

Snacks & fingerfood

- BERENJENAS AL ESCABECHE \$95 (RODAJAS DE BERENJENAS CON VINAGRE, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVO SOBRE PAN CASERO) 
(Sliced eggplant pickled with vinegar, spices & olive oil; served with rustic bread)
- BRUSCHETTA CAPRESE \$125 (TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, ALBAHACA CON UN TOQUE DE PESTO Y ACEITE DE OLIVO) 
(Brunoise tomato, fresh mozzarella, basil & touch of olive oil)
- BRUSCHETTA DI ARÚGULA E PROSCIUTTO \$125 (SOBRE PAN DE AJO Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO)
(Over garlic bread & balsamic reduction)
- MINI ALBÓNDIGAS AL POMODORO \$115 (ALBÓNDIGAS DE RES EMPANIZADAS EN SALSA POMODORO CON ALBAHACA)
(Panseared meatballs with traditional tomato & basil Italian sauce)
- LUCKY MIX \$220 (PLATÓN COMBINADO CON BRUSCHETTAS, BERENJENAS, ACEITUNAS Y MINI ALBÓNDIGAS)
(Our delicious snack selection)



EMPANADAS

- EMPANADA DE ALCACHOFA, ESPINACA Y MOZZARELLA \$69 (Artichoke, spinach & mozzarella cheese) 
- EMPANADA DE ESPINACA, RICOTTA Y SALSA BECHAMEL \$69 (Spinach, ricotta cheese & a touch of bechamel sauce) 
- EMPANADA DE CARNE \$69 (Meat pie with our secret recipe)
- EMPANADA DE CARNE Y QUESO MOZZARELLA \$69 (Meat pie with mozzarella cheese)
- EMPANADA DE POLLO BBQ (RECETA CASERA CON SALSITA BBQ) \$69 (BBQ Chicken)
- EMPANADA DE PERA Y QUESO BRIE \$69 (Pear with nuts, brie & mozzarella cheese) 



ADICIONAL DE FAJITAS DE POLLO \$45
(Extra grilled Chicken sticks)

Ensaladas salads



- ENSALADA CÉSAR \$154 (FRESCA LECHUGA ROMANA, CROUTONES, AGUACATE, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO)
(Fresh lettuce salad with croutons, avocado, anchovies & parmesan cheese)
- ENSALADA CAMPIGNA \$155 (LECHUGAS FRESCAS CON QUESO FETA, VINAGRETA DE VINO, JITOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA Y PIMIENTOS ASADOS) 
(Fresh lettuce mix with "Feta" Cheese, wine vinaigrette, cherry tomato, purple onion and roasted peppers)
- MOZZA CAPRESE \$159 (RODAJAS DE JITOMATE INTERCALADAS CON QUESO MOZZARELLA, ALMENDRAS TOSTADAS Y PESTO DE ALBAHACA) 
(Traditional Italian salad, slices of tomato and mozzarella cheese, with toasted almonds & basil pesto)
- ENSALADA LUCIANO \$189 (FRESCAS LECHUGAS, JITOMATE CHERRY, ACEITUNAS NEGRAS, SALMÓN AHUMADO, NUECES MIXTAS Y ADEREZO DE TÉ VERDE)
(Fresh lettuce salad with smoked salmon, nuts, black olives & homemade green tea secret sauce)



I Antipasti

- CALAMARI FRITTI \$185 (CRUJIENTES AROS DE CALAMAR ACOMPAÑADOS DE NUESTRA SALSA POMODORO Y SALSA TÁRTARA)
(Crispy calamari rings served with pomodoro sauce & tartara sauce)
- CARPACCIO DE SALMÓN \$210 (DELGADAS LÁMINAS DE SALMÓN FRESCO CON SALSA TAPENADE, SELECTA MEZCLA DE LECHUGAS Y PAN PIZZA)
(Sliced smoked salmon with tapenade sauce & our lettuce salad mix with lemon juice)
- CARPACCIO DE ATÚN \$199 (LÁMINAS DE ATÚN FRESCO, AJONJOLÍ TOSTADO, CON UN TOQUE FRESCO DE MANGO Y SANDÍA, ACOMPAÑADO DE PAN PIZZA)
(Sliced tuna fish fillet covered with peanut oil roasted sesame seed, purple onion a touch of mango & watermelon garnish)



Pescados

'Specialita' di mare

- PULPO GRILL PROVENZAL (EN MOLCAJETE) \$285 (TENTÁCULOS AL GRILL CON SALSA PROVENZAL, PIMIENTOS Y PAPAS CAMBRAY ASADAS)
(Grilled octopus tentacles with traditional provenzal sauce, roasted cambray potatoes, red & green pepper)



