

# LUCIFERO

## RESTAURANT & COCKTAIL

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI AL MOMENTO,  
PER QUESTO VI PREGHIAMO DI ESSERE PAZIENTI.

### Per iniziare

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

### Pesce

<b>TRANCIO SCOMPOSTO DI RANA PESCATRICE E BACON</b> servito su crema di legumi e accompagnato da patate sabbiose	€ 18,00
<b>TENTACOLI DI POLPO IN DOPPIA COTTURA</b> Tentacoli di Polpo scottati e saltati in padella con verdure di stagione e patate al nero di seppia	€ 17,00
<b>CROSTACEI ALLA PIASTRA</b> Serviti con misticanza, maionese al lime e salse aromatiche	€ 16,00
<b>ZUPPETTA TIEPIDA DI MARE</b> Con pesce bianco e pomodorini pachino	€ 15,00

### Pasta

<b>LINGUINE AL NERO DI SEPIA</b> Con Vongole veraci e Bottarga	€ 20,00
<b>DARSENOTTO</b> RISOTTO Carnaroli con Seppie e Bieta un classico della Cucina di mare Viareggina	€ 18,00
<b>LINGUINE AL GAMBERO ROSSO</b> Linguine, Gamberi, aroma di ginger e lime, il Gambero rosso di Sicilia in crudité	€ 17,00
<b>PACCHERI AL PROFUMO DEL SUD</b> Dadolata di Tonno appena scottato con olive taggiasche, pomodorini secchi e capperi	€ 16,00

### Altre Proposte

<b>BATTUTA AL COLTELLO DI RAZZA PIEMONTESE</b> Con senape, aceto balsamico aromatizzato Uova di quaglia, pomodoro fresco e cipollotto	€ 18,00
<b>TORTELLI DI CARNE DEL PALMERINI</b> Al ragù di Manzo della Nonna	€ 16,00
<b>PACCHERI VEGETARIANI</b> Con olive taggiasche, pomodori secchi e capperi	€ 15,00
<b>LA PARMIGIANA</b> Uno dei piatti simbolo della cucina mediterranea: con melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico	€ 14,00

### Dessert

<b>PAVLOVA</b> Meringhe, panna montata, crema al lime e fragole	€ 9,00	<b>"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI</b> Cotto al forno e servito con Crema Chantilly	€ 7,00
<b>FORESTA NERA</b> Biscotto al cioccolato con starti di panna cotta e purea di amarena ricoperta di mousse al cioccolato	€ 9,00	<b>SFOGLIA CALDA CON CREMA CHANTILLY</b> Su Coulis di Frutti di bosco	€ 7,00
<b>TIRAMISÙ COTTO AL FORNO</b> Accompagnato da Crema Chantilly	€ 8,00	<b>FRAGOLE &amp; PANNA</b> Coppetta di Fragole fresche con panna appena montata	€ 7,00

### 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 CRUDITÉ 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

TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI AL MOMENTO,  
PER QUESTO VI PREGHIAMO DI ESSERE PAZIENTI.

### LAPICCOLA DEGUSTAZIONE

**PRIMA PORTATA**  
un Antipasto a scelta

**SECONDA PORTATA**  
un primo o secondo a scelta

**TERZA PORTATA**  
un Dolce a scelta

€ 39,00



### Cruditè

#### 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.

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

### 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

#### 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

#### PRODOTTI ALLERGENICI:

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergenici. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. CE n. 1169/11: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Frutta a guscio / Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati, Sedano e prodotti a base di sedano / Uova e prodotti a base di uova / Senape e prodotti a base di senape / Pesce e prodotti a base di pesce / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Arachidi e prodotti a base di arachidi, Anidride solforosa e solfiti derivati / Soia e prodotti a base di soia / Lupini e prodotti a base di lupini / Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni più dettagliate in riferimento ad ogni singolo piatto è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**CONSERVAZIONE ALIMENTI:** Per garantire la freschezza originaria degli alimenti e un alto standard igienico, tutti i prodotti che utilizziamo rispettano le normative italiane ed europee del trasporto e la conservazione degli alimenti. Per questo alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a trattamento di abbattimento termico dal fornitore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo, o in modalità a questo assimilabili, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento termico secondo quanto previsto dalle norme del Regolamento CE 853/2004.

# 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

**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