

# LUCCA

DUE



Ristorante & Pizzeria



Bent u ergens allergisch voor? Meldt het bij onze bediening zodat wij u verder kunnen helpen.

U kunt ook vragen naar onze glutenvrije en vegan pizza's.

🌿 = Vegetarisch 🐟 = Vis 🍖 = Vlees

If you have any allergies, please let us know so we can take this into consideration and help you.

You can also ask for our glutenfree and vegan pizzas.

🌿 = Vegetarian 🐟 = Fish 🍖 = Meat



Haarlemmerstraat 130  
1013 EX Amsterdam  
020 6220353  
info@luccadue.nl  
www.luccadue.nl





# Antipasti



**Huisgemaakt brood met kruidenboter** 🌿 5,50

**Schiacciata** 🌿 7,00  
Huisgemaakt Italiaans plat brood met rozemarijn, cherrytomaatjes, zeezout en olijfolie met een tapenade

**Carpaccio di Spada** 🐟 14,75  
Zwaardvis, venkel en sinaasappel dressing

**Polpette Calabresi** 🍴 9,75  
Calabrische gehaktballetjes in tomatensaus met parmezaanse kaas

**Pepata di cozze (kleine portie)** 🐟 10,75  
Mosselen op zijn (zuid) Italiaans met brood (seizoensgebonden)

**Melanzana Parmigiana** 🌿 11,75  
Een heerlijke ovenschotel van geroosterde aubergine, pomodorisaus, parmezaanse kaas, mozzarella en verse basilicum uit de oven

**Funghi al forno ripieni di gorgonzola** 🌿 11,75  
Gevulde champignons met gorgonzola, kruidenboter en walnoten uit de oven

**Burrata Pugliese** 🌿 10,50  
Verse burrata uit Puglia geserveerd met bietjes, sla en rozemarijn vinaigrette

**Carpaccio di Bresaola** 🍴 13,50  
Flinterdun gedroogd en gezouten rundvlees extra virgine olijfolie, parmezaanse kaas, rucola en huisgemaakte pesto

**Gamberetti saltati con aglio e peperoncino** 🐟 13,50  
Gebakken gambas, knoflook, spaanse peper en peterselie

**Calamari Fritti (huisgemaakt)** 🐟 13,75  
Gefrituurde pijlinktvis met aioli

**Antipasti Misti** 🍴 18,75  
(Voor twee personen)  
Italiaanse kazen en vleeswaren, gegrilde en gemarineerde seizoensgroenten met schiacciata (huisgemaakt Italiaans plat brood)

**Soep** 6.50  
Tomatensoep  
Soep van de week (vraag de bediening)



**Homemade bread with garlic butter** 🌿 5,50

**Schiacciata** 🌿 7,00  
Homemade Italian flat bread with Rosemary, cherry tomatoes, sea salt and olive oil with a tapenade

**Carpaccio di Spada** 🐟 14,75  
Swordfish and orange dressing

**Polpette alla Calabrese** 🍴 9,75  
Calabrian meatballs with tomato sauce and Parmesan

**Pepata di cozze (small portion)** 🐟 10,75  
Southern Italian style mussels with bread (seasonal)

**Melanzana alla Parmigiana** 🌿 11,75  
A delicious oven dish of roasted eggplant with a tomato sauce, Parmesan, mozzarella and fresh basil

**Funghi al forno ripieni di gorgonzola** 🌿 11,75  
An oven dish - Mushrooms stuffed with gorgonzola, garlic butter and walnuts

**Burrata Pugliese** 🌿 10,50  
Burrata, beetroot with rosemary vinaigrette and lettuce

**Carpaccio di Bresaola** 🍴 13,50  
Wafer-thin bresaola, olive oil, parmesan and rocket. Bresaola is air-dried salted beef

**Gamberetti aglio olio e peperoncino** 🐟 13,50  
Fried prawns with garlic, chilli pepper and parsley

**Calamari Fritti** 🐟 13,75  
Home made fried squid with aioli

**Antipasti Misti** 🍴 18,75  
(For two people)  
Italian cheeses and cold meats, grilled and marinated seasonal vegetables with schiacciata (our home made Italian flat bread)

**Soup** 6.50  
Tomato soup  
Week soup (ask your waiter)





# Contorni e insalate



## Contorni bijgerechten

- Frietjes met mayonaise** 🌱 5,00
- Patate al forno** 🌱 5,00  
Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, knoflook en zeezout
- Insalatone mista** 🌱 6,00  
Gemengde salade
- Spinaci** 🌱 6,50  
Gebakken spinazie met knoflook, pijnboompitten, ui en Parmezaanse kaas
- Verdure grigliate** 🌱 6,50  
Diverse gegrilde seizoensgroente
- Spaghetti aglio olio e peperoncino** 🌱 7,00  
Spaghetti met olijfolie, knoflook en Spaanse peper
- Finocchi Gratinati** 🌱 7,00  
Geroosterde venkel met tomaten, peterselie, Parmezaanse kaas en kappertjes

## Insalate salade



- Insalatona Mista** 🌱 9,50  
Gemengde salade met cherrytomaten, komkommer, uien, extra virgine olijfolie, balsamico met Parmezaanse kaas
- Insalata Caprese** 🌱 11,50  
Buffel mozzarella, tomaat, verse basilicum, olijfolie en huisgemaakte pesto
- Insalatone con verdure grigliate formaggi** 🌱 11,50  
Gemengde salade, gegrilde groenten en ricottakaas
- Insalata di pomodori e cipolle** 🌱 11,50  
Cherrytomaten, uien, basilicum, Parmezaanse kaas en olijfolie
- Insalata con finocchchio e formaggio di capre** 🌱 12,00  
Sla, sinaasappel, venkel, walnoten, bosbessen, gebakken geitenkaas en balsamico
- Insalata di tonno** 🐟 11,50  
Tonijn, ingelegde courgette, rode uien, rode paprika, gekookt ei met een citroen-olijfolie dressing



## Contorni side dishes



- French fries with mayonnaise** 🌱 5,00
- Patate al forno** 🌱 5,00  
Potatoes from the oven with rosemary, garlic and sea salt
- Insalatone mista** 🌱 6,00  
Mixed salad
- Spinaci** 🌱 6,50  
Fried spinach with garlic, pine nuts, onion and Parmesan cheese
- Verdure grigliate** 🌱 6,50  
Grilled seasonal vegetables
- Spaghetti aglio olio e peperoncino** 🌱 7,00  
Spaghetti with olive oil, garlic and chilli pepper
- Finocchi Gratinati** 🌱 7,00  
Roasted fennel with tomatoes, parsley, Parmesan and capers

## Insalate salad



- Insalatone Mista** 🌱 9,50  
Mix salad with cherrytomato, cucumber, onion, aceto balsamico, olive oil and Parmesan
- Insalata Caprese** 🌱 11,50  
Buffalo mozzarella, tomato, fresh basil and homemade pesto
- Insalatone con verdure grigliate formaggi** 🌱 11,50  
Mixed salad, grilled vegetables and ricotta cheese
- Insalata di pomodori e cipolle** 🌱 11,50  
Cherrytomatoes, onions, basil, parmesan and olive oil
- Insalata con finocchchio e formaggio di capre** 🌱 12,00  
Lettuce, orange, fennel, walnuts, blueberries, goat cheese and balsamic
- Insalata di tonno** 🐟 11,50  
Tuna, pickled zucchini, red onions and peppers, boiled egg with lemon dressing

Glutenfree  
pasta  
available



# Primi



**Spaghetti pesto** 🌿 13,75  
Huisgemaakt pesto, cherry tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, met kookroom (verse pasta spaghetti)

**Linguine Polpette** 🍖 15,50  
Verse linguine met huisgemaakt Calabrische gehaktballetjes en tomatensaus

**Spaghetti N'duja** 🍖 15,50  
Verse spaghetti, rode uien, cherrytomaten, Calabrische, pikante 'Nduja' (pikante varkensworst) tomatensaus en gerserveert met Parmezaanse kaas

**Spaghetti Carbonara** 🍖 16,50  
Verse pasta spaghetti, guanciale stagionato (varkenswangspek), pecorino en ei

**Carbonara Vegetarisch** 🌿 15,50  
Verse macaroni met groene asperges, erwten, artisjokharten, ei, pecorino en munt

**Lasagne Caprese** 🌿 16,50  
Lasagnebladen met spinazie, tomaten, mozzarella, basilicum en bechamelsaus. Met Parmezaanse kaas, cherrytomaten en huisgemaakte pesto

**Lasagne alla bolognese** 🍖 16,75  
Huisgemaakte klassieke lasagne met gehaktsaus

**Ravioli alla Sorentina** 🌿 16,75  
Huisgemaakte ravioli, gevuld met gegrilde groente, ricotta, mascarpone met tomatensaus, pijnboompitten en geserveerd met Parmezaanse kaas

**Linguine gamberetti** 🐠 17,00  
Verse pasta linguini met garnalen, knoflook, chilipeper, spinazie en geroosterde tomaten

**Pappardelle ai funghi porcini** 🌿 17,00  
Verse pasta pappardelle met eekhoorntjesbrood, room en parmezaanse kaas

**Spaghetti allo Scoglio** 🐠 19,00  
Verse pasta spaghetti met verse vongole, inktvis, mosselen, gamba's met cherry tomaatjes, knoflook, peterselie en chilipeper

**Linguine alle vongole veraci** 🐠 18,00  
Verse spaghetti, vongole (venusschelpen), knoflook, cherry tomaten peterselie en Spaanse peper

**Pappardelle al filetto di manzo** 🍖 18,50  
Verse pasta tagliatelle met ossenhaas puntjes, pesto, spaanse peper, pijnboompitten, cherrytomaat, kookroom en parmezaanse kaas



**Spaghetti al Pesto** 🌿 13,75  
Home made pesto, cherry tomaat, Parmesan, pine nuts and finished with cream (fresh spaghetti)

**Linguine Polpette** 🍖 15,50  
Fresh linguini with homemade Calabrian meatballs and tomato sauce

**Spaghetti N'duja** 🍖 15,50  
Fresh spaghetti, red onions, cherry tomatoes, Calabrian, spicy 'Nduja' (spicy pork sausage) tomato sauce and served with Parmesan cheese

**Spaghetti Carbonara** 🍖 16,50  
Fresh spaghetti, pecorino stagionato guanciale (pork cheek), pecorino and egg

**Carbonara Vegetarian** 🌿 15,50  
Fresh macaroni, cherry tomatoes with green asparagus, peas, artichoke hearts, egg, pecorino cheese and mint

**Lasagne Caprese** 🌿 16,50  
Fresh spinach lasagne, mozzarella, tomatoes, spinach, basil, bechamel sauce, with Parmesan, cherry tomatoes and homemade pesto

**Lasagna alla bolognese** 🍖 16,75  
Homemade classic lasagna with a meat sauce

**Ravioli alla sorrentina** 🌿 16,75  
Homemade ravioli, filled with grilled vegetables, ricotta cheese, mascarpone with tomato sauce, pine nuts and served with Parmesan

**Linguine gamberetti** 🐠 17,00  
Fresh pasta linguini with prawns, garlic, chilli, spinach and roasted tomatoes

**Pappardelle ai funghi porcini** 🌿 17,00  
Fresh pappardelle with porcini mushrooms and Parmesan

**Spaghetti allo Scoglio** 🐠 19,00  
Fresh pasta spaghetti with fresh vongole, squid, mussels prawns with cherry tomatoes, garlic, parsley and chili peppers

**Linguine alle vongole veraci** 🐠 18,00  
Fresh spaghetti, clams (vongole), garlic, parsley, chilli pepper and cherry tomatoes

**Pappardelle al filetto di manzo** 🍖 18,50  
Fresh pappardelle, pasta with beef dots, pesto, red pepper, pine nuts, cherry tomato, cream and Parmesan





# Pizze



<b>Margherita</b> 🌿	9,25
Tomatensaus, mozzarella en verse basilicum	
<b>Marinara</b> 🌿	9,00
Tomatensaus, cherry tomaten, knoflook en oregano	
<b>Hawai</b> 🍷	12,50
Tomatensaus, mozzarella, ham en ananas	
<b>Napoletana</b> 🐟	13,50
Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, olijven en ansjovis	
<b>Funghi</b> 🌿	13,50
Tomatensaus, mozzarella en verse champignons	
<b>Prosciutto cotto</b> 🍷	13,00
Tomatensaus, mozzarella en achterham	
<b>Vegetariana</b> 🌿	14,00
Tomatensaus, mozzarella met verse gegrilde groenten	
<b>Tonno</b> 🐟	14,00
Tomatensaus, tonijn, mozzarella, rode uien en kappertjes	
<b>Capricciosa</b> 🍷	14,50
Tomatensaus, mozzarella, achterham en verse champignons	
<b>Delicata</b> 🌿	14,75
Tomatensaus, buffelmozzarella (niet meegebakken), cherry tomaatjes, oregano, olijfolie, zeezout en verse basilicum	
<b>Caprese</b> 🌿	14,75
Tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, pijnboompitten, basilicum en huisgemaakt pesto	
<b>Gorgonzola</b> 🌿	14,75
Tomatensaus, gorgonzola, verse champignons en ui	
<b>Calabrese</b> 🍷	14,50
Tomatensaus, mozzarella en pikante salami (Calabrese spinazie)	
<b>Peperoni</b> 🍷	15,00
Pizza met pikante worst met Taleggio kaas, tomatensaus, rode ui en paprika	



<b>Margherita</b> 🌿	9,25
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil	
<b>Marinara</b> 🌿	9,00
Tomato sauce, cherry tomatoes, garlic and oregano	
<b>Hawaii</b> 🍷	12,50
Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple	
<b>Napoletana</b> 🐟	13,50
Tomato sauce, mozzarella, capers, olives and anchovies	
<b>Funghi</b> 🌿	13,50
Tomato sauce, mozzarella and fresh mushrooms	
<b>Prosciutto cotto</b> 🍷	13,00
Tomato sauce, mozzarella and ham	
<b>Vegetariana</b> 🌿	14,00
Tomato sauce, mozzarella and fresh grilled vegetables	
<b>Tonno</b> 🐟	14,00
Tomato sauce, tuna, mozzarella, red onions and capers	
<b>Capricciosa</b> 🍷	14,50
Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh mushrooms	
<b>Delicata</b> 🌿	14,75
Tomato sauce, buffalo mozzarella (not baked), cherry tomatoes, oregano, olive oil, sea salt and fresh basil	
<b>Caprese</b> 🌿	14,75
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, pine nuts, basil and homemade pesto	
<b>Gorgonzola</b> 🌿	14,75
Tomato sauce, gorgonzola, fresh mushrooms and onion	
<b>Calabrese</b> 🍷	14,50
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami (Calabrese spinata)	
<b>Peperoni</b> 🍷	15,00
Pizza with spicy sausage with Taleggio cheese, tomato sauce, red onion and bell pepper	



Wij  
maken ook  
glutenvrije  
pizza



# Pizze

Glutenfree  
pizza  
available



**Quattro stagioni** 🍄 15,75  
Tomatensaus, mozzarella, ham, pikante salami, champignons, paprika en artisjokken

**Crudo e gorgonzola** 🍄 16,50  
Tomatensaus, mozzarella, rauwe ham, gorgonzola en rucola

**Quattro formaggi** 🌿 15,50  
Talleggio, gorgonzola, mozzarella, Parmezaanse kaas en rucola

**Calzone** 🌿 15,50  
Dubbelgevouwen pizza met tomatensaus, mozzarella, geitenkaas, paprika, champignons en spinazie

**Tartufo** 🍄 16,50  
Tomatensaus, mozzarella, truffelsaus, parmaham, artisjokken, rucola en truffelolie

**Caprino e Spinaci** 🌿 15,50  
Mozzarella, wilde spinazie, gekarameliseerde rode ui, geitenkaas en walnoten

**Mortadella** 🍄 17,50  
Mozzarella, mortadella (worst, gemaakt van varkensvlees, stukje spek en peperkorrels), burrata (niet meegebakken), huisgemaakte pistache pesto en pistache

**Robusta** 🍄 16,50  
Mozzarella, tomatensaus, guanciale (varkenswang), gorgonzola, uien en spaanse peper

**Bresaolac** 🍄 16,50  
Tomatensaus, mozzarella, bresaola (gedroogde en gezouten rundvlees dat niet meegebakken is), Parmezaanse kaas en rucola

