



LUCCIOLA

ANTIPASTI

Minestrone

Traditional Vegetable Soup, Chifferi Pasta,
36 Months Aged Parmigiano Cheese — 128

Il Vitello Tonnato

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

Insalata di Spinaci Novelli, Pecorino e Noci

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

La Burrata Pugliese (V)

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

Impepata di Cozze al Vino Bianco

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

Il Carpaccio di Manzo

Wagyu Beef, Hari Sauce, Castelmagno,
Arugula — 228

Scampi al Forno Olio e Limone

Baked Scampi, Amalfi Lemon, Olive Oil — 188

Il Carpaccio di Ricciola

Amberjack Carpaccio, Braised Tropea
Red Onion & Wild Fennel Leaf — 208

1/F, The Hari, 330 Lockhart Road
Wan Chai, Hong Kong
+852 2129 0333 | lucciola@thehari.com
@TheHariHK

Vegetarian (V)

Subject to 10% service charge

PASTA / RISOTTO

La Carbonara ai Ricci di Mare

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

I Tonnarelli Cacio e Pepe (V)

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

Risotto ai Funghi Porcini e Parmigiano Reggiano (V)

Acquerello Carnaroli Rice, Porcini Mushroom,
36 Months Aged Parmigiano Cheese — 208

Lasagna Portofino (V)

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

Gli Spaghettoni alle Vongole Veraci e Bottarga

Spaghettoni, Mediterranean Clams,
Shaved Bottarga — 298

Pennette Pasta al Ragu di Peperone Calabrese e 'Nduja

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

MAINS

La Tagliata di Manzo Americano

Prime U.S. Beef Ribeye Steak, Wild Rocket Leaf &
Vesuvian Datterino Tomato, Aged Modena
Balsamic Vinegar — 388

Il Filetto di Branzino all'Acqua Pazza

Chilean Sea Bass Fillet, Black Mussels &
Veraci Clam Broth — 338

La Parmigiana di Melanzane (V)

Baked Eggplant, Tomato Passata, Mozzarella,
Provolone, Basil — 268

La Cotoletta alla Milanese

“Orecchia di Elefante”
Breaded & Pan-Fried Milk-Fed Veal
Cutlet on the Bone — 488

Orata di Orbetello in Crosta di Sale

Mediterranean Sea Bream in Salt Crust,
Amalfi Lemon & Rosemary — 528

Il Polletto alla Romana

Braised Spring Chicken, Peperonata,
Mentuccia — 298

DESSERTS

Il Tiramisù Tradizionale

Our Signature Tiramisu — 118

Gelato al Mascarpone e Amarene Fabbri

Homemade Mascarpone Gelato, Marinated
Cherries — 88

La Panna Cotta alle Fragole

Strawberry Panna Cotta, Meringue — 98

Bonet

Chocolate & Amaretti Caramel Bar — 108

Torta Caprese Bianca

Lemon Cake, White Chocolate — 118

Affogato al Caffè

Vanilla Gelato, Espresso, Dark Chocolate — 88

MY FAVOURITES

Agnolotti Impossibili (V)

Impossible Meat Ravioli, Butter & Sage — 228

Cavatelli al Granchio, Limone e Zafferano

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

Paglia e Fieno al Ragu di Rane e Dragoncello

Homemade Tagliatelle Pasta, Frog Leg Ragout,
Tarragon — 258

Spaghetti Acciughe e Tomino

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