



# 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.



# LUX LUCIS

*by Valentino Cassanelli*

## Versilia in movimento

### Litorale

**Crudo di gambero viola e litorale, ricordo di raviolo di cacciucco**

*Raw local purple shrimp, memory of cacciucco soup ravioli*

**Triglia arrostita, curcuma, peperoni e mandorle**

*Roasted mullet, turmeric, peppers and almonds*

**Bavetta al canestrino lucchese, granchio e cacao**

*Bavetta pasta with Lucca's canestrino tomato, crab and cocoa*

**Risotto tom yum, ricci di mare e tartufo nero pregiato**

*Tom yum risotto, sea urchins and black truffle*

**Branzino d'amo, finocchio, vaniglia e arselle**

*Sea bass caught by the hook, fennel, vanilla and baby clams*

**Torta di riso, fragole e calamansi**

*Rice cake, strawberries and calamansi*

**Mousse al cioccolato, pesca, castagnaccio e sedano**

*Chocolate mousse, peach, chestnut and celery*

**Siamo alla frutta**

*The fruit comes at the end*

*Menu degustazione*

150

*Abbinamento vini*

90

# LUX LUCIS

*by Valentino Cassanelli*

## Versilia in movimento

### Salmastro

**Ostrica al miso, sesamo e manzo**  
*Oyster with miso, sesame and beef*

**Tepore d'uovo alle canocchie, erbe di campo, pepe sansho e tartufo nero pregiato**  
*Eggs with mantis shrimp, wild herbs, sansho pepper and black truffle*

**Mezze maniche al tamarindo e lumache di mare alla marinara**  
*Mezze maniche pasta with tamarind and sea snails alla marinara*

**Pesce nero alla brace mediterranea**  
*Mediterranean grilled black fish*

**Bottoni al sugo di bue, fasolari, rucola e sedano rapa**  
*Buttons pasta with ox sauce, fasolari beans, rocket and celeriac*

**Piccione maturato alle erbe di mare e di scoglio**  
*Pigeon matured with sea and reef herbs*

**Insalata alla mediterranea**  
*Mediterranean-style salad*

**Pane e... pomodoro, cioccolato e lardo**  
*Bread and... tomato, chocolate and lard*

**Siamo alla frutta**  
*The fruit comes at the end*

*Menu degustazione*

150

*Abbinamento vini*

90

# LUX LUCIS

*by Valentino Cassanelli*

## Versilia in movimento

### Orizzonti

12 assaggi a sorpresa presi dalla carta e estemporanei  
nella visione della Brigata per un viaggio nella  
Versilia in Movimento

*12 surprise courses taken from the à la carte menu and improvised  
by the team for a journey through Versilia in Movimento*

