



Hauptstr. 29, 49577 Ankum, Tel. 05462 887557, www.lucchese-ankum.de

Liebe Gäste!

Hiermit möchten wir Sie in unseren gemütlichen Räumen zu einem kleinen „kulinarischen Zwischenspiel“ einladen! Wir gehen eine Verbindung sowohl mit der traditionellen, als auch mit der modernen italienischen Küche ein.

Diese ist geprägt von der Frische und Qualität der Zutaten und passt sich den Jahreszeiten an. Unter anderem finden bestes toskanisches Olivenöl und frische Kräuter Verwendung.

Genuß in all seiner Fülle zu vermitteln, das ist unser Anliegen!

Gönnen Sie sich in Zeiten von Streß und Hektik ein paar Stunden Lebensfreude, und lassen Sie uns etwas dazu beitragen!

Ihr Lucchese- Team

Öffnungszeiten:
So bis Do. 18:00 – 22:00 Uhr*
Fr + Sa 18 bis 24 Uhr*
*** Mittwoch Ruhetag**

Vorspeise

- 1) Bruschetta**
Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch in Olivenöl (G)
 - 2) Bruschetta al Pesto Rosso**
Geröstetes Weißbrot mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen in Olivenöl (G, Sch)
 - 4) Caprese**
Tomaten mit Büffelmozzarellakäse, Basilikum und Oliven (M)
 - 5) Melanzane e Mozzarella**
Aubergine mit Tomatensauce, Oregano und Mozzarella überbacken (M, F)
 - 6) Antipasti Misto** Vorspeisenteller
1 Personen (M, F)
2 Personen (M, F)
 - 7) Carpaccio**
Rindfleisch mit Ruccola, Oliven und Parmesankäse (M)
 - 8) Panini mit Kräuterbutter**
Pizzabrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter (G, M)
 - 9) Pizza Pane con Aglio**
Knoblauchpizza (G)
 - 10) Focaccia**
Pizzateig mit groben Salz gebacken (G)
- Hausgemachte Aioli**
mit Brot

Suppen

- 11) Zuppa di Pomodoro**
Tomatencremesuppe (M)
- 12) Zuppa di Cipolle**
Zwiebelsuppe (Sel. So,
G, M)
- 13) Minestrone**
Gemüsesuppe auf italienische Art (Sel)

Nudeln

- 14) Spaghetti al Pomodoro**
in Tomatensauce (G)
- 15) Spaghetti alla Bolognese**
in Hackfleischsauce (G, Sel)
- 16) Spaghetti Aglio olio e Peperoncino**
Knoblauch, Olivenöl und Chili (G)
- 17) Spaghetti ai Frutti di Mare**
Frische Meeresfrüchte in leichter Tomatensauce (G, F; W)
- 18) Spaghetti alla Carbonara**
Speck, Ei, Parmesankäse und Knoblauch (G, Ei, M)
- 19) Spaghetti con Rucicola e Mozzarella**
frischer Rucicola und Mozzarella-Käse in leichter
Tomatensauce (G, M)
- 20) Spaghetti alla „ Bernd “**
Spaghetti mit gepuhten Scampi, Cocktailtomaten,
Rucicola und Chili in leichter Tomatensauce (G, Kr)
- 21) Penne con Broccoli**
Broccoli in Sahnesauce (G, M)
- 22) Penne con Gorgonzola e Funghi**
Champignons in Gorgonzolasauce (G, M)

Nudeln

- 23) Penne alla Puttanesca** (G, M)
Zwiebeln, Tomatensauce, Peperoni und Parmesankäse in leichter Tomatensauce
- 24) Tagliatelle al Salmone** (G, F, M, Ei)
Bandnudeln, Zwiebeln und Knoblauch in Lachs-Sahnesauce
- 25) Tagliatelle con Panna e Prosciutto** (G, M, Ei)
Bandnudeln in Schinken-Sahnesauce
- 26) Tagliatelle al Pirata** (G, Kr, M)
Schwarze Bandnudeln mit Krabben, Zucchini in Currysauce, 2 Scampi
- 27) Lasagne al Forno** (G, Sel, M)
Nudelschichten mit Hackfleischsauce und Käse überbacken
- 28) Canelloni** (G, Sel, M)
Nudeln mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken

