

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

Menù à la Carte

Per iniziare

ASSAGGI MAISON € 19,00

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

SFOGLIA CALDA DI OMBRINA E PATATE € 19,00

Servita su crema di melanzane, burrata e Tartufo Nero

BOCCONCINI DI BACCALA' IN OLIOCOTTURA € 18,00

Su crema Parmantier e cipolle caramellate

TARTARE DI TONNO € 17,00

Con base di frutta servita con salse

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI € 17,00

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

VELLUTATA TIEPIDA DI CANNELLINI E € 16,00

RICCIOLI DI CALAMARETTI ALLA SALVIA

Aromatizzata con olio al rosmarino, pane tostato alle erbe

Pasta

LINGUINE VERACI € 22,00

Con Vongole veraci e Bottarga

RISOTTO DEL PESCATORE € 20,00

Un classico della cucina di mare Viareggina:
Riso Carnaroli, Gamberi, Seppie e Muscoli

LINGUINE NERE € 19,00

AL GAMBERO BIONDO DI VIAREGGIO

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

PACCHERI € 17,00

AL PROFUMO DEL SUD

Dadolata di Tonno appena scottato
con olive Taggiasche, pomodorini secchi e capperi

Crudità

GRAN TIRRENO 900

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

€ 49,00



GRAN TIRRENO IN COMUNIONE

Il Gran Plateau
da condividere in due

€ 27,00/Pers.

I 3 MARIACHI

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

€ 29,00



IL PLATEAU DI CROSTACEI

Scampi, Mazzancolle, Cicale
e Gamberi in Crudità

€ 27,00

Contorni

Tortini di verdura di stagione aromatizzati

9,00 €

Insalata verde / Mista / Patate al forno

5,00 €

Bevande

BIBITE
€ 4/5,00

CALICE DI VINO
€ 7/9,00

ACQUA NATURALE / GASSATA
€ 3,00

CAFFÈ
€ 2/4,00

COPERTO & SERVIZIO
€ 3,00

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.

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

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

Menù à la Carte

Pesce

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

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

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

Servito su crema di legumi
e accompagnato da patate sabbiose

FILETTO DI SPIGOLA AL FORNO € 19,00

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

GAMBERONI ALLA PIASTRA € 18,00

Serviti su misticanza ed accompagnati da salse
e maionese al lime

ZUPPETTA TIEPIDA DI MARE € 18,00

Con pesce bianco, crostacei, molluschi
e pomodorini pachino

Altre Proposte

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

Con senape e aceto balsamico aromatizzato

SPIEDINO TOSCANO € 18,00

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

TORTELLI DI CARNE DEL PALMERINI € 17,00

Al ragù di Manzo della Nonna

PACCHERI VEGETARIANI € 16,00

Con olive Taggiasche, pomodori secchi e capperi

LA PARMIGIANA € 15,00

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

La Piccola Degustazione

PRIMA PORTATA
un Antipasto a scelta

SECONDA PORTATA
un primo o secondo a scelta

TERZA PORTATA
un Dolce a scelta

€ 46,00



Mixò 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

€ 42,00



Dessert

SFOGLIA CON CREMA ALL'ITALIANA € 9,00

Con fragole e panna

FORESTA NERA € 9,00

Biscotto al cioccolato con strati di panna cotta
e purea di amarena ricoperta di mousse al cioccolato

PAVLOVA € 9,00

Meringhe, panna montata, crema al lime e fragole

SAVARIN AL RUM € 9,00

Accompagnato da Crema Pasticcera e frutta

"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI € 8,00

Cotto al forno e servito con Crema Chantilly

TORTA DEL NONNO € 8,00

Frolla ripiena di Cioccolato

FRAGOLE & PANNA € 7,00

Coppetta di Fragole fresche
con panna appena montata

Eventuali allergie, intolleranze e/o preferenze personali devono essere comunicate al personale al momento dell'ordinazione. La lista degli allergeni contenuti nelle pietanze è disponibile, a richiesta, presso il nostro personale. Sul retro del menù sono comunque contenute informazioni sia sugli allergeni, che sulla conservazione degli alimenti.

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI E DELLA CONSERVAZIONE, CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PER FAVORE

