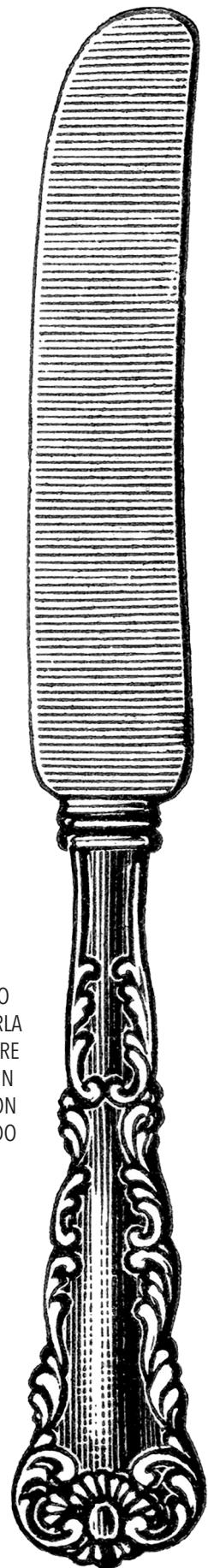
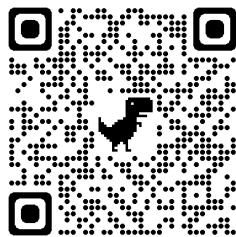


# LUCIFERO

## RESTAURANT & COCKTAIL



### **Verità.**

I PIATTI CHE PROPONIAMO SONO RICETTE DELLA TRADIZIONE, CIBO VERO, CAPACE DI PARLARE AL CUORE E DI RICHIAMARE RICORDI ED EMOZIONI ALLA MENTE.

### **Bellezza.**

LA SALA, L'ATMOSFERA, LA LUCE, LA PRESENTAZIONE DEI PIATTI DEVONO CREARE BELLEZZA, PERCHÈ IL CIBO VIENE CONSUMATO ANCHE IN MOLTI MODI DIVERSI INTEGRATI FRA LORO.

### **Bontà.**

RISPETTARE L'EQUILIBRIO DI UNA RICETTA, INNOVARLA DELICATAMENTE, CUCINARE RICERCANDO LA BONTÀ IN MANIERA SEMPLICE E NON SCONTATA, SELEZIONANDO PRODOTTI NATURALI.

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.

# LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

## ◆ *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** € 17,00

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

## ◆ *Pasta* ◆

### **PAPPA AL POMODORO DI MARE** €17,00

Una ricetta toscana rivisitata con bisque di Crostacei  
un piatto gustoso e sorprendente,  
la specialità della nostra Cucina

### **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** € 20,00

Risotto Carnaroli, brodo di Pesce,  
Frutti di Mare, Calamari e Gamberi  
un classico della Cucina italiana

### **AMATRICIANA DI MARE** € 18,00

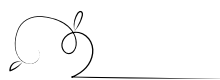
Linguine di pasta fresca con Marlin affumicato,  
Guanciale, Pomodoro Pachino e Pecorino Romano

### **PACCHERI AL PROFUMO DEL SUD** € 18,00

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



## *I Classici di Lucifero*



### **GRAN TIRRENO 900**

Il Gran Plateau di Crudité:  
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

€ 58,00

### **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 Crudité

€ 29,00

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

## ◆ *Contorni* ◆

Tortini di verdura di stagione  
aromatizzati

9,00 €

Insalata verde / Mista  
o Patate al forno

6/7,00 €

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 FAVORE.

# LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

## ◆ *Pesce* ◆

- SFOGLIA CALDA DI OMBRINA E PATATE** € 21,00  
Servita su crema di melanzane, burrata e Tartufo Nero
- 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
- TENTACOLI DI POLPO IN DOPPIA COTTURA** € 21,00  
Tentacoli di Polpo scottati e saltati in padella con verdure 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 aromatiche
- 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



### *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



### *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



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

## ◆ *Dessert* ◆

- SFOGLIA CON CREMA ALL'ITALIANA** € 10,00  
Con fragole fresche e panna montata
- FORESTA NERA** € 12,00  
Biscotto al cioccolato con strati di panna cotta e purea di amarena ricoperta di mousse al cioccolato
- "IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI** € 8,00  
Cotto al forno e servito con Crema Chantilly
- TORTA DEL NONNO** € 8,00  
Frolla ripiena di Cioccolato
- PAVLOVA** € 12,00  
Meringhe, panna montata, crema al lime e fragole  
Torta ideata nel 1926 da uno chef in Australia, in onore della ballerina russa Anna Pavlova
- SAVARIN AL RUM** € 10,00  
Accompagnato da Crema Pasticcera e frutta
- TORTA DI MELE RUSTICA** € 7,00  
Un classico della Pasticceria italiana

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.

#### **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.