

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI E DELLA CONSERVAZIONE, CHIEDERE AI CAMERIERI PER FAVORE.

Per iniziare

ASSAGGI MAISON	€ 17,00
Un piatto sfizioso per conoscerci meglio: 3 assaggi della nostra Cucina per chi ama assaporare gusti diversi	
SFOGLIA CALDA DI OMBRINA E PATATE	€ 17,00
Servita su cremadi asparagi, burrata e Tartufo Nero	
SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI	€ 16,00
Su insalatina di stagione servito con salsa agrodolce e maionese al Lime	
FILETTO D'ORATA	€ 16,00
Servito con pomodorini Pachino, maionese al Lime fatta in casa	
TARTARE DI TONNO	€ 15,00
Con base di frutta servita con verdure di stagione	
VELLUTATA DI COZZE E CECI	€ 12,00
Aromatizzata con olio al rosmarino e crumble di pane	

Pasta

LINGUINE VERACI	€ 20,00
Con Vongole veraci e Bottarga	
RISOTTO DEL PESCATORE	€ 18,00
Un classico della cucina di mare Viareggina: Riso Carnaroli, Gamberi, Seppie e Muscoli	
LINGUINE NERE AL GAMBERO BIONDO	€ 18,00
Linguine al nero di Seppia, con Pesto di Rucola e Gambero Biondo Viareggino	
PACCHERI AL PROFUMO DEL SUD	€ 16,00
Dadolata di Tonno appena scottato con olive taggiasche, pomodorini secchi e capperi	

DALLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA ABBIAMO SELEZIONATO I MIGLIORI PIATTI LOCALI DI PESCE
UTILIZZANDO PRODOTTI NATURALI SELEZIONATI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ.

Crudità

GRAN TIRRENO 900

Il Gran Plateau di Tartare,
Carpacci e Crostacei
Per gustare il sapore unico
del pesce pescato nei nostri mari

€ 39,00



GRAN TIRRENO IN COMUNIONE

Il Gran Plateau
da condividere in due

€ 23,00/Pers.

I 3 MARIACHI

Un bel tris di tartare
dai sapori inaspettati
per un percorso unico
nel pesce della nostra costa

€ 28,00



CARPACCI & CARPACCI

Una scelta di gusto per assaporare
al naturale il pesce locale

€ 24,00

Contorni

Tortini di verdura di stagione aromatizzati
7,00 €

Insalata verde / Mista / Patate al forno
4,00 €

BIBITE	€ 3/4,00	CALICE DI VINO	€ 6/8,00	ACQUA NATURALE / GASSATA	€ 3,00	CAFFÈ	€ 2/4,00	COPERTO & SERVIZIO	€ 3,00
--------	----------	----------------	----------	--------------------------	--------	-------	----------	--------------------	--------

LE NOSTRE CRUDITÀ SONO PREPARATE SENZA ALCUNA AGGIUNTA DI CONDIMENTI, TUTTAVIA IN TUTTI I PIATTI TROVERETE UNA NOSTRA SELEZIONE DI SALSE E SPEZIE AROMATICHE CON LE QUALI VI INVITIAMO A CREARE NUOVI E PERSONALI SAPORI. TUTTE LE TARTARE SONO SERVITE SU BASE DI FRUTTA DI STAGIONE.

LE TIPOLOGIE DI PESCE E DI VERDURE CONTENUTE NELLE VARIE RICETTE POTRANNO SUBIRE MODIFICHE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E ALLA DISPONIBILITÀ DELLA PESCA E ALLA SELEZIONE DEGLI CHEF.

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI E DELLA CONSERVAZIONE, CHIEDERE AI CAMERIERI PER FAVORE.

