

LUX LUCIS

by Valentino Cassanelli

Anno 2022

[Go to the English version](#)

Crudo di gambero viola e litorale, ricordo di cacciucco 40	- 2012 -
Triglia alla marinara, zucchine e carcadè 35	
Sgombro al caffè, crema di lumache, caviale e mela cotogna 40	- 2015 -
Petto di faraona al latte di cocco, indivia e tartufo nero pregiato 40	
Bavetta al canestrino lucchese, granchio e cacao 40	
Bottone di canocchie, ortiche e creste di gallo 35	- 2018 -
Risotto tom yum, ricci di mare e tartufo nero pregiato 40	- 2021 -
Tortello di coniglio, melanzana e liquirizia 35	
Pesce nero alla brace mediterranea, funghi, tamarindo e bieta 45	- 2016 -
Branzino d'amo con sedano in zuppeta di farro e umeboshi 45	
Controfiletto di vitello e porro arrostito, olive fresche e pinoli 50	
Piccione, abete, mango acerbo e bazzone 55	- 2019 -



Tuffo nel Territorio 2022

Ostrica alla cacciatore

Triglia alla marinara, zucchine e carcadè

Bavetta al canestrino lucchese, granchio e cacao

Raviolo d'arselle e pane

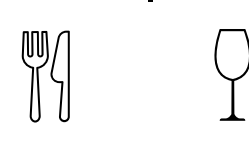
Branzino d'amo con sedano in zuppeta di farro e umeboshi

Regina, cotognata al ginepro e tartufo nero

Ceci, salvia e gelato all'olio Evo

Fragola, riso e calamansi

130 | 75



10 Anni di Lux Lucis "I'm on the road again"

"Risveglio a Livorno"

Cacciucco 2012

"Buongiorno mare"

Sgombro al caffè, lumache e mela cotogna 2015

"Brezza"

Triglia al pino marittimo 2013

"Versilia campestre"

Bottone di canocchie, ortiche e creste di gallo 2018

"Scoglio e bosco"

Risotto alla tom yum, ricci di mare e tartufo nero 2021

"Profondo"

Pesce nero alla brace mediterranea 2016

"Mare e monti"

Pizza all'ostrica e cervello di vitello 2020

"Salmastro lontano"

Maccheroncino al carcadè e anguilla al timo 2017

"Viaggio sulla vetta"

Piccione, abete, mango acerbo e bazzone 2019

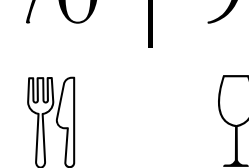
"Casa dolce casa"

Costoletta al latte, carota e aceto balsamico tradizionale 2014

"Retrospettiva"

Lux Lucis celebration 2022

170 | 95



Valentino Cassanelli | Chef

Sokol Ndreko | Maitre & Sommelier

Alberto Lazzoni | Sous Chef

Edoardo Della Bona | Maitre de Salle

Pietro Rossetti | Pastry Chef



LUX LUCIS®

- Raw purple prawn and coast scent, memory of cacciucco - 2012 -
40
- Marinara red mullet, zucchini and Hibiscus tea
35
- Mackerel in scent of coffee, with snails, caviar and quinces - 2015 -
40
- Guinea fowl breast with coconut milk, endive and black truffle
40
- Bavetta pasta with canestrino tomato from Lucca, crabs and cocoa - 2018 -
40
- Buttons of squilla mantis, nettle and rooster combs - 2021 -
35
- Tom yum risotto, sea urchins and precious black truffle
40
- Rabbit tortello, aubergine and liquorice
35
- Mediterranean black fish, mushrooms, tamarind and chard - 2016 -
45
- Seabass caught by the hook, with celery in spelt soup and umeboshi
45
- Roasted veal sirloin and grilled leek, fresh olives and pine nuts
50
- Pigeon with fir, mango and Bazzone ham - 2019 -
55



Tuffo nel Territorio 2022

Oysters “alla cacciatore”

Marinara red mullet, zucchini and hibiscus tea

Bavetta pasta with canestrino tomato from Lucca, crabs and cocoa

Baby clams’ ravioli and bread

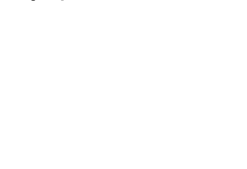
Seabass caught by the hook, with celery in spelt soup and umeboshi

Regina cheese, juniper quinces and black truffle

Chickpeas, sage and EVO oil ice cream

Strawberry, rice and calamansi

130 | 75



10 Anni di Lux Lucis “I’m on the road again”

“Awakening at Livorno”

Cacciucco 2012

“Good morning sea”

Mackerel in scent of coffee with snails, caviar and quinces 2015

“Breeze”

Red mullet and maritime pine 2013

“Rural Versilia”

Buttons of squilla mantis, nettle and rooster combs 2018

“Rock and forest”

Tom yum risotto, sea urchins and precious black truffle 2021

“Deep”

Mediterranean black fish, mushrooms, tamarind and chicory 2016

“Seas and the mountains”

Oyster pizza and calf brain 2020

“Far salty”

Maccheroncino pasta with hibiscus tea and thyme flavoured eel 2017

“Trip to the top”

Pigeon with fir, mango and Bazzone ham 2019

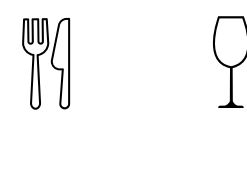
“Home sweet home”

Pork ribs cooked in milk, with carrot and traditional balsamic vinegar 2014

“Retrospective”

Lux Lucis celebration 2022

170 | 95



Valentino Cassanelli | Chef

Sokol Ndreko | Maitre & Sommelier

Alberto Lazzoni | Sous Chef

Edoardo Della Bona | Maitre de Salle

Pietro Rossetti | Pastry Chef