

ristorante pizzeria
Luciana

BIBIONE

IL ristorante pizzeria
Luciana vi dà IL benvenuto
ed è Lieto di augurarvi
una felice permanenza

restaurant pizzeria Luciana
welcomes you and is pleased
to wish you a delightful stay

ristorante pizzeria
Luciana

 Via delle Costellazioni, 77 - Bibione

 Tel. +39 327 2351000

  [ristoranteluciana.bibione](https://www.facebook.com/ristoranteluciana.bibione)

 www.ristorantelucianabibione.it

Aggiunta ingredienti da € 1,00 a € 5,00

Coperto - Cover charge - Gedeck € 2,30

aperitivi & more

aperitifs & more

Gingerino/ Crodino / San Bitter € 3,50

Campari Soda € 4,00

Hugo € 6,50

Spritz Bianco € 3,50

Spritz Aperol/Campari € 5,50

Campari Orange € 7,00

Campari, orange juice

Campari, Orangensaft

Americano € 8,00

Red Vermouth, Campari, Soda

Roter Vermouth, Campari, Soda

Negroni € 9,00

Red Vermouth, Campari, Gin

Roter Vermouth, Campari, Gin

Gin Tonic/ Lemon

Gordon € 8,50

Hendrick's € 10,00

No. 3 London € 11,00

Bobby's € 11,00

Mojito € 9,00

Zuccheri canna, lime, menta, rum

Brown sugar, lime, mint, rum

Brauner Zucker, Limette, Minze, Rum

Caipifragola € 9,00

Zuccheri canna, lime, fragole fresche, purea di fragole, vodka

Brown sugar, lime, fresh strawberries, strawberry puree, vodka

Brauner Zucker, Limette, frische Erdbeeren, Erdbeerpüree, Vodka

Caipirinha € 9,00

Zuccheri canna, lime, cachaca

Brown sugar, lime, cachaca

Brauner Zucker, Limette, Cachaca

Caipirosca € 9,00

Zuccheri canna, lime, vodka

Brown sugar, lime, vodka

Brauner Zucker, Limette, Vodka

Piña Colada € 9,00

Succo ananas, cocco, rum

Pineapple juice, coconut, rum

Ananassaft, Kokosnuss, Rum

Sex on the beach € 9,00

Succo arancia, succo ananas, vodka, mirtillo

Orange juice, pineapple juice, vodka, cranberry

Orangensaft, Ananassaft, Vodka, Cranberry

Moscow mule € 9,00

Vodka, succo lime, menta, zenzero, ginger beer

Vodka, lime, mint ginger, ginger beer

Vodka, Limette, Minze, Ingwer, Ginger beer

Long island ice tea € 10,00

Rum, gin, Cointreau, vodka, tequila, sour, cola

Rum, gin, Cointreau, vodka, tequila, sour, cola

Rum, Gin, Cointreau, Vodka, Tequila, Sauer, Cola

Vini bianchi¹²

Veneto

- Lugana Ottella € 25,00
- Lugana Allegrini € 27,00
- Alami bianco veronese IGT € 30,00
- Soave Allegrini € 24,00
- Pinot Grigio Allegrini € 27,00

Friuli Venezia Giulia (COLLIO)

- Friulano Kurtin € 26,00
- Sauvignon Kurtin € 26,00
- Chardonnay Buzzinelli € 25,00
- Friulano Gradis'ciutta € 29,00
- Sauvignon Felluga € 29,00
- Pinot Grigio Felluga € 29,00
- Friulano Felluga € 29,00
- Ribolla Gialla Felluga € 30,00
- Pinot Bianco Russiz Superiore € 35,00
- Keber Edy € 40,00
- Toros Friulano € 43,00
- Toros Pinot Bianco € 43,00

Alto adige sudtirol

- Pinot Grigio Colterenzio € 26,00
- Pinot Bianco Colterenzio € 25,00
- Gewürztraminer Colterenzio € 25,00
- Müller Thurgau Colterenzio € 24,00