Pesce

**TRANCIO SCOMPOSTO
DI RANA PESCATRICE E BACON** € 18,00
Servito su crema di legumi
e accompagnato da patate sabbiose

**TENTACOLI DI POLPO
IN DOPPIA COTTURA** € 17,00
Tentacoli di Polpo scottati e saltati in padella
con verdure di stagione e patate al nero di seppia

CROSTACEI ALLA PIASTRA € 16,00
Serviti con misticanza, maionese al lime
e salse aromatiche

ZUPPETTA TIEPIDA DI MARE € 15,00
Con pesce bianco e pomodorini pachino

Altre Proposte

**BATTUTA AL COLTELLO
DI RAZZA PIEMONTESE** € 18,00
Con senape, aceto balsamico aromatizzato
Uova di quaglia, pomodoro fresco e cipollotto

TORTELLI DI CARNE DEL PALMERINI € 16,00
Al ragù di Manzo della Nonna

PACCHERI VEGETARIANI € 15,00
Con olive taggiasche, pomodori secchi e capperi

LA PARMIGIANA € 14,00
Uno dei piatti simbolo della cucina mediterranea:
con melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI AL MOMENTO, PER QUESTO VI PREGHIAMO DI ESSERE PAZIENTI
NEL CASO CI FOSSERO PICCOLI RITARDI NELLA LORO PREPARAZIONE.

LAPICCOLA DEGUSTAZIONE

PRIMA PORTATA
un Antipasto a scelta

SECONDA PORTATA
un primo o secondo a scelta

TERZA PORTATA
un Dolce a scelta

€ 39,00



COCKTAIL MENÙ

MIXO

Per gli amanti della Mixology:
il vostro Cocktail preferito
da gustare con un Menù leggero

a scelta in una di queste combinazioni:

Antipasto + Primo
Primo + assaggio Secondo
Primo o Secondo + Dessert

€ 36,00

Dessert

PAVLOVA € 9,00
Meringhe, panna montata, crema al lime e fragole

FORESTA NERA € 9,00
Biscotto al cioccolato con strati di panna cotta
e purea di amarena ricoperta di mousse al cioccolato

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO € 8,00
Accompagnato da Crema Chantilly

"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI € 7,00
Cotto al forno e servito con Crema Chantilly

**SFOGLIA CALDA
CON CREMA CHANTILLY** € 7,00
Su Coulis di Frutti di bosco

FRAGOLE & PANNA € 7,00
Coppetta di Fragole fresche
con panna appena montata

VINI BIANCHI

.....TOSCANA.....

MONTEPEPE IGT € 35,00
VERMENTINO E VIOGNIER
Az. Agr. Montepepe

ALBERICO DOC € 29,00
VERMENTINO E CANDIA
Az. Agr. Montepepe

AIOLA BRUT ROSE' € 27,00
SANGIOVESE IN PUREZZA
Fattoria della Aiola

CERALTI BOLGHERI DOC..... € 26,00
VERMENTINO
Az. Agr. Ceralti

MANDORLO IGT € 24,00
CHARDONNAY, SAUVIGNON e
VIOGNIER
Fattoria Montellori

ROSATO DELL'AIOLA IGT € 24,00
SANGIOVESE IN PUREZZA
Fattoria della Aiola

VECCHIE VITI IGT € 23,00
TREBBIANO
Fattoria Montellori

BIANCO DELL'AIOLA IGT € 23,00
CHARDONNAY
Fattoria della Aiola

SATOR € 19,00
VERMENTINO
Az. Agr. Sator S.S. Pomaia

.....MARCHE.....

LE VAGLIE DOC € 28,00
VERDICCHIO DI JESI
STEFANO ANTONUCCI
Az. Agr. Santa Barbara

PASSERINA IGT € 24,00
ns. selezione

.....LAZIO.....

COLLE DEI MARMI € 33,00
FIANO 100% IGP BIO
Az. Agr. Le Rose

TRE ARMI € 28,00
MALVASIA PUNTINATA e VERDICCHIO
Az. Agr. Le Rose

.....CAMPANIA/MOLISE.....

GRECO DI TUFO € 32,00
Viticoltori De Conciliis S.S.

FALANGHINA IGP € 25,00
Viticoltori De Conciliis S.S.

GRECO DI TUFO € 26,00
ns. selezione

.....UMBRIA.....

CAMPO DEL GUARDIANO..... € 34,00
ORVIETO CLASSICO SUP. DOC
Az. Agr. Palazzone

.....SICILIA.....

