

## ◆ A CENA ◆

TUTTI I GIORNI (ESCLUSO IL GIOVEDÌ)  
ORDINI E ASPORTO ENTRO LE 21:30 - DELIVERY FINO ALLE 22:30

## ◆ A PRANZO ◆

DAL SABATO ALLA DOMENICA  
ORDINI E ASPORTO ENTRO LE 14:00 - DELIVERY FINO ALLE 14:30

## LE CRUDITÉ DI LUCIFERO

### I 3 MARIACHI

Un bel Tris di Tartare dai sapori inaspettati Su base di frutta di stagione con salse aromatiche

Grand € 25,00 - Petit € 18,00

### PLATEAU DI CRUDITÉ

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

Grand Plateau € 37,00

Petit Plateau € 27,00

### CROSTACEI IN 3 SFUMATURE

7 Crostacei in 3 varietà di sapori fra Gamberi Rossi, Scampi, Mazzancolle e Sparnocchi

€ 25,00

Le nostre Crudité sono preparate senza aggiunta di condimenti. Le Tartare sono servite su base di frutta di stagione.

## LA CUCINA DI PESCE

### ANTIPASTI

#### I 3 ASSAGGI MAISON

Tartare di Tonno su base di frutta  
Salmonè marinato agli agrumi home made  
Riso Venere caldo con Gamberi

€ 15,00

#### TENTACOLI DI PIOVRA IN DOPPIA COTTURA

Con tortino di patate,  
su crema di verdure

€ 15,00

#### COZZE & COLTELLACCI

Sauté di Molluschi,  
Olio, Peperoncino,  
Prezzemolo, Aglio e Pachino

€ 12,00

### PRIMI

#### PACCHERI AI COLTELLACCI

Il gustoso piatto  
amato dai Viareggini

€ 14,00

#### RAVIOLI DI SCORFANO E BRANZINO

con Salsa di Pescatrice, Zucchine e Menta

€ 17,00

### SECONDI

#### TRANCIO DI MORONE AL CARTOCCIO

Uno dei migliori pesci di fondale  
con verdurine di stagione, capperi e menta

€ 17,00

#### D'ORATA ROLL

Un delicato e gustoso roll di Orata  
ripieno di verdure di stagione

€ 15,00

#### ZUPPETTA VIAREGGINA

con Seppie, Gamberi e Pesce bianco,  
in salsa di pomodorini lievemente speziata

€ 14,00

## ALTRE PROPOSTE

#### BATTUTA AL COLTELLO DI RAZZA PIEMONTESE

Con senape, aceto balsamico,  
uova di quaglia, pomodoro fresco e cipollotto

€ 17,00

#### LASAGNETTE VEGETARIANE

al Ragù di Seitan

€ 14,00

#### TORTELLI DI CARNE DEL PALMERINI

al Ragù di Manzo della nonna

€ 15,00

#### LA PARMIGIANA DI MELANZANE

con Mozzarella, Pomodoro e Basilico

€ 13,00

## DESSERT

#### LE 3 DOLCEZZE

Un tris di Assaggi della migliore Pasticceria della Versilia

€ 13,00

#### TIRAMISÙ COTTO AL FORNO

con Crema Chantilly

€ 7,00

#### PAVLOVA

Meringa, Panna Montata, Fragole

€ 8,00

#### BOMBOLONCINO DEL PATALANI

con Crema Chantilly

€ 6,00

## SPECIAL MENÙ

### CRUDITÉ DI COPPIA

2 Grand Plateau di Crudité  
1 bott. Adrien Romet Brut

Grand Plateau € 39,00 x Pers.

Petit Plateau € 29,00 x Pers.

1 Bottiglia x 2/P

### COCKTAIL MENU

Il vostro cocktail preferito e un menù leggero di  
2 portate a vostra scelta in una di queste combinazioni:

Antipasto+Primo

Primo+ Assaggio Secondo

Primo o Secondo+Dessert

€ 30,00 x Pers.

### AL BUIO

Un percorso a sorpresa:  
5 portate, dall'antipasto al dessert,  
scelte per voi dal nostro Chef

€ 39,00 x Pers.

# LUCIFERO

RESTAURANT & COCKTAIL

**La Bellezza e la Bontà  
salveranno il Mondo!**



| **T O** |  
| **G**  |