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

• *Vini Bianchi* •

TOSCANA		LAZIO		TRENTINO/SUD TIROLO	
LUNGOCOSTA Bolgheri DOC VERMENTINO 70% SAUVIGNON 30% Az. Agr. Caccia al Piano	€ 36,00	COLLE DEI MARMÌ FIANO 100% IGP BIO Az. Agr. Le Rose	€ 35,00	SAUVIGNON DOC WINKL Kellerei Terlan	€ 34,00
MONTEPEPE IGT VERMENTINO E VIOGNIER Az. Agr. Montepepe	€ 35,00	TRE ARMI MALVASIA PUNTINATA E VERDICCHIO Az. Agr. Le Rose	€ 28,00	GEWURTZTRAMINER DOC Kellerei Terlan	€ 31,00
ALBERICO DOC VERMENTINO E CANDIA Az. Agr. Montepepe	€ 29,00			TERLANER Kellerei Terlan	€ 29,00
OBIZZO Bolgheri DOCG VERMENTINO 100% Az. Agr. Donna olimpia 1898	€ 28,00			PINOT GRIGIO DOC Kellerei Terlan	€ 29,00
MANDORLO IGT CHARDONNAY, SAUVIGNON E VIOGNIER Fattoria Montellori	€ 26,00	CAMPANIA/MOLISE		MULLER THURGAU DOC Kellerei Terlan	€ 28,00
VECCHIE VITI IGT TREBBIANO Fattoria Montellori	€ 25,00	GRECO DI TUFO DOCG ns. selezione	€ 27,00	PINOT BIANCO DOC Kellerei Terlan	€ 28,00
BIANCO DELL'AIOLA IGT CHARDONNAY SAUVIGNON Fattoria della Aiola	€ 24,00	FALANGHINA DOC ns. selezione	€ 24,00	VENETO/FRIULI	
SATOR VERMENTINO Az. Agr. Sator S.S. Pomaia	€ 24,00	SICILIA		LISON CLASSICO DOCG TOCAI 100% Az. Agr. A MI MANERA	€ 29,00
VERMENTINO TOSCANA Ns. Selezione	€ 19,00	CERAGIA' Sicilia DOCG CHARDONNAY ETNA SICILIA DOC Az. Agr. Tasca D'Almerita Tenuta Tascante	€ 39,00	MALVASIA IGT Az. Agr. A MI MANERA	€ 28,00
		DIDYME MALVASIA Az. Agr. Tasca D'Almerita	€ 35,00	CHARDONNAY Az. Agr. A MI MANERA	€ 27,00
		BUONORA Sicilia DOC CARICANTE ETNA Az. Agr. Tasca D'Almerita Tenuta Tascante	€ 31,00	TRAMINER AROMATICO Az. Agr. I Magredi	€ 25,00
MARCHE		LEONE BLEND Az. Agr. Tasca D'Almerita	€ 28,00	PINOT GRIGIO Az. Agr. I Magredi	€ 25,00
LE VAGLIE DOC VERDICCHIO DI JESI STEFANO ANTONUCCI Az. Agr. Santa Barbara	€ 29,00	GRILLO / INZOLIA ns. selezione	€ 21,00	CHARDONNAY Az. Agr. I Magredi	€ 24,00
PASSERINA IGT ns. selezione	€ 25,00			PIEMONTE/VALLE D'AOSTA	
				BLANGE' DOC LANGHE ARNEIS Az. Agr. Ceretto	€ 37,00
				PETIT ARVINE DOC PETIT ARVINE 100% Lo Troilet	€ 35,00

• *Vini Rosè* •

MADAMAROSE' Sicilia DOC SYRAH Az. Agr. Tasca D'Almerita Tenuta Sallier De La Tour	€ 28,00	AIOLA BRUT ROSE' SANGIOVESE IN PUREZZA Fattoria della Aiola	€ 28,00	ROSATO DELL'AIOLA IGT SANGIOVESE IN PUREZZA Fattoria della Aiola	€ 25,00
---	---------	--	---------	---	---------

• *Vini Rossi* •

TOSCANA		TRENTINO/SUD TIROLO			
RIECINE SANGIOVESE CHIANTI CLASSICO DOCG Az. Agr. Riecine	€ 37,00	L'AIOLA CHIANTI CLASSICO SANGIOVESE CHIANTI CLASSICO DOCG Fattoria della Aiola	€ 28,00	PINOT NOIR Kellerei Terlan	€ 33,00
RUIT HORA Bolgheri DOC MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT Az. Agr. Caccia al Piano	€ 34,00	MONTESCUDAIO SANGIOVESE 85% TEROLDEGO 15% Az. Agr. Sator S.S. Pomaia	€ 25,00	PINOT NOIR Az. Agr. A MI MANERA	€ 32,00
				BLAU BURGUNDER ns. selezione	€ 32,00

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

◆ *Champagne* ◆

JEAN ARNOULT

PRESTIGE € 47,00 ROSE' € 44,00 CARTE BLANCHE € 44,00

VEVUE PELLETIER

BRUT € 42,00

◆ *Franciacorta* ◆

BERLUCCHI NATURE

€ 43,00

ANTICA FRATTA - VEZZOLI - LANTIERI

NS. SELEZIONE

SATEN € 39,00 ROSE' € 41,00 BRUT € 37,00

BARONE D'ERBUSCO

CUVEE' BRUT DOCG € 29,00

◆ *Brut & Prosecco* ◆

ADRIEN ROMET

BRUT BLANC DE BLANCS € 26,00
METHODE TRADITIONELLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE € 24,00
EXTRA DRY

PROSECCO TREVISO

EXTRA DRY / CUVÉE € 19,00
NS. SELEZIONE

VINI AL CALICE / WINES BY GLASS € 7,00/9,00

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.