TASCANTE € 39,00
CHARDONNAY ETNA - SICILIA DOC
Az. Agr. Tasca D'Almerita
Tenuta Tascante

BUONORA € 31,00
CARICANTE ETNA - SICILIA DOC
Az. Agr. Tasca D'Almerita
Tenuta Tascante

MADAMAROSE' € 26,00
SYRAH - SICILIA DOC
Az. Agr. Tasca D'Almerita
Tenuta Sallier De La Tour

GRILLO / INZOLIA € 19,00
ns. selezione

.....TRENTINO/SUD TIROLO.....

SAUVIGNON DOC WINKL € 34,00
Kellerei Terlan

GEWURTZTRAMINER DOC € 29,00
Kellerei Terlan

PINOT GRIGIO DOC € 28,00
Kellerei Terlan

MULLER THURGAU DOC € 27,00
Kellerei Terlan

PINOT BIANCO DOC € 27,00
Kellerei Terlan

CHARDONNAY DOC € 27,00
Kellerei Terlan

.....VENETO/FRIULI.....

CAPITEL FOSCARINO € 32,00
GARGANEGA 100% IGT
Az. Agr. Anselmi

CAPITEL S.VINCENZO € 28,00
CHARDONNAY E SAUVIGNON
Az. Agr. Anselmi

TRAMINER AROMATICO ** € 24,00
Az. Agr. I Magredi

PINOT GRIGIO ** € 24,00
Az. Agr. I Magredi

CHARDONNAY ** € 23,00
Az. Agr. I Magredi

... PIEMONTE / VAL D'AOSTA...

BLANGE' DOC € 36,00
LANGHE ARNEIS
Az. Agr. Ceretto

PETIT ARVINE DOC € 35,00
PETIT ARVINE 100%
Lo Troilet

VINI ROSSI

.....TOSCANA.....

RIECINE € 36,00
SANGIOVESE CHIANTI CLASSICO DOCG
Az. Agr. Riecine

L'AIOLA RISERVA 2015 DOCG .. € 34,00
SANGIOVESE CHIANTI CLASSICO DOCG
Fattoria della Aiola

LA FIORITA € 34,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC
Az. Agr. La Fiorita

RUIT HORA - BOLGHERI DOC .. € 33,00
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,
PETIT VERDOT
Az. Agr. Caccia al Piano

.....LAZIO.....

CERALTI BOLGHERI DOC € 25,00
MERLOT, CABERNET, SYRAH
Az. Agr. Ceralti

MONTESCUDAIO € 25,00
SANGIOVESE 85% TEROLDEGO 15%
Az. Agr. Sator S.S. Pomaia

CIPRESSO PUNTO IGT € 25,00
SANGIOVESE, SYRAH, ALICANTE
Roberto Cipresso

GROTTAIA IGT € 26,00
MERLOT E CABERNET SAUVIGNON
Az. Agr. Caccia al Piano

.....TRENTINO/SUD TIROLO.....

PINOT NOIR € 32,00
Kellerei Terlan

BLAU BURGUNDER € 27,00
PINOT NOIR
ns. selezione

** VINI AL CALICE / WINES BY GLASS
€ 6,00/8,00

CHAMPAGNE

.....AUBRY.....
"BRUT CLASSIQUE"
PREMIERE CRU
MEUNIER, PINOT NOIR,
CHARDONNAY
€ 55,00

.....A. BERGERE.....
SELECTION BRUT
€ 53,00

.....VEVUE PELLETIER.....
€ 42,00

FRANCIACORTA

....BERLUCCHI 61 NATURE....
€ 42,00

.....ANTICA FRATTA FRANCIACORTA.....

SATEN
100% CHARDONNAY
€ 39,00

ROSE'
PINOT NOIR E CHARDONNAY
€ 41,00

BRUT
PINOT NOIR E CHARDONNAY
€ 36,00

.....LANTIERI.....
CUVEE' BRUT DOCG
€ 32,00

.....BARONE D'ERBUSCO **
CUVEE' BRUT DOCG
€ 28,00

BRUT & PROSECCO

.....FRANCOIS MONTAND.....
BRUT BLANC DE BLANCS
METHODE TRADITIONELLE
€ 27,00

.....VALDOBBIADENE.....
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY
€ 23,00

.....ADRIEN ROMET.....
BRUT BLANC DE BLANCS
METHODE TRADITIONELLE
€ 25,00

.....PROSECCO **
PROSECCO TREVISO
EXTRA DRY - NS. SELEZIONE
€ 17,00