

ENOTECA DA LUCA

STUZZICHINI | Snacks

Roasted almonds 4.7

24 month-aged Parmesan chunks 8.55

Homemade bread basket 5

Chicken liver paté 7.5

Marinated Nocellara olives & taralli 6

ANTIPASTI | Starters

Porchetta

Crispy pork belly with mostarda 19.5

Tagliere misto

Selection of artisanal cured meats and cheeses 16/25

Carpaccio di Angus

Dry aged Angus beef carpaccio, sweet garlic purée & mustard cress 15

Burratina Pugliese

Aubergine & basil purée, spiced breadcrumbs 14

Bocconcini di bufala

Fried buffalo mozzarella with marinara dip 8.50

Carpaccio di spigola

Sea bass carpaccio, caramelised orange, almonds & chives 15

Fantasia d'autunno

Mixed leaves, pear, walnut & shaved pecorino 12.50

PRIMI | First courses

Conchiglioni broccoli e salsiccia

Tuscan sausage, cream & tender stem broccoli 22

Pappardelle al cinghiale

Slow-cooked wild boar ragu, juniper & herbs 24

Tagliatelle ai Porcini

Porcini mushrooms, garlic, parsley & parmesan 23

Tagliolini al granchio

Devon crab meat, chilli & parsley 24

Ravioli ricotta e spinaci

Spinach and ricotta, butter & sage sauce 20

Orecchiette alla 'Nduja

Tropea onion, 'Nduja & roasted datterini 19

GRIGLIA & SECONDI | Grill & Mains

Fiorentina - For two

Traditional Tuscan T-bone steak & rosemary oil

1kg - £80

1.3kg - £103

Costata di vitello

Veal chop, marinated with garlic & sage 35

Coda alla griglia

Grilled monkfish, potatoes & gremolata 32

Braciola di maiale

Grilled Yorkshire pork chop, stewed butter beans & roasted datterini 25

Cotoletta

Chicken Milanese, lettuce, anchovy & parmesan 25

Cavolo e noci

Roasted sweetheart cabbage, walnut sauce & spicy breadcrumbs 16

CONTORNI | Side dishes

Chips

Garlic & rosemary 6.5

Verdure grigliate

Grilled aubergine, courgette & bell peppers 7.5

Rocket

Parmesan & balsamic 6

Funghi alla griglia

Grilled oyster mushrooms & parsley 7

Not all ingredients are listed, please advise us of any allergies when ordering.

A discretionary 12.5% service charge will be added to your final bill.

Card payment only.



COCKTAILS

Rosemary Fizz (Alcohol Free) 11.00

Pentire Botanical, Lemon, Rosmary & Soda

Limoncello Spritz 11.50

Prosecco, limoncello & soda water

Raspberry Clover Club 14.00

Gin, raspberry and lemon

Dark and Stormy 12.50

Dark rum, ginger beer, lime juice

Negroni Garibaldi 12.00

Campari, Vermouth del professore, fresh orange juice

Spiced Margarita 14.50

Tequila, triple sec, honey, lime juice, chilli

Godfather 14.00

Burbon, Angostura, Amaretto, Maraschino

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



VINI AL CALICE | wines by the glass

Sparkling		125ml
NV	Luca Spumante, Extra Dry, Sacchetto, Veneto	6.60
NV	Ferrari Brut Blanc de Blancs 'Maximum', Trento	12.80

White		175ml
2024	Gavi di Gavi "Carlo" Luca Spinola, Piemonte	12.00
2024	Sauvignon Blanc "Featherdrop", Marlborough	12.20
2023	Roero Arneis, Vietti, Piemonte	17.20
2022	Malvasia, "Istrian", Primosic, Friuli Venezia	12.50
2022	Luca Pinot Grigio, Sacchetto, Veneto	7.80
2023	Soave Classico "Zenato", Veneto	12.20
2020	Guerrieri Bianco, Azienda Guerrieri, Marche	15.20
2023	Chardonnay "Bramito", Castello d. Sala, Umbria	16.00
2022	Pedemontis Jalet Langhe, Favorita, Piemonte	15.20

