



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Aktuelles

Speisekarte

Glück kommt beim Essen. Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen. Essen ist das Zweitwichtigste im Leben. Die Welt gehört dem, der sie genießt. Wer nicht genießt, wird ungenießbar. Genuss ist eine Frage der Phantasie. Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst. Herzlich Willkommen, Ihr Francesco Giunta

Aktuelles

Wein des Monats

Frescobaldi Alié Toscana	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	27,50 €

Aperitif

Martini Rosato mit Tonic Pfirsich Rosmarin		7,50 €
--	--	--------

Rinder-Carpaccio

mit Parmesan und Pfifferlingen		15,50 €
--------------------------------	--	---------

Halbe Avocado mit Flusskrebse

Honig-Senf und Beeren		13,90 €
-----------------------	--	---------

Gegrillter Oktopus

getrocknete Tomaten Pinienkerne und frische Kräuter auf Belugalinsen		17,90 €
--	--	---------

Tagliatelle mit Lachs

und grünem Spargel in Safransauce		16,90 €
-----------------------------------	--	---------

Schwarze Tagliarini mit Edelfischen

in Hummercreme		17,90 €
----------------	--	---------

Riesentortelloni mit Spargelfüllung

in Butter Salbei		15,90 €
------------------	--	---------

Seeteufel-Medaillons

in Speckmantel mit Pfifferlingen		26,90 €
----------------------------------	--	---------

Kalbssteak mit Pfifferlingen

Speck und Zwiebeln		25,90 €
--------------------	--	---------



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Mittagskarte

Mittagskarte

Wein Empfehlung

Bianco Salento

Glas 02, l
Flasche

4,90 €
17,50 €

Mittagsmenu

Kleine Antipasto Misto Fiorelli mit Parmesanfüllung in Trüffelcreme auf
Parmaschinken Tagesdessert

Wassermelone mit Ziegenkäse und Minze

8,90 €

Fenchelsalat in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und halbroher Super-Sashimi

12,90 €

Kross gebratener Oktopus auf Rucolasalat und Parmesan

14,90 €

Frische Pasta gefüllt mit Kürbis und Orange in Butter Salbei

10,90 €

Penne mit Salsiccia und Burrata

12,50 €

Kalbslasagne mit Trüffel

14,90 €

Saltimbocca

19,50 €

Frischer Lachs in Mandelkruste auf Dijon-Senf

19,00 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Vorspeisen

Antipasto Misto

12,50 €

Vitello Tonnato

12,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

13,00 €

Duett vom Rindercarpaccio und Vitello Tonnato

13,50 €

Gambas all'aglio

14,50 €

Bruschetta

5,00 €

Rotebeete-Carpaccio

mit Ziegenkäse, Walnuss und Honigdressing

12,50 €

Kalbspolpette

in Trüffelcreme

13,50 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Salate

Gemischter Salat der Saison

6,50 €

Tomatensalat

6,50 €

Rucolasalat

mit Parmesan

8,50 €

Rucolasalat

mit Parmesan und Kalbsleber

13,50 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Suppen

Tomatensuppe

mit Mozzarella und Basilikum

6,50 €

Fischsuppe

sizilianische Art

12,90 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Hauptspeisen

Pasta

Spaghetti A.O.P.

mit Gambas (scharf)

16,50 €

Penne

mit Rinderfiletspitzen

14,50 €

Linguine Salsiccia

mit Rucola, Pinienkernen und Cherrytomaten (scharf)

13,50 €

Pastasäckchen

mit Parmesanfüllung in Trüffelcreme auf Parma

16,90 €

Tortelloni

gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensugo und Burrata

16,50 €

Tagliarini mit schwarzem Trüffel

16,50 €

Fisch

Zanderfilet

auf Honig-Senfsauce

19,50 €

Dorade gegrillt

mit frischen Kräutern im Ganzen oder filetiert

19,50 €

Gambasspieß

mit Parmaschinken und Salbei dazu Gemüse und Tagliarini Trüffel

21,50 €

Fleisch

Drei kleine Angussteaks

auf Rotweinsauce

21,50 €

Lamcarree gegrillt

mit frischen Kräutern

27,50 €

Kalbsleber Veneziana

19,50 €

Kaninchenkeule geschmort

mit Oliven

19,50 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Rinderpaillard gegrillt

bedeckt mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Pinienkernen

21,50 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Desserts

Panna Cotta

6,90 €

Tiramisu

6,90 €

Hausgemachtes sizilianisches Pistazien-Mandelgebäck

1 St.

2,00 €

Schoko-Haselnusskuchen

4,50 €

Frische Erdbeeren mit Mascarpone- Amaretto Creme

und gerösteten Mandelblättern

6,90 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Weine außer Haus

Weiß

Prosecco

Valdobbiadene „Bolla“ 2019

17,50 €

Prosecco

Rose

17,50 €

Lugana Ca Dei Frati

2019

15,50 €

Rosé Bardolino

2019

11,50 €

Rosa Ca Dei Frati

2019

15,50 €

Rot

Primitivo Piluna

2019

9,50 €

Appassimento

2017

14,50 €

Nero D`Avola Zabù

9,90



Trattoria Enoteca Luca

ehrlche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Weinkarte

Weißweine

Vino bianco della casa

Rebsorte: Grillo, Cataratto, Chardonnay Art: voll und fruchtiges Aroma 0,20l

6,10 €

Pinot Grigio

Rebsorte: Pinot Grigio Art: trocken, neutral, füllig und kräftig 0,20l

5,90 €

Lugana DOC

Rebsorte: Turbiana (Trebiano di Lugana) Art: fein, sortentypisch, weich, langer Abgang 0,20l

6,50 €

Chardonnay

Rebsorte: Chardonnay Art: angenehme Säure, frisch, mit angenehmer Fülle und anhaltendem Abgang 0,20l

6,30 €

Scaia Bianco

Rebsorte: Garganega, Chardonnay Art: frisch, angenehme Säure, weich, rund 0,20l

5,90 €

Roséwein

Rosato della casa

Art: fein, vollmundig, ausbalanciert, langer Abgang 0,20l

6,50 €

Rotweine

Primitivo Puglia

Rebsorte: Primitivo Art: guter Körper, samtig und harmonisch 0,20l

5,90 €

Nerello Mascalese/Nero d'Avola

Rebsorte: Nerello Mascalese, Nero d'Avola Art: warm und weich, samtige Tannine, sehr geschmeidig 0,20l

6,50 €

Spumanti

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Brut D.O.C.G.

Le Manzane, San Pietro di Feletto – Venetien Rebsorte: Glera Art: trocken, frisch mit angenehmer Säure 0,10l

5,90 €

Roseo Spumante rosé Brut

Le Manzane, San Pietro di Feletto Venetien Rebsorte: Glera, Merlot Art: trocken, frisch mit einem eleganten und anhaltenden Perlage 0,10l

5,90 €

Franciacorta Monogram Satèn Brut D.O.C.G.

Castel Faglia – Lombardei Rebsorte: Chardonnay 80%, Pinot bianco Art: weich, elegant, samtig 0,10l

6,90 €



Trattoria Enoteca Luca

ehrliche italienische Küche

Dorfstraße 72
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 131 85 86
info@luca-meerbusch.de



Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst