €
Basilic, ail, pignons, parmesan & tomates cerises confites	
Pappardelle au Gorgonzola	17,00 €
Champignons de Paris émincés	
Linguine aux Chipirons	19,00 €
Huile d'olive, oignons cébettes, tomates confites & sauce soja sucrée	
Pappardelle au curry de Madras & Gambas	19,00 €
Lait de coco & moules	
Rigatoni Vulcano	17,00 €
Sauce tomate, chorizo, piment, courgettes, champignons & olives noires	
Linguine Pancetta Crème de parmesan & pancetta	17,00 €
Pappardelle Cèpes & Foie gras poêlé Crème de Cèpes émulsionnée	20,80 €
Cannelloni Maison à la ricotta Sauce tomate, gratinés au parmesan (à la viande de porc)	17,50 €

*Nos pâtes fraîches et nos pizza sont fabriquées
par nos cuisiniers quotidiennement*

Chef de cuisine : Christophe Champagnac

Menu Bambino

Jambon / Pâtes ou Mini Pizza, Glace & Boisson 13,50 €

Midi Express en Semaine

Plat & Dessert du jour 17,80 €

Vino Blanco

	Verre	37,5 cl	75 cl	Magn.
Cantarranas, Rueda blanc sec			20,50 €	
Rapitala - Vin de Sicile		16,00 €	27,00 €	
Moscato d'Asti - Vin Doux Pétillant	6,00 €		28,00 €	
Jurançon Sec - Domaine Nouste Henry	5,00 €		23,00 €	
Gascogne - Domaine Pellehaut Harmonie	5,00 €		23,00 €	
Vermentino - Doc Sicilia - Feudo Arancio			34,00 €	

Vino Rosato

	Verre	37,5 cl	75 cl	Magn.
Maur and More - Côtes de Provence	6,00 €		29,00 €	60,00 €
Ninat Pinot - Grigio delle Venezie			27,00 €	
Lambrusco Eretico, Vin pétillant			24,00 €	
Rosato Puglia IGT Gioia rosa - Terre Carsiche 1939			36,00 €	

Vino Rosso

	Verre	37,5 cl	75 cl	Magn.
Lambrusco Villa (Doux Pétillant)			20,00 €	
Lambrusco Fondo Belverde (Sec Pétillant)			27,00 €	
Chianti Il Palazzo	6,00 €		28,00 €	
Montepulciano Antico Blasone			30,00 €	
Nero d'Avola Solea - Vin de Sicile (Bio)			31,00 €	
Chinon - Domaine de la Semellerie	5,00 €		23,00 €	
Rioja - Taron Crianza	6,00 €		28,00 €	
Côte du Rhône - L'Effet Papillon (Bio)			25,00 €	
EGU AOP Irouleguy - Domaine Amama	7,00 €		35,00 €	
Barolo - Rocche de Manzoni			76,00 €	
Bordeaux Supérieur - Château des Gravières		13,00 €	20,00 €	
Coucheroy - Pessac Léognan			30,00 €	60,00 €
Château La Louvière - Pessac Léognan			63,00 €	
Vin Rouge ou Rosé ou Blanc en pichet	25 cl 9,00 €	50 cl 16,00 €		

Champagnes

	La coupe	75 cl	Magn.
Laurent Perrier		60,00 €	120,00 €
Duval Leroy	10,00 €		

LALUCCIOLA N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES

tarifs service compris