Vini rosè¹²

- Lagrein Rosè Colterenzio € 27,00
- Roses Roses Ottella € 25,00

Vini rossi¹²

Merlot Buzzinelli (Colio) € 23,00
Merlot Gradis'ciutta (Colio) € 28,00
Cabernet Franc Kurtin (Colio) € 23,00
Valpolicella classico Allegrini (Veneto) € 25,00
Ripasso Allegrini (Veneto) € 25,00
Pinot Nero Colterenzio (Sudtirolo) € 26,00
Chianti DOCG Frescobaldi € 24,00
Rosso di Montalcino Frescobaldi € 32,00
Morellino di Sacansano Frescobaldi € 26,00

bollicine¹²

prosecco

Andreola Bolle extra dry rosè € 22,00
Andreola Bolle Brut € 22,00
Rebuli Brut DOCG Valdob. Sup. € 24,00
Rebuli Extra Brut zero DOCG Valdob. Sup. € 27,00
Colesel Extra Dry DOCG Valdob. Sup. € 24,00

trento doc

Altemasi Millesimato Brut € 35,00
Altemasi Rosé Brut € 37,00
Ferrari Perlé € 50,00

franciacorta

Muratori Brut € 40,00
Ca' del Bosco € 48,00

champagne

André Roger Grand Cru Brut € 58,00
Jean Claude Mouzon Brut € 55,00

Antipasto misto di pesce¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴ € 22,50

Marinato, spiedino con polpo e capasanta, gambero alla catalana, sarda frita, baccalà mantecato con chips di polenta
Marinated seafood, skewer with octopus and scallop, Catalan shrimp, fried sardine, creamed cod with polenta chips
Marinierte Meeresfrüchte Spieß mit Oktopus und Kavane, Garnelen à la catalana, frittierte Sardine, Kabeljau mit Polenta-Chips

Polpo e patate scottato in piastra alle erbe⁹⁻¹⁴ € 18,00

Herbal grilled octopus and potatoes
Oktopus und Kartoffeln

Gamberi in panatura croccante e cipolla rossa caramellata¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² € 17,50

Crispy breaded shrimp with caramelized red onion
Knusprig panierte Garnelen mit karamellisierten roten Zwiebeln

Sautè di cozze¹⁻¹²⁻¹⁴ € 16,00

con pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo
Sautéed mussels with tomato, garlic, chilli and parsley
Sautierte Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Petersilie

Gran Sautè Luciana¹⁻²⁻¹²⁻¹⁴ € 23,50

Cozze, vongole, canestrelli, scampo, gamberi, capasanta
Mussels, clams, queen scallops, scampi, prawns, scallops
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Herzmuscheln, Kaisergranat, Garnelen, Jakobsmuscheln



Tartare di manzo¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹² € 19,00

condita al tavolo a piacere
Beef tartare
Rindfleisch Tartare

Flan alle ortiche, fonduta di Parmigiano e guancialetto croccante³⁻⁷ € 14,00

Nettle flan, Parmesan fondue and crispy cheek
Flan mit Netten, Parmesan-Fondue und Guancialetto

Crudo di San Daniele con verdure in agrodolce⁹⁻¹² € 16,00

San Daniele ham with sweet and sour vegetables
San Daniele Schinken mit süß-sauren Gemüse

Asparagi di Bibione c.b.t. al timo e ovetto poché³⁻⁷ € 14,00

Low-temperature Bibione asparagus with thyme and poached egg
Spargel aus Bibione bei Niedertemperatur gegart mit Thymian und pochiertes Ei

Spaghetti alle vongole¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 17,00

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti alle vongole con bottarga¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 20,00

Spaghetti with clams and bottarga

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga

Gnocchi con fasolari¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 17,50

Gnocchi with fasolari

Gnocchi mit fasolari

Spaghetti con burro, acciughe, pane tostato al lime e caffè¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ € 16,50

Spaghetti with butter, anchovies, lime toast and coffee

Spaghetti mit Butter, Sardellen, Limettentoast und Kaffee



Scogliera di mare¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 22,00

Seafood spaghetti

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Tagliolino nero alla Luciana con polipo, pomodorini, olive e capperi¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 18,00

