



# 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

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

# Carta 2024

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

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

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



# Dulcis in fundo

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



# 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