Rosé		175ml
2023	Minuty Prestige, Côtes de Provence	14.20

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



Red	175ml
2022 Barbera, Prunotto "Bansella Nizza", Piemonte	17.00
2022 Luca Merlot, Sacchetto, Veneto	10.20
2020 Montepulciano d'Abruzzo Riserva, Tor Del Colle	11.20
2024 Etna Rosso, "Ciauria", Pietro Caciorgna, Sicilia	14.20
2012 Primitivo 'Collezione 50', San Marzano, Puglia	16.80
2022 Chianti Classico Riserva 'Petri', Vicchiomaggio	16.60
2024 Frappato di Vittoria, Planeta, Sicilia	12.20

**** CORAVIN ****

White	125ml
2021 Riesling "Eruzione 1614", Planeta, Sicilia	14.60
2021 Chardonnay "Lowengang", Lageder, Alto Adige	18.20
2021 Batàr, Querciabella, Toscana	27.60

Red	125ml
2018 Barolo "Castiglione", Vietti, Piemonte	19.00
2018 Brunello di Montalcino, Mastrojanni, Toscana	21.20
2020 Bolgheri Ca' Marcanda "Magari", Gaja, Toscana	18.50
2020 Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	13.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



VINI ALLA BOTTIGLIA | wines by the bottle

CELEBRATION FORMATS

2019	Rioja Reserva, Ondarre - Magnum	95.00
2020	Trentangeli, Tenuta Bocca di Lupo – Magnum	149.00
2019	Tignanello, Antinori, Toscana – Magnum	459.00
2020	Villa Antinori Ryder Cup - Double Magnum	250.00
2020	Bolgheri, “Il Bruciato” Tenuta Guado al Tasso Double Magnum	319.00
NV	Ruinart “Blanc de blancs” Champagne Magnum	391.00
2024	Minuty Prestige Côtes de Provence – Magnum	125.00
2023	Minuty Prestige Côtes de Provence Double M	250.00
2023	Rock Angel, Château d’Esclans Double M	300.00

BIN END

2023	Il Frappato, Valle Dell’Acate, DOC Sicilia	55.00
2018	Ferrari Rosé ‘Perlé’, Trento	99.00
2015	Ferrari “Riserva Lunelli”, Trento	109.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



ITALIAN WHITES

2024	Gavi di Gavi "Carlo" Luca Spinola, Piemonte	49.00
2023	Gavi di Gavi 'Black Label', La Scolca, Piemonte	79.00
2023	Bolgheri Bianco, Michele Satta, Piemonte	58.00
2022	Pedemontis Jalet Langhe, Favorita, Piemonte	59.00
2024	Roero Arneis, Stefano Occhetti, Piemonte	59.00
2023	Roero Arneis, Vietti, Piemonte	66.50
2018	Langhe Roagna "Solea" Piemonte	120.00
2022	Friulano, Borgo del Tiglio, Friuli Venezia Giulia	91.00
2022	Malvasia, "Istrian", Primosic, Friuli Venezia	48.00
2023	Ribolla Gialla, DOC Collio, Tenuta Roncalto, Friuli	65.00
2024	Sauvignon Blanc "Vette", S. Leonardo, Alto Adige	60.50
2021	Sauvignon Blanc "P. & Kalk", Niedrist, Alto Adige	75.00
2021	Chardonnay "Lowengang", Lageder, Alto Adige	99.00
2023	Sauvignon Blanc 'Fumat', Collavini, Friuli	54.00
2022	Luca Pinot Grigio, Sacchetto, Trentino	30.00
2024	Alois Lageder Misto Mare, Trentino	47.50
2024	Lugana, Ca' Lojera, Lombardia	61.50
2023	Pinot Nero white "Sillery" Frecciarossa	60.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.