Black tagliolini alla Luciana with octopus, cherry tomatoes and capers

Schwarze Tagliolini mit Oktopus, Kirschtomaten und Kapern

Crespelle con capesante e asparagi di Bibione¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴ € 16,00

Crepes with scallops and Bibione asparagus

Crespelle mit Muschel und Spargel aus Bibione

Tagliatelle al ragù d'oca¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 15,00

Tagliatelle with goose ragù

Tagliatelle mit Gänsehaut

Gnocchi con ragù di vitello battuto al coltello¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 15,50

Gnocchi with veal ragout

Gnocchi mit Kalbsragout

Spaghetti/Penne al pomodoro o ragù¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹³ € 11,50

Pasta with tomato sauce or meat sauce

Pasta mit Tomatensosse oder Fleischsosse

secondi

second courses

Tagliata di tonno con verdure croccanti ed emulsione alla soia⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹² € 20,00

Sliced tuna with crispy vegetables and soy emulsion

Thunfischsteak mit knusprigem Gemüse und Soja-Emulsion

Tataki di ricciola con crema di piselli e patate al forno⁴ € 19,00

Amberjack tataki with pea cream and roasted potatoes

Gelbschwanzmakrele Tataki mit Erbsencreme und Ofenkartoffeln

Baccalà alla vicentina in rosso con polenta⁴⁻⁹⁻¹² € 18,00

Cod in tomato sauce with polenta

Stockfisch in Tomatensauce mit Polenta

Gamberi e scampi alla griglia con polenta²⁻⁴⁻¹⁴ € 21,00

Grilled prawns and scampi with polenta

Grillgarnelen und Scampi mit Polenta

Seppie e calamari alla griglia con polenta²⁻⁴⁻¹⁴ € 18,50

Grilled cuttlefish and squid with polenta

Gegrillte Tintenfische und Calamari mit Polenta

Calamari fritti^{*1-2-4-5-8-14} € 16,50

Fried squid

Frittierte Calamari

Fritto misto con polenta^{*1-2-4-5-8-14} € 18,00

Mixed fried seafood with polenta

Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Polenta



secondi

second courses

Tagliata di manzo con patate al forno e salsa Chimichurri¹⁰⁻¹² € 19,50

Entrecote steak with potatoes and Chimichurri sauce

Entrecote vom Rind mit Kartoffeln and Chimichurri Sauce

Tagliata di pollo c.b.t. su giardinetto estivo e salsa Tzatziki^{*3-7-8-9-10-11-12} € 16,00

Low-temperature chicken breast on a summer vegetable salad with tzatziki sauce

Hähnchenbrust bei Niedertemperatur gegart auf sommerlichem Gemüsesalat mit Tzatziki

Guancette di manzo brasate con polenta¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 17,50

Braised beef cheeks with polenta

Rinderbäckchen mit Polenta

Milanese con patate fritte^{*1-5-6-8} € 14,50

Breaded cutlet mit French fries*

Wienerschnitzel mit Pommes**

contorni

side dishes

Insalata mista € 5,50

Mixed salad

Gemischter Salat

Verdure grigliate € 7,00

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

Patate fritte^{*1-5-6-8} € 5,50

French fries

Pommes

Patate al forno € 6,00

Baked potatoes

Bratkartoffeln

pizze speciali

special pizza

Decisa¹⁻³⁻⁷ € 12,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, Brie, salamino, grana e basilico

Tomato, mozzarella, eggplant, Brie, salami, grana, basil / Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Brie, Weihrauch, Korn, Basilikum

Estiva¹⁻⁷ € 11,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico

Tomato, mozzarella, cherry tomato, basil / Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum



Estiva 2¹⁻⁴⁻⁷ € 13,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, acciughe, olive taggiasche, basilico

Tomato, mozzarella, cherry tomato, anchovies, Taggiasca Olives, basil

Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Sardellen, Taggiasca Oliven, Basilikum

Pizza Del Paron¹⁻⁷ € 14,00

Pomodoro, mozzarella, funghi Champignon, prosciutto crudo, grana a scaglie

Tomato, mozzarella, Champignon mushrooms, raw ham Parmesan shavings

Tomaten, Mozzarella, Pilze Champignon, Rohschinken, Parmesanflocken

Frutti di mare¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ € 15,00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare misti