PIZZAS



- **MARGHERITA \$185** (MOZZARELLA, JITOMATE Y SELECTAS HOJAS DE ALBAHACA) (Traditional Italian pizza with mozzarella cheese, tomato & basil)
- **VERDURAS GRILL \$225** (VERDURAS A LA PARRILLA CON QUESO MOZZARELLA) (Grilled vegetables & mozzarella cheese)
- **FUNGI MISTI \$229** (HONGOS SALTEADOS, SALSA DE JITOMATE Y MOZZARELLA) (Sautéed mushrooms, tomato sauce & mozzarella cheese)
- **PEPPERONI \$219** (PEPPERONI, SALSA DE JITOMATE Y MOZZARELLA) (Pepperoni, tomato sauce & mozzarella cheese)
- **CREMA DE ESPINACAS \$225** (ESPINACAS, ALCACHOFAS, SALSA BECHAMEL CON MOZZARELLA) (Spinach, bechamel sauce & artichokes)
- **SALMÓN AL CHIPOTLE \$259** (CON FRESCO SALMÓN, CHIPOTLE Y QUESO MOZZARELLA) (Fresh salmon, "chipotle" pepper cream & mozzarella cheese)
- **PIZZA 4 ESTACIONES \$245** (COMBINACIÓN DE JAMÓN, HONGOS, ACEITUNA KALAMATA Y ESPÁRRAGOS) (Ham, mushrooms, black olives & asparagus)
- **NAPOLITANA CON ANCHOAS \$229** (ANCHOAS, AJO, JITOMATE, ACEITUNA VERDE, SALSA PIZZA Y QUESO MOZZARELLA) (Anchovies, garlic, tomato, olives, pizza sauce & mozzarella cheese)
- **JAMÓN YORK Y PIMIENTO MORRÓN \$229** (MORRONES ASADOS, JAMÓN YORK, ACEITUNA VERDE Y AJO) (Roasted pepper, ham, olives & garlic oil)
- **ESPECIAL DE LA CASA \$255** (PROSCIUTTO, ARÚGULA Y MOZZARELLA) (Prosciutto, arugula & mozzarella cheese)
- **FOUR CHEESE \$239** (MOZZARELLA, PARMESANO, ROQUEFORT Y PROVOLONE) (Mozzarella, parmesan, roquefort & provolone cheese)
- **CAMARONES \$245** (PRUEBA NUESTRA DELICIOSA RECETA CON CAMARONES Y MOZZARELLA) (Special recipe with shrimps & mozzarella cheese)
- **CHARCUTERIA \$249** (MOZZARELLA, PEPPERONI, SALAMI, JAMÓN YORK Y MINI ALBONDIGAS DE RES) (Mozzarella cheese, salami, york ham & mini meatballs)
- **TOREADA \$265** (MOZZARELLA, AGUACATE, CEBOLLA, DELICIOSA PULPA DE RES Y CHILES TOREADOS) (Mozzarella cheese, avocado, beef choice, onions & spicy chili peppers)
- **SPICY CHICKEN \$245** (JUGOSA PECHUGA DE POLLO PREPARADA, SELECCIÓN DE ESPECIAS, PIMIENTOS ASADOS Y MEZCLA FUNGI) (Chicken breast seasoned with our spices selection, green & yellow bell pepper with a mix of mushrooms)
- **CALAMARI FRITTI \$255** (CON CROCANTES CALAMARES, PINCELADAS DE SALSA TÁRTARA Y UN TOQUE DE ACEITUNAS KALAMATA) (Crusty fried Calamari, house Tartar sauce, black olives & Mozzarella cheese)
- **PERA & BRIE \$259** (SALSA DE ROQUEFORT, MOZZARELLA, QUESO BRIE Y PERA CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO) (Roquefort cheese, mozzarella, brie & pera with reduction of balsamic vinegar)



CRUJIENTE MASA DE PIZZA ARTESANAL RELLENA

- **NAPOLETANO \$245** (SALAMI ITALIANO, UN TOQUE DE PROVOLONE CON RICOTTA Y QUESO MOZZARELLA) NÁPOLES EN TU BOCA (Italian salami, ricotta & provolone cheese)
- **CALABRESSE \$235** (QUESO MOZZARELLA, JITOMATE, ALBAHACA Y PEPPERONI ITALIANO) (Herbs, basil, tomato & pepperoni)
- **ESPINACAS, SALSA BECHAMEL Y ALCACHOFAS \$239** (Spinach, bechamel sauce & artichokes)



- **JAMÓN YORK, SALAMI Y MOZZARELLA \$155** (York style ham & salami & mozzarella)
- **SALMÓN AHUMADO, ALCAPARRAS Y QUESO CREMA \$179** (Smoked salmon, philadelphia cheese & capers)