e
ENOTECA
DA LUCA

2024	Soave, "Castello", Cantina del Castello	49.00
2023	Soave Classico "Zenato", Veneto	47.00
2023	Ca' Marcanda "Vistamare", Gaja, Toscana	94.00
2022	Batàr, Querciabella, Toscana	150.00
2016	Ornellaia Bianco, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana	277.00
2024	Pecorino "Belato", Carminucci, Marche	52.00
2022	Da-di bianco, Avignonesi, Toscana	65.00
2020	Guerrieri Bianco, Azienda Guerrieri, Marche	58.50
2023	Chardonnay "Bramito", Castello d. Sala, Umbria	62.00
2022	Cervaro della Sala, Antinori, Umbria	159.00
2021	Trebbiano d'Abruzzo, Ciavolich, Abruzzo	75.50
2022	Greco di Tufo 'Cutizzi', San Gregorio, Campania	60.50
2024	Vermentino "Vignebasse", Terenzuola, Toscana	63.00
2021	Vermentino "Capichera", Argiolas, Sardegna	99.00
2022	Etna Bianco, Planeta, Sicilia	65.00
2024	Regaleali Grillo, Cavallo delle Fate, Sicilia	61.00
2023	Regaleali Bianco Inzolia Grecanico, Tasca, Sicilia	46.00
2021	Riesling "Eruzione 1614", Planeta, Sicilia	79.00
2021	Chardonnay 'Didacus', Planeta, Sicilia	136.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



OTHER WHITES

2023	Bourgogne Aligoté, Marc Colin, Burgundy	88.00
2023	Pouilly-Fuissé, Saumaize Michelin, Burgundy	75.00
2022	Chablis, Jean Dauvissat, Burgundy	77.50
2023	Chablis Domaine Laurent Tribut, Burgundy	99.00
2022	Puligny-Montrachet, Alain Chavy, Burgundy	109.00
2022	Meursault, Sylvain Bzikot, Burgundy	126.00
2019	Monterey Chardonnay, Old Stage, California	55.00
2024	Sauvignon Blanc "Featherdrop", Marlborough	47.00

ORANGE WINES

2020	Verduzzo, Bressan, Friuli	78.00
2020	Pinot Grigio, Primosic, Friuli	84.00

ROSÉ

2024	Minuty Prestige, Côtes de Provence	55.00
2024	Rock Angel, Château d'Esclans, Provence	75.00
2020	Garrus, Château d'Esclans, Provence	195.00
2023	Château Galoupet, Cru Classe' Provence	115.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



SPARKLING WINES

NV	Luca Spumante, Extra Dry, Sacchetto, Veneto	35.00
NV	Ferrari Brut Blanc de Blancs 'Maximum', Trento	69.00
NV	Ferrari Rosé 'Maximum', Trento	79.00
2017	Ferrari Brut 'Perlé', Trento	89.00
NV	Ruinart Blanc de Blanc, Champagne	128.00
2013	Dom Pérignon, Champagne	329.00

ITALIAN REDS

Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli

2022	Barbera, Prunotto "Bansella Nizza", Piemonte	65.50
2021	Barbera "Betlem", Pedemontis, Piemonte	79.00
2023	Langhe Nebbiolo, Stefano Occhetti, Piemonte	72.00
2019	Langhe Rosso Nebbiolo, Roagna, Piemonte	74.00
2004	Langhe Rosso "Long Now" Pelissero, Piemonte	110.00
2010	Langhe Rosso "Long Now" Pelissero, Piemonte	118.00
2018	Gattinara, Azienda Franchino D.O.C.G, Piemonte	75.00
2020	Barolo, Viberti, Piemonte	77.00
2017	Barolo Riserva, Ricossa D.O.C.G Piemonte	84.00
2018	Barolo "Castiglione", Vietti, Piemonte	109.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



2019	Barolo Cerequio, Michele Chiarlo, Piemonte	202.00
2020	Barolo "Monchiero", Castiglione Falletto	92.00
2019	Barolo "Buon Padre", Viberti, Piemonte	109.00
2020	Barolo Vigna La Rosa, Fontanafredda, Piemonte	154.50
2017	Barolo "Pira", Roagna, Piemonte	240.00
2017	Barbaresco "Faset", Roagna, Piemonte	240.00
2019	Barbaresco S. Stefano, C. di Neive, Piemonte	98.00
2021	Barbaresco Basarin, Angelo Negro, Piemonte	78.00
2020	Barbaresco "Tulin", Pelissero, Piemonte	109.00
2020	Barbaresco, Gaja, Piemonte	395.00
2020	Merlot 'Collio Selection', Primosic, Friuli	62.00
2021	Terre di San Leonardo, Tenuta San Leonardo	58.50
2011	San Leonardo, Tenuta San Leonardo	180.00
2014	San Leonardo, Tenuta San Leonardo	169.00
2019	Pinot Nero, Pojer e Sandri, Alto adige	80.50
2024	Pinot Nero, Elena Walch, Alto Adige	55.00
2022	Pinot Noir, "Krafuss", Alois Lageder, Alto Adige	105.00
2022	Luca Merlot, Sacchetto, Veneto	39.00
2018	Amarone, Musella, Veneto	79.00
2017	Amarone 'I Quadretti', La Giarretta, Veneto	115.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo

2021	Sangiovese Riserva, U. Cesari, Emilia-Romagna	60.50
2022	Sangiovese "Novella", Sambrena, Toscana	65.00
2022	Morellino di Scansano, Pupille, Toscana	49.00
2022	Chianti Classico, Carpineto, Toscana	53.50
2022	Chianti Classico Riserva 'Petri', Vicchiomaggio	64.00
2018	Chianti Gran Selezione, Tenuta di Nozzole	89.00
2019	Vino Nobile di Montepulciano, Carpineto	60.00
2020	Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	78.00
2020	Ripa delle More, Vicchiomaggio Toscana	72.50
2017	Vino Nobile di Montepulciano, "Santa Pia"	85.00
2022	Rosso di Montalcino "Ignaccio", Il Marroneto	115.00
2021	Rosso di Montalcino 'Jacopo', Il Marroneto	175.00
2019	Cabernet Sauvignon, "Il Pareto", Toscana	145.00
2023	Vermentino nero, Terenzuola, Toscana	64.00
2019	Brunello di Montalcino, Il Poggione, Toscana	81.00
2020	Brunello di Montalcino, Carpineto, Toscana	90.00
2018	Brunello di Montalcino Mastrojanni, Toscana	115.00
2019	Brunello di Montalcino, Il Marroneto, Toscana	149.50
2019	Brunello di Montalcino, Col D'Orcia, Toscana	99.00
2023	Le Difese, Tenuta San Guido, Toscana	79.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



2020	Bolgheri Ca' Marcanda "Magari", Gaja, Toscana	105.50
2023	Bolgheri Rosso, Campo al Mare, Toscana	61.00
2020	Bolgheri Superiore "Piastraia", M. Satta, Toscana	74.50
2022	Bolgheri, "Il Bruciato", Tenuta Guado al Tasso	63.00
2020	Montepulciano d'Abruzzo Riserva, Tor Del Colle	43.50
2021	Montepulciano d'Abruzzo "Branella" E, Pepe	185.00

Super Tuscan

2017	Tignanello, Antinori, Toscana	299.00
2018	Tignanello, Antinori, Toscana	280.00
2019	Tignanello, Antinori, Toscana	250.00
2004	Guado al Tasso, Antinori, Toscana	296.00
2012	Guado al Tasso, Antinori, Toscana	248.00
2015	Guado al Tasso, Antinori, Toscana	263.00
2019	Guado al Tasso, Antinori, Toscana	248.00
2020	Sassicaia, Tenuta San Guido, Toscana	415.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.



South & Islands

2017	Aglianico del vulture, "Il Sigillo", Basilicata	85.00
2024	Frappato di Vittoria, Planeta, Sicilia	47.00
2012	Primitivo Collezione 50, San Marzano, Puglia	65.00
2019	Primitivo Anniversario 62, San Marzano, Puglia	67.50
2019	Turriga, Argiolas, Sardegna	135.00
2021	Korem, Isola dei Nuraghi, Argiolas, Sardegna	70.00
2021	Cannonau 'Noras', Santadi, Sardegna	65.00
2023	Etna Rosso 'Erse', Tenuta di Fessina, Sicilia	65.50
2024	Etna Rosso, "Ciauria", Pietro Caciorgna, Sicilia	55.00
2022	Regaleali Rosso Nero d' Avola, Tasca, Sicila	46.50

OTHER REDS

2019	Château de Valois, Pomerol	82.50
2018	Château Cissac, Haut-Médoc	75.00
2014	Château Brown, Pessac-Léognan	95.00
2007	Château Montrose, St-Estèphe	219.00
2002	Château Lynch-Bages, Pauillac	305.00
2019	Rioja Reserva, Ondarre, Spain	50.50
2018	Tinta de Toro, Bodega Numanthia, Spain	99.00

enotecadaluca.co.uk

All prices displayed include 20% VAT.