

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

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

◆ MENÙ À LA CARTE ◆

LE CRUDITÈ

I 3 MARIACHI

Un bel tris di tartare dai sapori inaspettati
per un percorso unico nel pesce della nostra costa

€ 27,00

CARPACCI & CARPACCI

Una scelta di gusto per assaporare
al naturale il pesce locale

€ 22,00

PER INIZIARE

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

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

€ 15,00

ZUPPETTA TIEPIDA DI MARE

Con Pesce bianco
pomodorini pachino e aroma di zafferano

€ 14,00

I PRIMI

RISOTTO AL PROFUMO DI SICILIA

Con crema di Scampi sfumata al Brandy
e aroma di agrumi

€ 18,00

LINGUINE AL NERO

Con calamaretti, salvia e lime

€ 16,00

I SECONDI

TRANCETTO DI BRANZINO

Cotto al forno e servito su crema di zucchine
con patate "sabbiose"

€ 18,00

TENTACOLI DI PIOVRA IN DOPPIA COTTURA

Tentacoli di Octopus scottati e saltati in padella
serviti con verdure in abbinamento

€ 16,00

I CONTORNI

Tortini di verdura di stagione aromatizzati

5,00 €

Insalata verde / Mista / Patate al forno

4,00 €

I DESSERT

PAVLOVA

Torta con strato di meringa,
panna montata, crema al lime e fragole
(ideata nel 1926 da uno chef in Australia
in onore della ballerina Anna Pavlova)

€ 9,00

TIRAMISÙ COTTO AL FORNO

Accompagnato da
Crema Chantilly

€ 8,00

"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI

Cotto al forno e servito con
Crema Chantilly

€ 7,00

BIBITE : CALICE DI VINO : ACQUA NATURALE / GASSATA : CAFFÈ : COPERTO & SERVIZIO
€ 3/4,00 : € 6/8,00 : € 3,00 : € 2/4,00 : € 3,00

LE NOSTRE CRUDITÈ 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.

LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

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

LE CRUDITÈ

GRAN TIRRENO 900

Il Gran Plateau di Tartare, Carpacci e Crostacei
Per gustare il sapore unico
del pesce pescato nei nostri mari.
Servito con un calice di vino o bollicine

€ 39,00

GRAN TIRRENO IN COMUNIONE

Il Gran Plateau da condividere in due.
Servito con un calice di vino o bollicine

€ 23,00/Pers.

COCKTAIL MENÙ

MIXO

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 + assaggio Secondo
Primo o Secondo + Dessert

€ 32,00

LE DEGUSTAZIONI



IL GRAN MENÙ

Un percorso fra i sapori della nostra Cucina:

SALMONE MARINATO

ZUPPETTA TIEPIDA DI MARE

LINGUINE AL NERO

[assaggio]

TENTACOLI DI PIOVRA

[assaggio]

"IL BOMBOLONCINO" DEL PATALANI

Un calice di vino o bollicine

€ 44,00



LA PICCOLA DEGUSTAZIONE

PRIMA PORTATA

un Antipasto a scelta

SECONDA PORTATA

un primo o secondo a scelta

TERZA PORTATA

un Dolce a scelta

Un calice di vino o bollicine

€ 36,00

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.