Tomato, mozzarella, mixed seafood / Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte

Pizza Elia¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ € 12,00

Pomodoro, mozzarella, funghi Champignon, salamino piccante, origano, parmigiano

Tomato, mozzarella, Champignon mushrooms, spicy salami, oregano, parmesan

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Scharfe salami, Oregano, Parmesan

Pizza Fresca¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro, mozzarella, rucola-basilico, pomodori a fette

Tomato, mozzarella, rocket and basil, sliced tomatoes / Tomato, Mozzarella, Rucola-Basilikum, geschnittene Tomaten

Pugliese 2¹⁻⁷ € 12,50

Pomodoro, mozzarella, pom. secchi, cipolla, pancetta

Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, onion, bacon / Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Bauchspeck

Crudo¹⁻⁷ € 11,00

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo / Tomato, mozzarella, raw ham / Tomaten, Mozzarella, Rohschinken

Italiana¹⁻³⁻⁷ € 12,00

Pomodoro, mozzarella, rucola, pom. ciliegino, grana a scaglie
Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings
Tomaten, Mozzarella, Rauke, Kirschtomaten, Parmesanflocken

Speck & Brie¹⁻⁷ € 11,50

Pomodoro, mozzarella, speck, brie / Tomato, mozzarella, speck, brie / Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie

Valtellina¹⁻³⁻⁷ € 13,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana
Tomato, mozzarella, rocket, dried beef, parmesan / Tomaten, Mozzarella, Rauke, Buntnerfleisch, Parmesan

Verdure¹⁻⁷ € 13,00

Pomodoro, mozzarella, verdure miste
Tomato, mozzarella, mixed vegetables / Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse

Calzone¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon
Tomato, mozzarella, ham, Champignon mushrooms / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Romana¹⁻⁴⁻⁷ € 9,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe / Tomato, mozzarella, anchovies / Tomaten, Mozzarella, Sardellen

Prosciutto¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomato, mozzarella, ham / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken

Prosciutto e funghi¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
Tomato, mozzarella, ham, Champignon mushrooms / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Viennese¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, würstel / Tomato, mozzarella, frankfurter / Tomaten, Mozzarella, Würstel

Diavola¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, salame piccante / Tomato, mozzarella, spicy salami / Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Patatosa¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷ € 9,30

Pomodoro, mozzarella, patate fritte* / Tomato, mozzarella, french fries* / Tomaten, Mozzarella, Pommes*

Salame¹⁻⁷ € 8,70

Pomodoro, mozzarella, salame / Tomato, mozzarella, salami / Tomaten, Mozzarella, Salami

Carciofini¹⁻³⁻⁷⁻¹² € 10,00

Pomodoro, mozzarella, carciofini / Tomato, mozzarella, artichokes / Tomaten, Mozzarella, Artischocken

Capricciosa¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 12,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi
Tomato, mozzarella, ham, Champignon mushrooms, artichokes
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken

4 formaggi¹⁻³⁻⁷ € 11,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana
Tomato, mozzarella, blue cheese, brie, parmesan / Tomaten, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Brie, Parmesan

4 stagioni¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 12,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, salame piccante
Tomato, mozzarella, ham, Champignon mushrooms, artichokes, spicy salami
Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, scharfe Salami

Hawaii¹⁻⁷ € 9,70

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple | Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas

Tonno e cipolla¹⁻⁴⁻⁷ € 11,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / Tomato, mozzarella, tuna, onion / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Parmigiana¹⁻⁷ € 10,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico

Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan, basil / Tomato, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum

Pugliese¹⁻⁷ € 8,50

Pomodoro, mozzarella, cipolla / Tomato, mozzarella, onion / Tomaten, Mozzarella, Zwiebel

Marinara¹ € 6,00

Pomodoro, aglio / Tomato, garlic / Tomaten, Knoblauch

Margherita¹⁻⁷ € 7,50

Pomodoro, mozzarella / Tomato, mozzarella | Tomaten, Mozzarella

pizze bianche

white pizza

Salsiccia e friarielli¹⁻⁷ € 12,50

Mozzarella, salsiccia, friarielli / Mozzarella, sausage, friarielli / Mozzarella, Wurst, Friarielli

