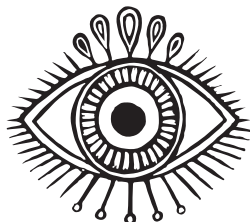


LUCIFERO

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.*

◆ **PER INIZIARE** ◆

ASSAGGI MAISON € 20,00

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

TARTARE DI TONNO € 18,00

Con base di frutta servita con salsa Thai
e le nostre mayonnaise

POLPO AL VIN ROUGE € 19,00

Tentacoli lievemente speziati al vino rosso
serviti con crostini di pane ai cereali

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI € 18,00

Su insalatina di stagione
servito con salsa agrodolce e mayonnaise al Lime

**VELLUTATA TIEPIDA DI CANNELLINI
E RICCIOLI DI CALAMARETTI ALLA SALVIA** € 15,00

Aromatizzata con olio al rosmarino,
pane tostato alle erbe

*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*



LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

◆ PASTA ◆

CALAMARATA CON GAMBERI AL PASSITO € 21,00

servita su Crema d'Asparagi
e granella di Pistacchio

AMATRICIANA DI MARE € 18,00

Linguine di pasta fresca con Marlin affumicato,
Guanciale, Pomodoro Pachino e Pecorino Romano

LINGUINE NERE € 21,00

AL GAMBERO BIONDO DI VIAREGGIO

Linguine al nero di Seppia, con Pesto di Rucola
e Gambero Biondo di Viareggio

RISO D'A-MARE € 22,00

Risotto Carnaroli, brodo di Pesce,
Frutti di Mare, Calamari e Gamberi sgucciati
con Pesto di Salicornia e Pachino giallo

SPAGHETTO DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO € 19,00

Una ricetta classica della cucina di Mare



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

● I 3 MARIACHI ●

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

€ 26,00

● GRAN TIRRENO IN COMUNIONE ●

Il Gran Plateau
da condividere in due

€ 58,00

● IL PLATEAU DI CROSTACEI ●

Scampi, Mazzancolle, Cicale
e Gamberi in Crudità

€ 29,00

I CLASSICI DI LUCIFERO, LA PICCOLA DEGUSTAZIONE E MIXO SONO ESCLUSI DAGLI SCONTI THE FORK

◆ CONTORNI ◆

Insalata verde / Mista
6,00 €

Patate al forno
7,00 €

Verdure di stagione al Forno
9,00 €

◆ BEVANDE ◆

BIBITE
4/5,00 €

CALICE DI VINO
7/9,00 €

ACQUA NATURALE / GASSATA
3,00 €

CAFFÈ
2/4,00 €

COPERTO & SERVIZIO
3,00 €

**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**

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

◆ PESCE ◆

SFOGLIA CALDA DI OMBRINAE PATATE € 21,00

Servita su crema di melanzane e Burrata

**TRANCIO SCOMPOSTO
DI RANA PESCATRICE E PANCETTA** € 19,00

Servito su crema di legumi
e accompagnato da patate al forno

FILETTO DI SPIGOLA AL FORNO € 19,00

in crosta di patate e zucchine, con pomodorini,
capperi, porro e olive

**TENTACOLI DI POLPO
IN DOPPIA COTTURA** € 21,00

Tentacoli di Polpo scottati e saltati in padella
con verdurine di stagione e patate aromatizzate

GAMBERONI ALLA PIASTRA € 18,00

Serviti su misticanza ed accompagnati da salse
e mayonnaise al lime

**BOCCONCINI DI BACCALA'
IN OLIOCOTTURA** € 20,00

Su crema Parmantier e cipolle caramellate

◆ ALTRE PROPOSTE ◆

**BATTUTA AL COLTELLO
DI RAZZA PIEMONTESE** € 19,00

Con senape e mayonnaise al lime
servita con tortino di patate

SPIEDINO TOSCANO € 18,00

Piatto tipico della cucina dell'entroterra,
con carni miste, verdure, salse ed erbe

**TORTELLI DI CARNE
DEL PALMERINI** € 17,00

Al ragù di Manzo della Nonna

PACCHERI VEGETARIANI € 16,00

Con Pecorino Romano, olive Taggiasche,
pomodorini secchi e capperi

LA PARMIGIANA € 15,00

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

TORTINO TIEPIDO € 9,00

Con verdure di stagione

**TESTAROLI BIO
DELLA LUNIGIANA** € 15,00

Con pesto di rucola, mandorle tostate
e parmigiano invecchiato 30 mesi



LA PICCOLA DEGUSTAZIONE

PRIMA PORTATA

un Antipasto a scelta



SECONDA PORTATA

un primo o secondo a scelta



TERZA PORTATA

un Dolce a scelta

€ 49,00



I CLASSICI DI LUCIFERO,
LA PICCOLA DEGUSTAZIONE E MIXO
SONO ESCLUSI DAGLI SCONTI THE FORK



MIXO THE COCKTAIL MENÙ

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 o Secondo + Dessert

€ 45,00



LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

DESSERT



SFOGLIA CON CREMA ALL'ITALIANA Con fragole fresche e panna montata	€ 10,00	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	SAVARIN AL RUM Accompagnato da Crema Pasticcera e frutta	€ 10,00
"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI Cotto al forno e servito con Crema Chantilly	€ 8,00	TORTA DI MELE RUSTICA Un classico della Pasticceria italiana	€ 7,00
TORTA DEL NONNO Frolla ripiena di Cioccolato	€ 8,00	PANNA E FRAGOLE	€ 7,00

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 853/2004.