Schweinefleisch *

- 29) Cotoletta alla Milanese** (G)
panierter Schweinerücken
- 30) Scaloppine con Gorgonzola e Funghi** (M)
Schweinerücken mit frischen Champignons in Gorgonzolasauce
- 31) Filetto di Maiale con Funghi Cipolle** (M)
Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln
- 32) Filetto di Maiale al Pepe Verde** (M)
Schweinefilet mit einer Pfeffersauce
- 33) Filetto di Maiale alla Griglia** (M)
Schweinefilet mit hausgemachter Kräuterbutter

* Zu allen Fleischgerichten servieren wir Chips und Salat der Saison

Rindfleisch *

(vom Angus-Rind)

- 34) Bistecca alla Griglia**
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter (M)
- 35) Bistecca al Gorgonzola**
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce (M)
- 36) Bistecca al Pepe Verde**
Rumpsteak mit Pfeffersauce (M)
- 37) Bistecca con Cipolla e Funghi**
Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in heller Sauce (M)
- 38) Filetto di Manzo al Vino Rosso**
Rinderfilet mit einer Rosmarin- Rotweinsauce (M)
- 39) Filetto di Manzo al Pepe Verde**
Rinderfilet mit einer Pfeffersauce (M)
- 40) Filetto di Manzo alla Griglia**
Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter (M)
- 41) Filetto di Manzo al Gorgonzola**
Rinderfilet mit einer Gorgonzolasauce (M)

Lammfleisch *

- 42) Filetto di Agnello al Pepe Verde**
Lammfilet mit einer Pfeffersauce (M)
- 43) Filetto di Agnello al Vino Rosso**
Lammfilet mit einer Rosmarin- Rotweinsauce (M)

* Zu allen Fleischgerichten servieren wir Chips und Salat der Saison

Kalbfleisch *

- 44) **Vitello alla Milanese**
panierter Kalbsrücken (G, Ei)
- 45) **Saltinbocca alla Romana**
Kalbsrücken mit Parmaschinken, Salbei und
Parmesankäse überbacken (M)
- 46) **Vitello alle erbe**
Kalbsrücken mit würzigem Kräutersud (M)
- 47) **Vitello all Pepe Verde**
Kalbsrücken mit einer Pfeffersauce (M)

* Zu allen Fleischgerichten servieren wir Chips und Salat
der Saison

Fisch **

- 48) **Calamari alla Griglia**
in Olivenöl gebratener Tintenfisch mit einer Marinade (Sel, W)
- 49) **Filetto di Dorada Royal**
Doradenfilet mit einer Marinade (F, Sel)
- 50) **Salmone alla Griglia**
Lachsfilet mit einer Krabbensauce (F, M, Kr)
- 51) **Filetto di Sogliola all Limone**
Seezungenfilet mit einer Zitronensauce (G, F)
- 52) **Scampi alla Griglia**
gegrillte Riesengarnelen mit einer Marinade (Sel, Kr)

** Zu allen Fischgerichten servieren wir Brot und Salat
der Saison

Salat *

53) Insalata Verde

grüner Salat mit Zwiebeln

54) Insalata Mista

grüner Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln

55) Insalata di Pomodoro

Tomaten, Zwiebeln

56) Insalata della Casa

grüner Salat, Tomate, Gurke, Käse, Schinken,
Thunfisch, Ei und Zwiebeln (So, Ei,
M, F)

57) Insalata Vegetariana

grüner Salat, Paprika, Möhren, frische
Champignons, Mais, Tomate, Zwiebeln

58) Insalata dello Chef

grüner Salat, Tomate, Gurke, Möhren, milde
Peperoni, Schafskäse, Oliven (M)

Joghurt oder Frenchdressing (So, Ei,
M)

* Alle Salate werden mit Essig und Öl serviert

Steinofen-Pizza

klein oder groß

59) Margherita

Tomatensauce, Mozzarella-Käse (G, M)

60) Salami

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Salami (G, M)

61) Funghi

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, frische
Champignons (G, M)

62) Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Schinken (G, M)