5TH AV & 28

FACEBOOK/ LUCKY LUCIANO PLAYA DEL CARMEN **RESERVAS AL 984-879-4428 Like**



Pastas caseras

- RAVIOLÓN DE RICOTTA Y ESPINACA \$189 (PASTA RELLENA BAÑADA CON SALSA POMODORO) 
(Ravioli pasta stuffed with "ricotta" cheese, spinach and italian tomato sauce)
- RAVIOLÓN DE CARNE \$195 (EXQUISITO RELLENO DE CARNE, BAÑADOS CON SALSA POMODORO)
(Homemade meat stuff and italian tomato sauce)
- RAVIOLI DE ESPINACA Y ALCACHOFA \$195 (ESPINACAS, ALCACHOFAS Y BECHEMEL CON SALSA ALFREDO) 
(Stuffed with spinach, bechamel sauce & artichokes)
- FETUCCINI ALFREDO CON CAMARONES \$229 (CON CREMOSA SALSA DE QUESO PARMESANO Y JUGOSOS CAMARONES AL VINO BLANCO) 
(Fetucini with parmesan cheese sauce and garlic dressed with white wine grilled shrimps)
- SPAGHETTI CARBONARA \$189 (TRADICIONAL PASTA ITALIANA EN SALSA DE QUESO PARMESANO, TOCINO, HUEVO Y PIMIENTA FRESCA TRITURADA) 
(Traditional italian spaghetti with bacon, egg & cheese sauce with fresh pepper)
- LASAGNA BOLOGNESE \$225 (TRADICIONAL LASAGNA BOLOGNESE CASERA)
(Traditional ItaloAmerican Big lasagna)
- PENNE CON SALMÓN Y ESPÁRRAGOS \$195 (SALSA ROSA, SALMÓN, ESPÁRRAGOS Y CHILE DE ÁRBOL)
(Penne with our pink sauce, salmon, asparagus and "arbol" pepper)
- SPAGHETTI FRUTTI DI MARE \$235 (CON CAMARONES, CALAMAR, PULPO, SALMÓN, SALSA POMODORO Y UN TOQUE DE VINO BLANCO)
(With shrimps, calamari, octopus, salmon, italian pomodoro sauce & touch of white wine)

Salsas

COMBINE LA PASTA CON LA SALSA DESEADA EXTRA \$35

POMODORO
BOLOGNESE
4 QUESOS (Four cheese)
PESTO DE ALBAHACA (Basil pesto)
PUTANESCA (Olives, anchovies, capers, parsley & garlic)
ALFREDO (Creamy with parmesan cheese)
CARBONARA (Egg with bacon & parmesan cheese)
PARISIENNE (Creamy with champignon, chicken & ham)



CARNE DI STEAKS



- ARRACHERA IMPORTADA \$269 (ARRACHERA MARINADA A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE ENSALADA Y PAPAS FRANCESAS)
(chole beef skirt steak marinated beef skirt steak with salad and french fries)
- ENTRANA ARGENTINA *High Quality* \$379 (TIERNO Y JUGOSO CON PAPAS AL HORNO, UN TOQUE DE TOMATE Y SALSA CRIOLLA)
(argentinian outside skirt with potatoes, a touch of onion, red pepper & tomatoes)
- RIB EYE *High Quality* \$359 (JUGOSO RIB EYE A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE ENSALADA)
(grilled imported rib eye with green salad)
- MILANESA NAPOLITANA \$229 (CON JAMÓN YORK, MOZZARELLA, SALSA POMODORO, ACOMPAÑADA CON ENSALADA Y PAPAS A LA FRANCESA)
(beef neapolitan milanese breaded with ham, mozzarella, pomodoro accompanied with salad & french fries)

HOMEMADE BURGERS



ELIGE TU GUARNICIÓN (garnish):

- BACON NEW YORK BURGER \$169 (HAMBURGUESA CASERA CON TOCINO, JITOMATE, LECHUGA, CEBOLLA Y QUESO MOZZARELLA)
(the classic Lucky New York homemade cheese burger with bacon)
- BBQ RIB EYE BURGER \$195 (HOJAS DE ARÚGULA, JITOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, BBQ, TOCINO Y QUESO PROVOLONE)
(our lovely recipe about one great rib eye burger, try it!)

- PAPAS FRANCESAS (french fries)
- AROS DE CEBOLLA (fried onion rings)

Desserts



MANDARINA diseño 2017

- FLAN CON DULCE DE LECHE Y CREMA \$85 (CLÁSICO FLAN NAPOLITANO) 
(Neapolitan Flan with whipped cream & milk caramel)
- PANNA COTTA \$89 (TRADICIONAL POSTRE ITALIANO CON CREMA DE LECHE, AZUCAR Y VAINILLA)
(Traditional Italian dessert with milk, sugar & vanilla)
- CREPAS CON HELADO \$95 (CON DULCE DE LECHE, SALSA DE CHOCOLATE, HELADO Y ALMENDRAS TOSTADAS)
(Homemade crepes with chocolate sauce, cream caramel, vanilla ice cream and roasted almonds)
- HELADO \$85 (3 BOLAS DE CHOCOLATE, FRESA Ó VAINILLA)
(Ice cream: chocolate, strawberry, vanilla)
- CHEESECAKE \$120 (PASTEL DE QUESO AL MEJOR ESTILO NEW YORK!)
(NY style classic cheesecake)
- BROWNIE \$95 (TIBIO POSTRE DE CHOCOLATE CON NUEZ, ALMENDRAS Y HELADO DE CHOCOLATE)
(Classic chocolate brownie with almonds, nuts & chocolate ice cream)
- NUTELLA PIZZA \$185 (DELICIOSA PIZZA CON FRESAS, LÁMINAS DE ALMENDRAS Y CREMA CHANTILLY)
(Sweet pizza with strawberries, almonds slices and whipped cream)

