

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

La nostra Filosofia

EAT MINDFULLY

Mangiare consapevole, con calma e attenzione.
La stessa attenzione che noi mettiamo nel fare i nostri piatti
e la stessa nell'assicurarvi un'accoglienza piena di cura.

Calma per vedere con gli occhi, calma per assaporare con il gusto,
calma per godervi una serata speciale in nostra compagnia.

Onorati di avervi qui,
Lo staff di Lucifero

LA PASTA FRESCA

Pastificio Palmerini l'eccellenza della Pasta all'uovo

IL PESCE

Il Pescato del Mercato Ittico di Viareggio o Livorno

LA PASTICCERIA

La qualità e la bontà della storica Pasticceria Patalani di Viareggio

EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE E/O PREFERENZE PERSONALI DEVONO ESSERE COMUNICATE
AL PERSONALE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE. PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI E DELLA
CONSERVAZIONE, CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PER FAVORE.

PER INIZIARE

ASSAGGI MAISON

Un piatto sfizioso per conoscerci meglio:
3 assaggi della nostra Cucina
per chi ama assaporare gusti diversi
€ 22,00

TARTARE DI TONNO

Con base di frutta servita con salsa Thai e le nostre mayonnaise
€ 21,00

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

Su insalatina di stagione,
servito con salsa agrodolce e mayonnaise al Lime
€ 20,00

“PARMIGIANA DI ALICE”

Parmigiana di Melanzane ricoperta di Alici
su Coulisse di Pomodorino Datterino e Basilico fresco
€ 17,00

MOUSSE DI CERNIA

Mantecata con Olio EVO, servita con crostini di pane caldo
€ 14,00

FLAN DI RADICCHIO E RICOTTA CON GAMBERI LARDELLATI

e Riduzione di Aceto Balsamico
€ 18,00

PASTA

LINGUINE DI GRANI ANTICHI

CON TRIGLIE E PROFUMO D'ARANCIA

Crumble aromatizzato alle erbe, Pomodorino confit,
Mandorle amare e spolverata di caffè
€ 20,00

CALAMARATA CON GAMBERI AL PASSITO

Servita su Crema d'Asparagi e granella di Pistacchio
€ 21,00

CACIO, PEPE & COZZE

Spaghettoni di pasta fresca
che rivisita la classica ricetta romana
€ 18,00

RISO D'A-MARE

(minimo 2 persone)

Risotto Carnaroli, brodo di Pesce, Frutti di Mare,
Calamari e Gamberi sgusciati
con Pesto di Salicornia e Pachino giallo
€ 22,00

I CLASSICI DI LUCIFERO

GRAN TIRRENO 900

Il Gran Plateau di Crudità:
Tartare, Carpacci e Crostacei
per gustare il sapore unico
del pesce pescato nei nostri mari
€ 50,00

GRAN TIRRENO IN COMUNIONE

Il Gran Plateau
da condividere in due
€ 68,00

I 3 MARIACHI

Un bel Tris di Tartare
dai sapori inaspettati
per un percorso unico
nel pesce della nostra costa
€ 26,00

