



LUCCIOLA

ANTIPASTI

Minestrone

*Traditional Vegetable Minestrone, Ditali Pasta,
36 Month Parmigiano Cheese — 128*

Prosciutto di Parma e Robiola

*24-month Aged Parma Ham, from Emilia,
Rocaverano Robiola Cheese — 188*

Insalata di Spinaci Novelli, Pecorino e Noci

*Baby Spinach Leaf, Quail Egg, Roast Walnut,
Red Radish, Pecorino Romano, Honey & White
Balsamic Vinegar — 158*

Insalata di Animelle e Funghi Trifolati

*Sweetbread and Mushroom Salad, Shallot &
Red vinegar — 168*

I TRADIZIONALI

La Burrata Pugliese (V)

*Apulian Burrata, Vesuvian Tomato Datterino,
Basil Leaf, Extra Virgin Olive Oil — 218*

Il Vitello Tonnato

*Veal Tenderloin, Tuna Sauce, Modena Aged
Balsamic, Pantelleria Capers — 230*

Il Carpaccio di Manzo

Wagyu Beef, Hari Sauce, Castelmagno — 228

DAL MARE

Il Carpaccio di Ricciola

Amberjack Carpaccio, Braised Tropea
Red onion & Pomodorini — 208

Le Acciughe al Verde

Marinated Anchovy, Salsa Verde,
Bread & Butter — 168

Ciuffetti di Calamari e Zucchine

Roast Baby Squid, Fried Zucchini — 208

Impepata di Cozze al Vino Bianco

Italian Black Mussels, Parsley & Garlic,
Ground Black Pepper — 188

Scampi al Forno Olio e Limone

Baked Scampi, Amalfi Lemon, Olive oil — 188

MY FAVOURITES

Spaghetti Acciughe e Tomino Fresco

Spaghetti Pasta, Anchovy, Fresh Tomino Cheese,
Garlic & Parsley — 198

L'Ossobuco di Vitello Brasato

24h Braised Veal-Shank, Nebbiolo Red Wine
Sauce, Gremolada, Saffron Risotto — 338

Orata di Orbetello in Crosta di Sale

Mediterranean Sea Bream In Salt Crust,
Amalfi Lemon — 528

Acquerello Risotto Porri e Salsiccia di Bra

Carnaroli Rice, Braised Cervere Leek,
Pork Sausage, 36 Month Aged Parmigiano — 208

La Cotoletta alla Milanese

Breaded & Pan-Fried Milk-Fed Veal Cutlet
"Orecchia Di Elefante" — 488

PASTA / MAINS

La Carbonara Ai Ricci Di Mare

Linguine Pasta, Sea Urchin & Organic Egg,
Wild Fennel Leaf — 308

Lasagna Portofino (V)

Basil Pesto Genovese, Baby Spinach & Datterini,
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola &
Mascarpone, Green Pea, Roast Pine Nuts — 268

Paglia e Fieno al Ragù di Rane e Dragoncello

Homemade Tagliatelle Pasta, Frog Leg Ragout,
Tarragon — 258

La Tagliata di Costata Di Manzo

Beef Ribeye Steak, Wild Rocket Leaf & Vesuvian
Datterino Tomato, Aged Modena Balsamic — 388

Pennette Pasta al Ragù di Peperoni

Calabrese e 'Nduja
Penne Pasta, Burnt Bell Pepper Ragout, 'Nduja
Spicy Pork Sauce, Dry Sheep Ricotta Cheese — 238

Filetto di Gallinella All'acqua Pazza

Gurnard Fillet, Black Mussels &
Veraci Clam Broth — 398

Agnolotti Impossibili (V)

Impossible Meat Ravioli, Butter & Sage — 228

I Tonnarelli Cacio E Pepe (V)

Handcrafted Tonnarelli Pasta, Creamy Pecorino
Romano, Ground Black Pepper — 228

Gli Spaghettini alle Vongole Veraci & Bottarga

Spaghettini, Mediterranean Clams,
Shaved Bottarga — 298

Cavatelli Al Granchio, Limone E Zafferano

Cavatelli Pasta, Alaska King Crab Butter Sauce,
Amalfi Lemon, Saffron — 308

Fusilli Rossi

Fusilli Pasta, Sun Dried Tomato & Almond Pesto,
Anchovies, Apulian Burrata Cheese — 238

Il Polletto Arrosto al Limone, Timo & Pepe Verde

Baked Spring Chicken, Amalfi Lemon, Thyme
& Green Peppercorn Sauce — 298

Acquerello Risotto al Castelmagno, Caffè e Nocciole

Carnaroli Rice, Castelmagno D.o.p. Cheese,
Coffee Olive Oil Infusion, Roast Piedmont
Hazelnute — 238

LA STAGIONE

Tajarin al Tartufo

Homemade Taglierini Pasta, Italian Butter,
Shaved White Alba Truffle — 498

Fonduta di Toma, Uovo e Tartufo

Toma Cheese Fondue, Organic Egg &
White Alba Truffle — 498

Zuppa di Stagione

Seasonal Soup — 128

DESSERT

Il Tiramisù Tradizionale

Our Signature Tiramisu — 118

La Panna Cotta alle Fragole

Strawberry Panna Cotta, Meringue — 98

Bonnet

Chocolate & Amaretti Caramel Pudding — 108

Gelato e Sorbetti

Dark Chocolate / Fior di latte /
Amalfi Lemon — 38

Torta Caprese Bianca

Lemon Cake, White Chocolate — 118

1/F, The Hari, 330 Lockhart Road

Wan Chai, Hong Kong

+852 2129 0333 | lucchiola@thehari.com

@TheHariHK

Vegetarian (V)
