



MENU

Ristorante Luca Haarlem

Authentieke Italiaanse gastronomie aan de Amsterdamse Poort

Spaarwouderstraat 99, 2011 AC Haarlem

info@lucahaarlem.nl | +31 235 404 030

CUCINA

Antipasti, pasta, secondi e contorni

ANTIPASTI

FOCACCIA Pizza brood met rozemarijn en knoflookolie	€ 9,-
PANE E BURRO Vers huisgemaakt brood met knoflookboter	€ 7,50
BRUSCHETTA AL POMODORO Vers geroosterd brood met knoflook, verse tomaat en rucola	€ 11,-
INSALATA CAPRESE Klassieke salade van buffelmozzarella, tomaat en basilicum	€ 15,-
CARPACCIO DI MANZO Gesneden runderhaas met Parmezaanse kaas en rucola	€ 16,-
VITELLO TONNATO Kalfsfricandeau met tonijnsaus	€ 15,-
ANTIPASTO CASA PER DUE Combinatie van voorgerechten van het huis. Bestellen per 2 personen	€ 19,50 p.p.

PASTA

TAGLIATELLE ALLA NORMA Verse pasta met tomatensaus, aubergine, basilicum en Parmezaanse kaas	€ 17,-
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Verse pasta met mediterrane schaal- en schelpdieren en cherrytomaten	€ 22,50
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE Verse pasta met bolognesesaus van rundergehakt	€ 17,-
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI Verse pastakussentjes gevuld met paddenstoelen in truffelroomsaus	€ 19,50
LASAGNA AL RAGÙ BOLOGNESE Gelaagde pasta uit de oven met bolognesesaus	€ 18,-
SPAGHETTI AL PARMIGIANO REGGIANO Verse pasta met spek aan tafel geflambeerd in Parmezaanse kaas. Bestellen per 2 personen	€ 24,50 p.p.

SECONDI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Vegetarische lasagne van aubergine, mozzarella en tomatensaus	€ 18,50
SCALOPPINE Heerlijk mals kalfsvlees met saus naar keuze: champignon- of gorgonzolasaus	€ 22,50
TAGLIATA DI MANZO Getrancheerde entrecote geserveerd met Parmezaanse kaas en rucola	€ 26,-
CHATEAUBRIAND LUCA PER DUE Getrancheerde kalfshaas geserveerd in speciale saus van de chef, ca. 600 gr. Bestellen per 2 personen	€ 33,- p.p.
ORATA AL VINO BIANCO Doradefilet met olijf en tomaat in een witte wijnsaus	€ 24,-
TONNO GRIGLIA Verse tonijnsteak van de grill op een bedje van rucola en tomaat	€ 26,-

CONTORNI

Bijgerechten apart bij te bestellen.

SPINACI ALL'AGLIO Wilde spinazie met knoflook	€ 7,50
INSALATA MISTA Gemengde salade	€ 7,50
PATATE FRITTE Verse friet	€ 7,50
PATATE FRITTE PARMIGIANO Verse friet met Parmezaanse kaas en truffelmayo	€ 9,-

PIATTO DEL GIORNO

Informeer bij onze medewerkers naar de dagspecials!

PIZZA

Classiche e specialità della casa

P I Z Z A

MARGHERITA	€ 12,50
Tomaat, mozzarella, basilicum	
SALAME	€ 14,-
Tomaat, mozzarella, salami	
NAPOLETANA	€ 14,50
Tomaat, mozzarella, ansjovis, olijven	
PICCANTINO	€ 15,-
Tomaat, mozzarella, pikante salami, ui, kappertjes	
CAPRICCIOSA	€ 14,50
Tomaat, mozzarella, ham, champignons	
QUATTRO FORMAGGI	€ 18,-
Tomaat, mozzarella, buffelmozzarella, gorgonzola en Parmezaanse kaas	
QUATTRO STAGIONI	€ 17,50
Tomaat, mozzarella, ham, salami, champignons, artisjok	
AL TONNO	€ 17,50
Tomaat, mozzarella, tonijn, ui, kappertjes	
CAPRESE	€ 17,50
Tomaat, buffelmozzarella, kerstomaatjes, verse basilicum	
PEPERONI	€ 17,50
Tomaat, mozzarella, paprika, pikante salami, ui, zwarte olijven	
ALESSANDRO	€ 18,-
Tomaat, mozzarella, ham, champignons, salami, ui, artisjok en tomaatjes	
CINDY	€ 16,-
Tomaat, mozzarella, pesto, rucola en Parmezaanse kaas	
GUSTOSA	€ 17,-
Tomaat, mozzarella, pikante salami, gorgonzola	
OLANDESE	€ 17,-
Tomaat, mozzarella, verschillende soorten groente	
ARGENTINA	€ 18,-
Tomaat, mozzarella, salami, ham, pikante salami	

PIZZA SPECIALITÀ

CALZONE	€ 17,50
Dubbelgevouwen met tomaat, kaas, ham, salami en champignons	
DI PARMA	€ 19,-
Tomaat, mozzarella, parmaham, rucola en Parmezaanse kaas. Truffelsaus + € 2,50	
CARPACCIO	€ 20,-
Tomaat, mozzarella, runderhaas, pesto en Parmezaanse kaas	
PIEMONTE DOCG	€ 21,50
Witte pizza, buffelmozzarella, verse paddenstoelen, spinazie, Parmezaanse kaas en truffelsaus	
CALABRIA DOCG	€ 21,50
Tomaat, buffelmozzarella, 'Nduja, rucola, Parmezaanse kaas en balsamicocrème	

A L L E R G E N E N

Heeft u een allergie? Meldt dit bij onze bediening voor onze allergenenkaart.

DOLCI, CAFFÈ E LIQUORI

Un finale all'italiana

DESSERT

TIRAMISU DELLA CASA Dagelijks vers huisgemaakte tiramisu	€ 9,50
SGROPPINO Spoon van citroenijs, prosecco en een klein scheutje wodka	€ 7,50
CANNOLI SICILIANI Gefrituurde koek gevuld met chocolade en ricotta	€ 8,50
SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO Chocoladesoufflé met warme vloeibare kern	€ 9,-
TORTA LIMONE Italiaanse citroentaart met slagroom	€ 9,-
ESPRESSO MARTINI Ijskoude espresso gemixt met wodka en koffielikeur	€ 12,50

CAFÉ

ESPRESSO	€ 3,50
DOPPIO ESPRESSO	€ 4,75
CAFFÈ MACCHIATO	€ 3,75
CAPPUCCINO	€ 4,-
CAFÉ LATTE	€ 4,25
AMERICANO	€ 3,75
TE CALDO	€ 3,50
TE MENTA	€ 4,-
IRISH COFFEE	€ 11,50
CAFFÈ ITALIANO	€ 11,50

LIQUORI

LIMONCELLO	€ 7,-
MIRTO	€ 7,-
AMARETTO	€ 7,-
SAMBUCA	€ 7,-
AMARO	€ 7,-
FRANGELICO	€ 7,-
VECCHIA ROMAGNA	€ 9,-
GRAPPA	€ 9,- / € 15,-
RUM	€ 7,- / € 12,-
VODKA	€ 7,- / € 12,-
WHISKEY	€ 9,- / € 15,-

BIRRA

NASTRO AZZURRO PERONI	€ 4,75
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 5,50
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 0,5L	€ 8,95
PERONI 0.0%	€ 4,75
PERONI CHILL LEMON 2.0%	€ 4,50

APERITIVI

APEROL SPRITZ Meest populaire Italiaanse cocktail met aperol, prosecco en sodawater	€ 10,-
CAMPARI SPRITZ Spritz met Campari, prosecco en sodawater	€ 11,50
NEGRONI Cocktail van campari, martini rosso en gin	€ 12,-