IL PLATEAU DI CROSTACEI

Scampi, Mazzancolle, Cicale
e Gamberi in Crudità
€ 29,00

I CLASSICI DI LUCIFERO SONO
ESCLUSI DAGLI SCONTI THE FORK

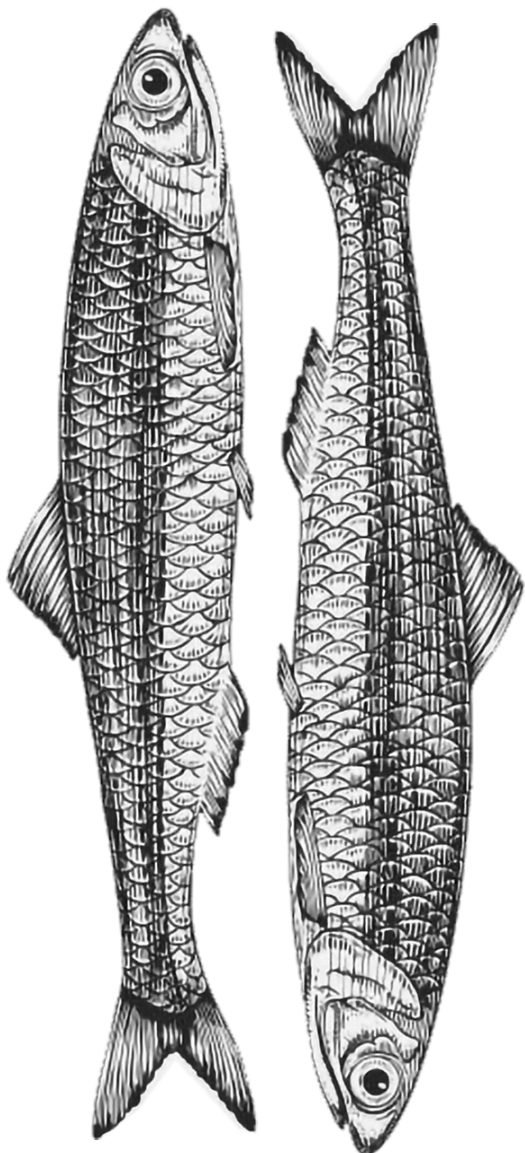
IL PIATTO GOURMET

“LE LINGUINE DI PIERO”

LINGUINE AL GAMBERO ROSSO

Un classico della nostra Cucina:
Linguine, Gamberi,
aroma di ginger e lime,
il Gambero Rosso in crudità
€ 26,00

ESCLUSO DAGLI SCONTI THE FORK



CONTORNI

INSALATA VERDE / MISTA € 6,00

PATATE AL FORNO € 7,00

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO € 9,00

BEVANDE

ACQUA NATURALE / GASSATA € 3,00

CALICE DI VINO € 7/9,00

BIBITE € 4/5,00

CAFFÈ € 2/4,00

COPERTO & SERVIZIO € 3,00

PESCE

SFOGLIA CALDA DI ORATA E PATATE

Servita su crema di melanzane, menta e Burrata
€ 21,00

TRANCIO SCOMPOSTO DI RANA PESCATRICE E PANCETTA DELLA BOTTEGA DI ADÒ

Servito su crema di patate e porro e accompagnato da patate al forno
€ 20,00

FILETTO DI SPIGOLA AL FORNO

In crosta di patate e zucchine, con pomodorini, capperi, porro e olive
€ 19,00

TENTACOLI DI POLPO IN DOPPIA COTTURA

Tentacoli di Polpo scottati e saltati in padella
con verdure di stagione e patate aromatizzate
€ 21,00

CUORE DI BACCALA' IN CROSTA AL FORNO

Su purea di cannellini
e polvere di olive nere
€ 20,00

ALTRE PROPOSTE

TORTELLI DI CARNE DEL PALMERINI

Al ragù di carne di Mamma Rosanna
€ 17,00

CACIO & PEPE

Classica ricetta romana con spaghetti di pasta fresca
€ 17,00

LA PARMIGIANA

Uno dei piatti simbolo della cucina mediterranea:
con melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico
€ 16,00

TORTINO TIEPIDO

Con verdure di stagione
€ 9,00

HUMMUS

Accompagnato con pane aromatizzato alle erbe
€ 9,00

TESTAROLI BIO DELLA LUNIGIANA

Olio EVO, Parmigiano e mandorle tostate
€ 15,00



DESSERT

PAVLOVA

Meringhe, panna montata, crema al lime e fragole
Torta ideata nel 1926 da uno chef in Australia, in onore della ballerina russa Anna Pavlova
€ 12,00

FORESTA NERA

Biscotto al cioccolato con strati di panna cotta e purea di amarena
ricoperta di mousse al cioccolato
€ 12,00

CROSTATINA DI PASTA FROLLA

Con frutta fresca e Crema Chantilly
€ 10,00

SAVARIN AL RUM

Accompagnato da Crema Pasticcera e frutta
€ 12,00

"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI

Cotto al forno e servito con Crema Chantilly
€ 8,00

TORTA DI MELE RUSTICA

Un classico della Pasticceria italiana
€ 8,00

TORTA DEL NONNO

Frolla ripiena di Cioccolato
€ 10,00

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 allergeni 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