Gustosa¹⁻⁷ € 12,50

Mozzarella, salsiccia, patate al forno, rosmarino

Mozzarella, sausage, baked potato, rosemary / Mozzarella, Wurst, Bratkartoffeln, Rosmarin

Saporita¹⁻⁷ € 12,00

Mozzarella, pancetta, pomodorini gialli e rucola

Mozzarella, bacon, yellow cherry tomatoes and rocket / Mozzarella, Speck, gelbe Tomaten und Rucola

Pizza Vittoria¹⁻⁷ € 10,00

Mozzarella, prosciutto cotto, stracchino, mais

Mozzarella, ham, soft cheese, corn / Mozzarella, gekochter Schinken, Weichkäse, Mais

Pizza Roby¹⁻⁴⁻⁷ € 13,50

Mozzarella, Brie, salmone / Mozzarella, Brie cheese, salmon / Mozzarella, Brie, Lachs

Pizza Tirolese¹⁻⁷ € 12,00

Mozz., speck in cottura, funghi Champignon, pom. ciliegino, Brie e scaglie di grana

Mozzarella, Speck, Champignon mushrooms, cherry tomatoes, Brie, Parmesan shavings

Mozzarella, Speck, Champignons, Kirschtomaten, Brie, Parmesanflocken

Rotolo Norvegese¹⁻²⁻⁴⁻⁷ € 13,00

Mozz., Philadelphia, gamberi, salmone affum., pom. ciliegino, rucola

Mozzarella, Philadelphia, shrimps, salmon, cherry tomatoes, rocket salad

Mozzarella, Philadelphia, Garlenen, Lachs, Kirschtomaten, Rauke

Bing¹⁻⁹⁻¹² € 7,50

Baby pennette con ragù

Small penne with meat sauce

Baby-Pennette mit Fleischsosse

Sonic¹⁻⁹⁻¹² € 7,50

Baby pennette al pomodoro

Small penne with tomato sauce

Baby-Pennette mit Tomatensosse

Spongebob¹⁻⁹⁻¹² € 8,00

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini with Ham and Cream

Tortellini mit Schinken und Sahne

baby menù

Paw Patrol⁵⁻⁶ € 8,50

Wurstel con patate fritte*

Würstel with french fries*

Würstel mit Pommes*

Doraemon¹⁻⁵⁻⁶ € 9,00

Nuggets* di pollo con patate fritte*

Nuggets with French fries*

Huhn-Nuggets* mit Pommes*

dessert

Tiramisù¹⁻³⁻⁷ € 7,50

Fatto in casa

Homemade | Hausgemacht

Panna cotta⁷ € 6,00

a scelta cioccolato, fragola o frutti di bosco

with chocolate, strawberry or berries

mit Schokolade, Erdbeere oder Beeren

Crema catalana³⁻⁷ € 7,00

Meringata¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² € 7,00

Dolce del giorno € 7,50

Today's dessert

Das heutige Dessert

Tartufo bianco o nero € 5,50

affogato al caffè € 6,50 / affogato liquore € 7,50

with espresso € 6,50 / with liquor € 7,50

mit espresso € 6,50 / mit likör € 7,50

Sorbetto € 4,00

baby dessert



Coppa Co Kon & go¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 6,00

Gelato alla vaniglia con scaglie di cioccolato

Ice cream with chocolate

Eis mit Schokolade

Coppa Frozen € 5,50

Gelato misto, panna, smarties e caramelle gommose

Mixed ice cream, whipped cream, smarties, candies

Gemischtes Eis, Sahne, Smarties, Süßigkeiten

caffè

Caffè € 1,50

Espresso

Caffè decaffeinato € 1,70

Decaffeinated coffee / Koffeinfreier Kaffee

Caffè corretto € 2,30

Coffee with grappa / Espresso mit Grappa

Caffè d'orzo € 1,70

Barley coffee / Malzkaffee

Caffè ginseng € 1,70

Ginseng coffee / Ginseng-Kaffee

Cappuccino € 2,20

Cappuccino / Cappuccino

Latte macchiato € 2,50

Latte with coffee / MilchKaffee

amari e distillati

bitters and spirits

Liquori Liqueurs / Liköre € 4,50

Limoncello / Liquirizia € 3,80

Nardini € 4,50

Prime uve € 5,00

Trentina barrique € 5,50

Grappe trentine € 5,50

Storica bianca /nera € 6,00

J&B € 6,00

Jack Daniels € 6,00

Jameson € 7,00

Akashi Japanese € 7,00

Havana 7 € 5,00

Zacapa € 8,50

alla spina 0,4 l

Coca cola € 5,00
Coca cola zero € 5,00
Fanta € 5,00
Kinley Lemon € 5,00