COCKTAIL

HUGO Lekkere frisse cocktail met prosecco, munt en vlierbloesemsiroop	€ 10,-
LIMONCELLO GIN Zomerse cocktail met limoncello, gin, tonic en citroen	€ 12,50
GIN TONIC Keuze uit Hendrick, Bombay en Gin Mare	€ 10,- / € 15,-
ESPRESSO MARTINI Ijskoude espresso gemixt met wodka en koffielikeur	€ 12,50
SGROPPINO Spoon van citroenijs, prosecco en een klein scheutje wodka	€ 7,50

FRIZZANTE

PROSECCO CASA GIONA, San Pietro, Veneto. Droog, aroma's van wit fruit	€ 7,- / € 33,-
ROSÉ SPUMANTE Aragosta, Santa Maria la Palma, Sardegna. Fris, roze, kersen, elegant	€ 37,50
ASTI SPUMANTE TOSO, Cossano Belbo, Piemonte. Zoet, rozenblaadjes en citrus	€ 7,- / € 33,-
BRACHETTO D'ACQUI TOSO, Cossano Belbo, Piemonte. Rosé, zoet, framboos	€ 7,- / € 33,-
SPUMANTE EXTRA DRY DOC AKENTA, Santa Maria la Palma, Sardegna. Intens wit fruit, droog, elegant	€ 55,-

VINI

Selezione italiana

VINO ROSSO

CANNONAU DOC BOMBARDE, S.M. la Palma, Sardegna. Bosvruchten, vol, rond	€ 7,- / € 33,-
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE SABELLI, Casal Bordino, Abruzzo. Soepel, kersen, droog	€ 7,- / € 33,-
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 1 UNO, Masseria La Volpe, Puglia. Aromatisch, vol, vanille	€ 9,- / € 43,-
CAGNULARI DOC ALGHERO, Santa Maria la Palma, Sardegna. Kruidig fruit, elegant	€ 9,- / € 43,-
VALPOLICELLA RIPASSO DOC CAPITEL CROSARA, Montresor, Veneto. Tannines, fruit, eiken	€ 10,- / € 49,-
CHIANTI DOCG CHIANTI CLASSICO, San Felice, Toscana. Aromatisch, rood fruit, vol	€ 55,-
CANNONAU RISERVA DOCG REDIT, Santa Maria la Palma, Sardegna. Volle body, mirte bessen, intens	€ 55,-
BAROLO DOCG MARRONE, Gian Piero, Piemonte. Rijk, elegant, tannine	€ 13,- / € 67,-
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CAPITEL CROSARA, Montresor, Veneto. Krachtig, eiken, intens	€ 84,-

VINO BIANCO

VERMENTINO DOC ARAGOSTA, Santa Maria la Palma, Sardegna. Droog, fris, elegant	€ 7,- / € 33,-
PINOT GRIGIO DOC PINOT GRIGIO, Le Monde, Friuli. Kruidig, rijp fruit, soepel	€ 7,50 / € 37,-
CHARDONNAY DOC TRIULAS, Santa Maria la Palma. Rijp fruit, appel, stevig	€ 8,- / € 39,50
ARNEIS DOC MARRONE, Gian Piero, Piemonte, Langhe. Oranjesbloesem, complex, elegant	€ 49,-
GAVI DI GAVI DOCG MARRONE, Gian Piero, Piemonte. Elegant, fris, rijk van smaak	€ 49,-

VINO ROSATO

VERMENTINO ROSÉ ARAGOSTA, Santa Maria la Palma, Sardegna. Intens, elegant	€ 7,- / € 33,-
ROSÉ SPUMANTE Aragosta, Santa Maria la Palma, Sardegna. Fris, roze, kersen, elegant	€ 37,50

WIJN VAN DE WEEK
Een verrassende keuze tot smaakvol
genieten. Vraag onze wijnadviseur.