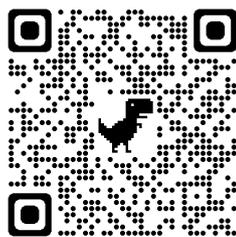


LUCIFERO

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 mistianza 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.