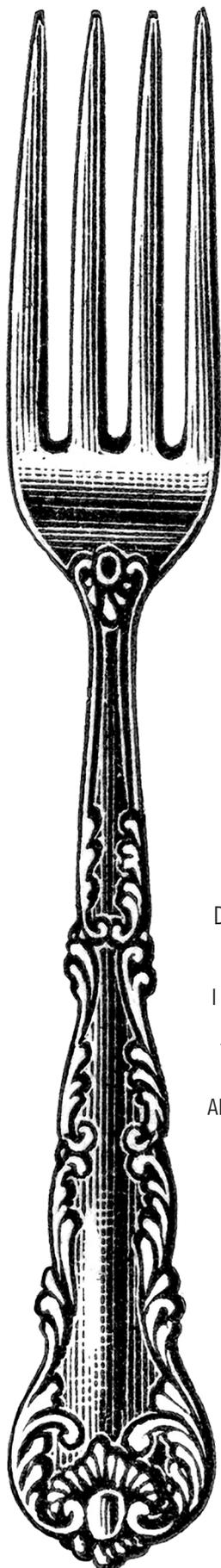


DALLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA ABBIAMO SELEZIONATO I MIGLIORI PIATTI LOCALI DI PESCE,
UTILIZZANDO PRODOTTI NATURALI SCELTI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ.



LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL



DA SEMPRE CREDIAMO CHE LA CUCINA DEBBA RISPETTARE TRE SEMPLICI PRINCIPI:

- | | | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|---|---------------------------|
| Verità. | • | Bellezza. | • | Bontà. |
| I PIATTI CHE PROPONIAMO | • | LA SALA, L'ATMOSFERA, | • | RISPETTARE L'EQUILIBRIO |
| SONO RICETTE DELLA | • | LA LUCE, LA PRESENTAZIONE | • | DI UNA RICETTA, INNOVARLA |
| TRADIZIONE, CIBO VERO, | • | DEI PIATTI DEVONO CREARE | • | DELICATAMENTE, CUCINARE |
| CAPACE DI PARLARE | • | BELLEZZA, PERCHÈ IL CIBO VIENE | • | RICERCANDO LA BONTÀ IN |
| AL CUORE E DI RICHIAMARE | • | CONSUMATO ANCHE IN MOLTI | • | MANIERA SEMPLICE E NON |
| RICORDI ED EMOZIONI | • | MODI DIVERSI INTEGRATI | • | SCONTATA, SELEZIONANDO |
| ALLA MENTE. | • | FRA LORO. | • | PRODOTTI NATURALI. |

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

EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE E/OPREFERENZE 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 € 18,00

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

SFOGLIA CALDA DI OMBRINA E PATATE € 18,00

Servita su crema di melanzane, burrata e Tartufo Nero

TARTARE DI TONNO € 16,00

Con base di frutta servita con salse

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI € 16,00

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

SFORMATINO DI ALICI € 16,00

Con cipolla caramellata, servita su crema di
patate e porri

**VELLUTATA TIEPIDA DI CECI E RICCIOLI
DI CALAMARETTI ALLA SALVIA** € 14,00

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 € 18,00

AL GAMBERO BIONDO DI VIAREGGIO

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

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 Tartare,
Carpacci e Crostacei
Per gustare il sapore unico
del pesce pescato nei nostri mari

€ 44,00



**GRAN TIRRENO
IN COMUNIONE**

Il Gran Plateau
da condividere in due

€ 24,50/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 €

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, PER QUESTO VI PREGHIAMO DI ESSERE PAZIENTI
NEL CASO CI FOSSERO PICCOLI RITARDI NELLA LORO PREPARAZIONE.

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

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

Pesce

**TRANCIO SCOMPOSTO
DI RANA PESCATRICE E PANCETTA** € 19,00
Servito su crema di legumi
e accompagnato da patate sabbiose

**TENTACOLI DI POLPO
IN DOPPIA COTTURA** € 18,00
Tentacoli di Polpo scottati e saltati in padella
con verdure di stagione e patate aromatizzate

CROSTACEI ALLA PIASTRA € 17,00
Serviti su misticanza ed accompagnati da salse
e maionese al lime

ZUPPETTA TIEPIDA DI MARE € 16,00
Con pesce bianco e pomodorini pachino

Altre Proposte

**BATTUTA AL COLTELLO
DI RAZZA PIEMONTESE** € 19,00
Con senape e aceto balsamico aromatizzato

TORTELLI DI CARNE DEL PALMERINI € 17,00
Al ragù di Manzo della Nonna

PACCHERI VEGETARIANI € 16,00
Con olive taggiasche, pomodori secchi e capperi

SPIEDINO TOSCANO € 16,00
Piatto tipico della cucina dell'entroterra,
con carni miste, verdure, salse ed erbe aromatiche

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

€ 42,00



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

€ 38,00



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

FRAGOLE & PANNA € 8,00
Coppetta di Fragole fresche
con panna appena montata

TORTA DEL NONNO € 8,00
Frolla ripiena di Cioccolato

"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI € 7,00
Cotto al forno e servito con Crema Chantilly

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

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 MARMII 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 quando previsto dalle norme del Regolamento CE 853/2004.