**N'duja** 🍄 17,50  
Buffelmozzarella, nduja (pittige worst uit Calabrië), gekarameliseerde uien, cherry tomaten en basilicum

**Burrata** 🍄 17,50  
Tomatensaus, crudo (rauwe parma ham), niet meegebakken Burrata Pugliese, cherrytomaten, oregano, olijfolie, basilicum en balsamico



**Quattro stagioni** 🍄 15,75  
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, mushrooms, peppers and artichokes

**Crudo e gorgonzola** 🍄 16,50  
Tomato sauce, mozzarella, dry-cured ham, gorgonzola and rocket

**Quattro Formaggi** 🌿 15,50  
Talleggio, gorgonzola, mozzarella, Parmesan and rocket

**Calzone** 🌿 15,50  
A folded pizza with tomato sauce, mozzarella, goat cheese, bell pepper, mushrooms and spinach

**Tartufo** 🍄 16,50  
Tomato sauce, mozzarella, truffle sauce, Parma ham, artichokes, rocket and finished with truffle flavoured oil

**Caprino e Spinaci** 🌿 15,50  
Mozzarella, baked spinach, caramelized red onion, goat's cheese and walnuts

**Mortadella** 🍄 17,50  
Mozzarella, mortadella, not baked (pork sausage, pieces of bacon and peppercorn) burrata (not baked), homemade pistache pesto and pistache

**Robusta** 🍄 16,50  
Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, guanciale (cheek bacon), chili pepper and red onions

**Bresaola** 🍄 16,50  
Tomato sauce, mozzarella, bresaola (dried and salted beef not been baked), Parmesan and rocket

**N'duja** 🍄 17,50  
Buffalo Mozzarella, nduja (spicy sausage from Calabria), caramelized onions, pomodori and basil

**Burrata** 🍄 17,50  
Tomato sauce, crudo (raw parma ham), burrata Pugliese, (not baked) cherry tomatoes, oregana, fresh basil, balsamico and olive oil



# Secondi di carne e pesce



**Petto di pollo alla griglia** 🍴 23,50  
Gegrilde kipfilet met gegrilde groente, uien, paprikasaus en ovenaardappeltjes

**Risotto ai Porcini con Costolette** 🍴 25,50  
Risotto met eekhoorntjesbrood, lamskoteletten, rucola en Parmezaanse kaas

**Risotto ai Porcini con Pollo** 🍴 23,50  
Risotto met eekhoorntjesbrood, parmezaanse kaas en gegrilde kip

**Scaloppine di Vitello al Limone** 🍴 27,50  
Gebakken kalfsfilet in citroensaus, met groene asperges in prosciutto en geserveerd met ovenaardappels

**Filetto alla Soriana** 🍴 28,50  
Ossenhaas panklaar gemaakt met creme van sjalot, jus van gepofte knoflook en courgetten, geserveerd met frietjes

**Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano** 🍴 28,50  
Getrancheerde ossenhaas met rucola, Parmezaanse kaas en balsamico en ovenaardappels

**Ribeye con gorgonzola e noci** 🍴 28,75  
Ribeye saus van gorgonzola en walnoot, geserveerd met ovenaardappels en gegrilde groenten

**Filetto ai funghi porcini** 🍴 28,75  
Gebakken ossenhaas met saus van eekhoorntjesbrood, geserveerd met gegrilde groenten

**Impepata di Cozze (seizoensgebonden)** 🐟 23,50  
Mosselen op zijn (zuid) Italiaans met salade en friet

**Baccala alla Napoletana** 🐟 28,00  
Gebakken kabeljauw in een Napolitaanse saus (cherry tomaten, olijven, ansjovis, kappertjes, knoflook) geserveerd met spaghetti aioli en een kleine salade

**Spigola al cartoccio** 🐟 28,00  
Italiaans vispakketje met verse zeebaarsfilet bedekt met diverse gekruide groenten en ovenaardappels

**Salmone saltato in padella** 🐟 28,00  
In de pan gebakken zalm met venkel, aspergesaus en ovenaardappels



**Petto di pollo alla griglia** 🍴 23,50  
Grilled breast chicken with grilled vegetables, oven potatoes and bell pepper sauce

