



LUX LUCIS

RESTAURANT

“Gustosamente **sostenibile**:
questa la filosofia della mia cucina.”

Prodotti locali, zero sprechi e attenzione alle esigenze alimentari di ogni cliente.

“Tastefully **sustainable**:
this is the philosophy of my cuisine.”

Local products, zero waste and attention to the food needs of each customer.



Versilia in movimento

Litorale

Zuppetta di scampo, ceci, cipresso e pomodori
Langoustine, chickpea, cypress and tomato soup

Triglia arrostita, peperoni, curcuma e mandorle
Roasted mullet, peppers, turmeric, and almonds

Raviolo di cacciucco, arselle e semi di zucca
Cacciucco ravioli, baby clams and pumpkin seeds

Mezze maniche al tamarindo e murici alla marinara
Mezze maniche pasta with tamarind and sea snail marinara style

Branzino d'amo, bottarga di tonno, foglia di fico e primizie
Sea bass caught by the hook, tuna bottarga, fig leaf and first fruits of the season

Susina e susine
Plum and plums

Latte, miele e anacardi
Milk, honey and cashews

Siamo alla frutta
The fruit comes at the end

Menu degustazione

150

Abbinamento vini

90

Versilia in movimento

Vegetalmente

Insalata alla brace, peperoncino, portulaca e erbe di mare
Grilled salad, chilli, portulaca flower and sea herbs

Sedano rapa, tartufo nero e cacao
Celeriac, black truffle and cocoa

Spaghettone all'acqua di pomodoro, miso e aglio nero
Spaghettone with tomato water, miso and black garlic

Bottoni d'indivia al curry, brasato vegetale e asparagi di mare
Curry endive buttons, braised vegetables and sea asparagus

Fungo laccato, latte di pigna ed erbe di campo
Glazed mushroom, pine cone milk and wild herbs

Refresh

Susina, susine e mandorle
Plum, plums and almonds

Siamo alla frutta
The fruit comes at the end

Menu degustazione

130

Abbinamento vini

70

Aggiunta della piccola selezione di formaggi o cioccolati ai menù degustazione - 15 per persona
Addition of a small selection of cheeses or chocolates to the tasting menus - 15 per person

I menù degustazione sono serviti medesimi per tutti i commensali del tavolo
Tasting menus are served the same for all diners at the table.

Versilia in movimento

Orizzonti on the road

Alba di Mezzogiorno

Ricordo futuro

Litorale

Scoglio di levante

Profondo

Rurale

Salmastro

Un Viaggio lontano

Brezza

Di Notte marina

Siamo alla frutta

Midday Sunrise

Future memory

Coast

Eastern sea rock

Deep

Rural

Salty Sea

A distant Journey

Breeze

By the night sea

The fruit comes at the end

Menu degustazione

190

Abbinamento vini

110

Carta 2024

Scampo reale cotto e crudo, ceci, cipresso e pomodoro <i>Cooked and raw langoustine, chickpeas, cypress and tomato</i>	65
Sgombro al caffè, panna cotta di lumache, mela cotogna e caviale <i>Mackerel in coffee, snail panna cotta, quince and caviar</i>	45
Triglia arrostita, peperoni, curcuma e mandorle <i>Roasted mullet, peppers, turmeric and almonds</i>	45
Maiolino di cinta senese, agresto di mango e peposo di cinghiale <i>Cinta Senese piglet, unripe mango sauce, wild boar Peposo stew</i>	45
Insalata alla brace, peperoncino, portulaca e erbe di mare <i>Grilled salad, chilli, portulaca flower and sea herbs</i>	33
Spaghettone alle alici, umebuoshi, siero di burrata e caviale <i>Spaghettone with anchovies, umebuoshi, burrata water and caviar</i>	45
Mezze maniche al tamarindo e murici alla marinara <i>Mezze maniche pasta with tamarind and sea snail marinara style</i>	45
Risotto tom yum, ricci di mare e tartufo nero pregiato <i>Tom yum risotto, sea urchins and black truffle</i>	45
Ravioli di galletto, mais, capperi e yuzu <i>Cockerel ravioli with corn, capers and yuzu</i>	45
Bottoni d'indivia al curry, brasato vegetale e asparagi di mare <i>Curry endive buttons, braised vegetables and sea asparagus</i>	33

Carta 2024

Pesce nero alla brace mediterranea <i>Mediterranean grilled black fish</i>	55
Branzino d'amo, bottarga di tonno, foglia di fico e pomodoro <i>Sea bass caught by the hook, tuna bottarga, fig leaf and tomato</i>	55
Vitello zarandeado, sedano rapa, miso e tartufo nero <i>Veal zarandeado, celeriac, miso and black truffle</i>	55
Piccione maturato alle erbe di mare e di scoglio <i>Pigeon cured with sea and reef herbs</i>	55
Fungo laccato, latte di pigna ed erbe di campo <i>Glazed mushroom, pine cone milk and wild herbs</i>	33

Il costo del servizio di 15 Euro per persona è incluso con la scelta di almeno tre portate a persona dalla carta o selezionando il menù degustazione

The 15 euros service charge per person is already included when choosing at least three courses per person from the à la carte menu or by selecting the tasting menu.

Bimbe e Bimbi

Maccheroncino in salsa di pomodoro fresco <i>Maccheroni with fresh tomato sauce</i>	21
Risotto al Parmigiano Reggiano e olio EVO <i>Risotto with Parmesan and EVO oil</i>	21
Bistecchina di vitello arrostita con purea di sedano rapa <i>Roasted veal steak with celeriac puree</i>	21
Filettino di spigola al vapore con pomodorini e olive <i>Steamed fillet of sea bass with cherry tomatoes and olives</i>	21
Selezione di gelati e sorbetti <i>Sorbet and Ice cream selection</i>	12
Dadini di frutta e frutti di bosco al naturale <i>Diced fruit and wild berries</i>	12

Dulcis in fundo

Latte, miele e anacardi <i>Milk, honey and cashews</i>	30
Cioccolato, banana e limone al basilico <i>Chocolate, banana and basil lemon</i>	30
Pane e... pomodoro, cioccolato e lardo <i>Bread and... tomato, chocolate and lard</i>	30
Susina, susine e mandorle <i>Plum, plums and almonds</i>	30
Selezione di cioccolati toscani <i>Selection of Tuscan Chocolates</i>	25
Selezione di formaggi toscani <i>Selection of Tuscan Cheeses</i>	25



LUX LUCIS

RESTAURANT

Si prega di segnalare qualsiasi tipo di allergia, intolleranza o esigenza alimentare. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Abbiamo sempre disponibili prodotti freschi **senza glutine, senza lattosio e vegani**.

Applichiamo con rispetto un **approccio sostenibile** nella selezione dei nostri prodotti provenienti dal mare e dalla terra prediligendo il territorio che ci circonda. Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (reg. CE 853/04).

Please report any allergies, intolerances or dietary requirements. For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation provided by the service staff upon request.

*We always have fresh **gluten-free, lactose-free and vegan products** available.*

*We respectfully apply a **sustainable approach** in selecting our products from the sea and the land, favouring the territory around us.*

Some products are subjected to rapid blast chilling (EC reg. 853/04).



LUX LUCIS

RESTAURANT

Valentino Cassanelli | Executive Chef

Sokol Ndreko | Maitre & Head Sommelier

Pietro Rossetti | Pastry Chef & Sous Chef

Matteo Bardini | Maitre de Salle

Piero Ghiri | Sommelier

PFdM