The pesca/limone € 5,00
Peach - lemon tea / pfirsich-zitronentee
Spezi € 5,00
Schorle € 4,00

in bottiglia

Acqua gasata/naturale 0,75 l € 3,50
Coca cola 33cl € 4,00
Coca cola zero 33cl € 4,00
Fanta 33cl € 4,00
Sprite 33cl € 4,00
Chinotto 20 cl € 3,50
Schweppes tonica 18 cl € 3,50
Succhi di frutta € 3,50
Juices / fruchtsäfte

birra alla spina 0,4 l

Auerbräu Hell € 5,50
Hirter rossa € 6,30
Paulaner Weiss € 6,00
Radler € 5,50
Diesel € 5,50
Panachè € 5,50

in bottiglia

Pilsner Urquell € 5,00
Lagunitas Ipa € 5,50
Hoegaarden Blanche € 5,50
Forst 0.0 € 5,00
Peroni gluten free € 6,00

vini alla spina

¼ vino bianco - white wine € 4,50
½ vino bianco € 9,00
1l vino bianco € 17,00

¼ vino frizzante - sparkling wine € 4,80
½ vino frizzante € 9,00
1l vino frizzante € 17,00

¼ vino rosso - red wine € 4,50
½ vino rosso € 9,00
1l vino rosso € 17,00

¼ vino lambrusco - Lambrusco wine € 4,50
½ vino lambrusco € 9,00
1l vino lambrusco € 17,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (REG. UE N. 1169/2011).

Per informazioni sugli ingredienti contenuti nei nostri alimenti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al nostro personale di servizio.

We would like to inform our customers that the food and drinks prepared and served in this restaurant may contain ingredients or additives that are considered allergens (EU REG. No. 1169/2011).

For information about the ingredients contained in our food that may cause allergies or food intolerances, please ask our staff.

Wir bitten unsere geschätzten Gäste zu beachten, dass in den in diesem Betrieb zubereiteten und servierten Speisen und Getränken Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten sein können, die als Allergene gelten (EU-Verordnung Nr. 1169/2011).

Für Informationen über die Inhaltsstoffe in unseren Lebensmitteln, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio
- malto destrine a base di grano
- sciroppi di glucosio a base di orzo
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola

2. CROSTACEI e prodotti derivati

3. UOVA e prodotti derivati

4. PESCE e prodotti derivati, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti derivati

6. SOIA e prodotti derivati, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- estere distanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. LATTE e prodotti derivati incluso lattosio, tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola
- lattulo

8. FRUTTA A GUSCIO: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglas regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. SEDANO e prodotti derivati

10. SENAPE e prodotti derivati

11. SEMI DI SESAMO e prodotti derivati

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litri espressi come SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti derivati

14. MOLLUSCHI e prodotti derivati

Essendo le nostre pietanze preparate al momento ci scusiamo in anticipo se talvolta i tempi d'attesa non saranno brevissimi. Qualora desideriate pranzare o cenare con pietanze non presenti nel nostro listino siamo a vostra disposizione purché la prenotazione sia fatta in tempo utile per l'arrivo dei prodotti.

In base alla stagionalità o reperibilità di mercato possono essere somministrati prodotti freschi, congelati/surgelati* all'origine o abbattuti a temperatura negativa internamente.

hotel & residence

Luciana hotel residence ★★★
BIBIONE



“mangia bene
ridi spesso
ama molto”