**Risotto ai Porcini con Costellette** 🍴 25,50  
Risotto with porcini mushrooms, lamb chops, rocket and Parmesan

**Risotto ai Porcini con pollo** 🍴 23,50  
Risotto with porcini, mushrooms, grilled chicken and Parmesan

**Scaloppine di Vitello al Limone** 🍴 27,50  
Baked veal fillet in a lemon sauce, served with green asparagus wrapped in dry-cured ham and oven potatoes

**Filetto alla Soriana** 🍴 28,50  
Beef sirloin steak with shallot cream, roosters garlic gravy and zucchini, served with french fries

**Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano** 🍴 28,50  
Sliced beef tenderloin with rocket, Parmesan cheese and balsamic vinegar sauce and oven potatoes

**Ribeye con gorgonzola e noci** 🍴 28,75  
Ribeye, sauce of gorgonzola, walnut, served with potatoes and grilled vegetables

**Filetto ai funghi porcini** 🍴 28,75  
Beef sirloin steak with porcini mushrooms and grilled vegetables

**Impepata di Cozze (seasonal)** 🐟 23,50  
Mussels the (south) Italian way with salad and French fries

**Baccala alla Napoletana** 🐟 28,00  
Fried cod in a Neapolitan sauce (cherry tomatoes, olives, anchovies, capers, garlic) served with spaghetti aioli and a small salad

**Spigola al cartoccio** 🐟 28,00  
Italian fish package with fresh sea bass fillet topped with assorted seasoned vegetables and oven potatoes

**Salmone saltato in padella** 🐟 28,00  
Baked salmon with fennel, asparagus cream and oven potatoes





# Dolci



## Dessert

<b>Affogato al caffè</b>	7,75
Vanille-ijs met een scheutje sterke espresso en Amaretto	
<b>Cannoli</b>	7,50
Een Siciliaans koekje gevuld met verse ricotta en room	
<b>Sgroppino</b>	8,50
Vodka, prosecco en citroen sorbetijs	
<b>Pannacotta</b>	7,50
Geserveerd met amandel en chocolade mousse	
<b>Tiramisù alla Lucca</b>	8,00
Huisgemaakte smeùge klassieker met mascarpone en koffie	
<b>Tris di sorbet con frutta fresca</b>	7,50
Drie soorten sorbetijs met vers fruit	
<b>Musica al cioccolato</b>	9,00
Huisgemaakte warme chocolade soufflé met vanille-ijs en bosbessen saus	
<b>Cheesecake</b>	8,50
Huisgemaakte romige cheesecake met bosbessensaus en fruit	
<b>Italiaanse Koffie (amaretto)</b>	7,50
<b>Irish Coffee (whisky)</b>	7,50
<b>Caffè Corretto (grappa)</b>	7,50

## Digestief

<b>Calvados</b>	7,00
<b>Amaro</b>	7,00
<b>Cynar</b>	7,00



## Dessert

<b>Affogato al caffè</b>	7,75
Vanille ice cream with a dash of strong espresso and Amaretto	
<b>Cannoli</b>	7,50
A Sicilian pastry filled with fresh ricotta and cream	
<b>Sgroppino</b>	8,50
Lemon sorbet with vodka and prosecco	
<b>Pannacotta</b>	7,50
Served with almond and chocolate mousse	
<b>Tiramisù alla Lucca</b>	8,00
Homemade creamy classic with mascarpone and coffee	
<b>Tris di sorbetto con frutta fresca</b>	7,50
Three kinds of sorbet ice cream with fresh fruit	
<b>Musica al cioccolato</b>	9,00
Homemade hot chocolate soufflé with vanilla ice cream and blueberry sauce	
<b>Cheesecake</b>	8,50
Homemade creamy cheesecake with blueberrysauce and fruit	
<b>Italian Coffee (amaretto)</b>	7,50
<b>Irish Coffee (whisky)</b>	7,50
<b>Caffè Corretto (grappa)</b>	7,50

## Digestive

<b>Calvados</b>	7,00
<b>Amaro</b>	7,00
<b>Cynar</b>	7,00