Steinofen-Pizza

klein oder groß

- 63) Tonno e Cipolle**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Thunfisch, Zwiebeln (So, Ei, M, F)
- 64) Chef**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Schinken, frische Champignons (G, M)
- 65) Frutti di Mare**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Meeresfrüchte (G, M, F, W)
- 66) Gladiatore**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Schinken, frische Champignons, Thunfisch (So, Ei, M, F)
- 67) Hawaii**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Schinken, Ananas (G, M)
- 68) Capricciosa**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, frische Champignons, Salami, Artischocken, Kapern (G, M)
- 69) Vegetariana**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln (G, M)
- 70) Diavolo**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Salami, Oliven, Peperoni (scharf) (G, M)
- 71) Calzone**
überbacken (G, M, F)
- 72) Quattro Formaggi**
Tomatensauce, Schafskäse, Mozzarella-Käse, Gorgonzola, Edamer (G, M)
- 73) Rusticana**
Tomatensauce, Parmaschinken, Ruccola, Mozzarella, Parmesan, Balsamico-Creme (G, M)
- 74) Verdure**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Aubergine, Zucchini, Paprika (G, M)
- 75) Salmone**
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Creme fraiche, geräucherter Lachs, Zwiebeln (G, M, F)

alkoholfrei Getränke

Coca Cola

Coca Cola light

Fanta

Sprite

Apfelschorle

San Pelegrino

ital. Mineralwasser

Acqua Panna

stilles ital. Wasser

Ginger Ale

Bitter Lemon

Vita Malz

Orangensaft / Apfelsaft

Warme Getränke

Kaffee

Cappuccino

Espresso

Latte Macchiato

Kakao

Tee

Biere

König-Pilsener

Alster

**Benediktiner Weizenbier
naturtrüb**

**Benediktiner Weizenbier
alkoholfrei**

alkoholfreies Pils 0,33l Fl.

Diebels Altbier 0,33l Fl.

Spirituosen

Vecchia Romana Brandy 2 cl

Ramazotti 2 cl

Averna 2 cl

Grappa 2 cl

Sambuca 2 cl

Marsalla 2 cl

Amaretto 2 cl

Fernet Branca 2 cl

Bailey`s 2 cl

Ballantines Scotch Whisky 2 cl

Limoncello 2 cl

Martini Bianco 4 cl

unsere Weine

Weißwein

Glas
0,20 l

Karaffe
0,5 l

Flasche
0,75 l

Aperol Spritz

Prosecco Frizzante Lucchese

Manzoni Lucchese

trocken

Pinot Grigio Lucchese

halbtrocken

Chardonnay Frizzante Lucchese

halbtrocken

Weinschorle

Rose'

Pinot Rosa Frizzante Lucchese

halbtrocken

Rotwein

Merlot Lucchese

halbtrocken

Carmenere Lucchese

trocken

Primitivo

trocken

Lambrusco

lieblich

Liebe Gäste,
laut Lebensmittelverordnung müssen Allergene und Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden.
Daher haben wir für Sie diese Infoseite erstellt.
Ihr Ristorante Lucchese

Allergenkennzeichnung lt. LMIV:
(Lebensmittelinformationsverordnung)

G	= glutenhaltiges Getreide
K	= Krebstiere
Ei	= Eier
F	= Fisch
So	= Soja
M	= Milch und Milchprodukte
Sch	= Schalenfrüchte
Sel	= Sellerie
Sen	= Senf
Ses	= Sesamsamen
SO ₂	= Schwefeldioxid und Sulfite
L	= Lupinen
W	= Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1	= mit Farbstoff
2	= mit Konservierungsstoffen
3	= mit Antioxidationsmitteln
4	= mit Geschmacksverstärker
5	= geschwefelt
6	= geschwärzt
7	= gewachst
8	= mit Phosphat
9	= mit Süßungsmitteln
10	= enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende Lebensmittel enthalten Zusatzstoffe:

Schinken: 9,3,4,2
Salami: 9,3,4,2
Parmesankäse: 2
Peperoni: 5
Käse: 1
Meeresfrüchte: 1,4
Oliven: 3
getrocknete Tomaten: 3
Pfefferkörner: 3,1,2,4
Joghurdressing: 9
Frenchdressing: 1
Rosmarin-Sauce: 1