*Menu degustazione*

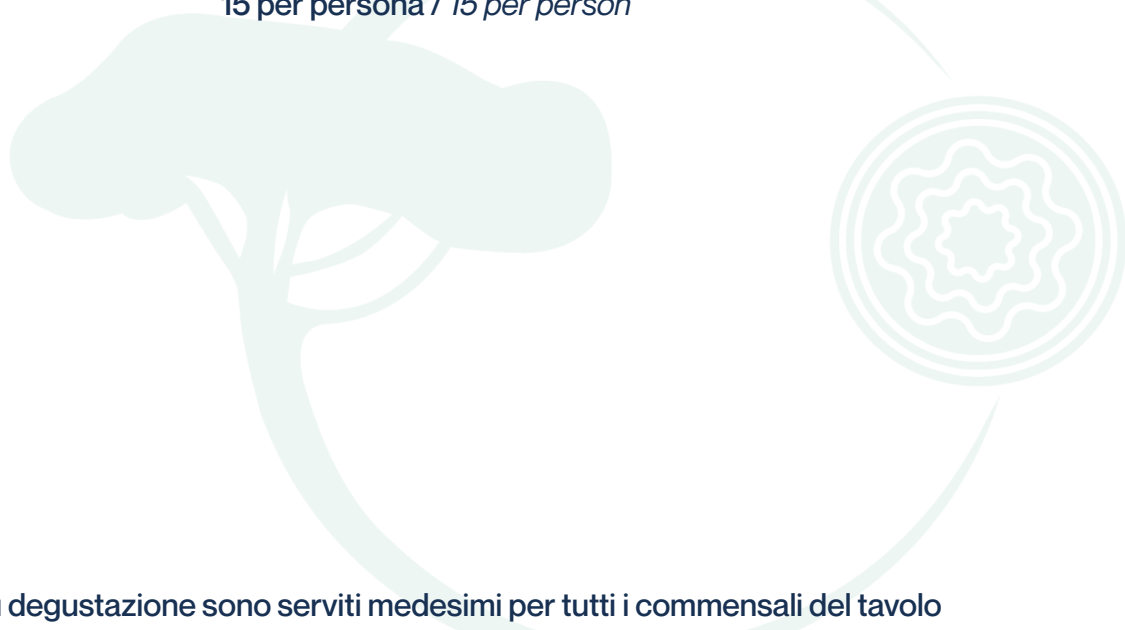
190

*Abbinamento vini*

110

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



# Carta 2023

<b>Crudo di gambero viola e litorale, ricordo di raviolo di cacciucco</b> <i>Raw local purple shrimp, memory of cacciucco soup ravioli</i>	<b>55</b>
<b>Tepore d'uovo alle canocchie, erbe di campo, pepe sansho e tartufo nero pregiato</b> <i>Eggs with mantis shrimp, wild herbs, sansho pepper and black truffle</i>	<b>45</b>
<b>Triglia arrostita, curcuma, peperoni e mandorle</b> <i>Roasted mullet, turmeric, peppers and almonds</i>	<b>45</b>
<b>Insalata arrostita e non, alla marinara</b> <i>Roasted and not roasted salad, marinara style</i>	<b>33</b>
<b>Galletto al mais e capperi, limone e insalata</b> <i>Cockerel with corn and capers, lemon and salad</i>	<b>45</b>
<b>Bavetta al canestrino lucchese, granchio e cacao</b> <i>Bavetta pasta with Lucca's canestrino tomato, crab and cocoa</i>	<b>45</b>
<b>Mezze maniche al tamarindo e lumache di mare alla marinara</b> <i>Mezze maniche pasta with tamarind and sea snails alla marinara</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>Bottoni al sugo di bue, fasolari rucola e sedano rapa</b> <i>Buttons pasta with ox sauce, fasolari beans, rocket and celeriac</i>	<b>45</b>
<b>Spaghetto all'acqua di pomodoro, aglio nero e miso</b> <i>Spaghetti pasta with tomato water, black garlic and miso</i>	<b>33</b>

# Carta 2023

<b>Pesce nero alla brace mediterranea</b> <i>Mediterranean grilled black fish</i>	<b>55</b>
<b>Branzino d'amo, finocchio, vaniglia e arselle</b> <i>Sea bass caught by the hook, fennel, vanilla and baby clams</i>	<b>55</b>
<b>Manzo al miso, nocciola, melanzana, sesamo e rosmarino</b> <i>Beef with miso, hazelnut, aubergine, sesame and rosemary</i>	<b>55</b>
<b>Piccione maturato alle erbe di mare e di scoglio</b> <i>Pigeon matured with sea and reef herbs</i>	<b>55</b>
<b>Melanzana alla brace mediterranea</b> <i>Mediterranean grilled aubergine</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 arrostita con patata schiacciata</b> <i>Roasted steak with mashed potatoes</i>	<b>21</b>
<b>Pesciolino bianco al vapore con le sue verdure</b> <i>Steamed whitefish with vegetables</i>	<b>21</b>
<b>Gelato alla vaniglia e cioccolato</b> <i>Vanilla and chocolate ice cream</i>	<b>12</b>
<b>Dadini di frutta al naturale</b> <i>Diced fresh fruit</i>	<b>12</b>



# Dulcis in fundo

<b>Latte, miele e anacardi</b> <i>Milk, honey and cashew nuts</i>	<b>30</b>
<b>Mousse al cioccolato, pesca, castagnaccio e sedano</b> <i>Chocolate mousse, peach, castagnaccio (chestnut) and celery</i>	<b>30</b>
<b>Pane e... pomodoro, cioccolato e lardo</b> <i>Bread and... tomato, chocolate and lard</i>	<b>30</b>
<b>Torta di riso, fragole e calamansi</b> <i>Rice cake, strawberries and calamansi</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).*

Valentino Cassanelli | Chef

Sokol Ndreko | Maitre & Sommelier

Pietro Rossetti | Sous Chef & Pastry Chef

Matteo Bardini | Maitre de Salle

# PFdM