

LUX LUCIS



Ristorante Contemporaneo
Principe Forte dei Marmi

“Libera espressione di cucina italiana”

Degustazioni e Abbinamenti

La composizione del menu sarà personalizzata e curata direttamente dallo Chef, seguendo le vostre esigenze alimentari ed esprimendo la contemporaneità del Ristorante Lux Lucis. L'abbinamento sarà seguito e studiato dal Sommelier, stuzzicando i vostri desideri e facendovi scoprire l'armonia del vino e non solo.

The composition of the menu will be personalized and curated directly by the Chef, following your dietary needs and expressing the Lux Lucis Restaurant. The combination will be followed and studied by the Sommelier, teasing your wishes and making your discover the armony of the wine and not only.

On the Road via Vandelli
170/95

Un Tuffo nel Territorio
120/60

Sintesi
60/40

Valentino Cassanelli | Executive Chef

Sokol Ndreko | Restaurant Manager

Sia le degustazioni che gli abbinamenti si consigliano per tutti i commensali.
The tasting menu and wine pairing is suggested for all the guests.

La contemporaneità del Territorio

Variazione di scampi, panzanella e cipresso <i>Variant of scampi, "panzanella" and cypress</i>	38
Cappasanta scottata su carbonara di corallo, ricci di mare e erbe amare <i>Stir fried scallop, coral carbonara, sea urchins and bitter herbs</i>	35
Triglia al vapore di pino marittimo, farro, agretti arrostiti e zuppetta <i>Steamed red mullet in scent of maritime pine, spelt soup and sourish herbs</i>	35
Tepore d'uovo di quaglia al cavolo nero, tartufo Toscano e capperi di sambuco <i>Quail Egg warmth, black cabbage, Tuscan truffle and edelberry capers</i>	33
Costoletta di maialino al latte e pepe di Sechuan con carota all'aceto balsamico tradizionale di Modena <i>Pork ribs cooked in milk with carrot marinated in Traditional Modena's balsamic vinegar</i>	35
Spaghettoni alle alici con acqua di burrata, umebuoshi e caviale <i>Spaghettoni with anchovies, water of burrata cheese, umebuoshi and caviar</i>	38
Dopo la mareggiata, gnocchi di topinambur, arselle e schiuma al pepe <i>After storm, desert artichokes dumpling, baby clams and pepper foam</i>	33
Risotto al granchio e brodo di fagioli con rabarbaro e schiuma di fasolari <i>Risotto of crab and beans broth with rubarb and cockles foam</i>	35
Penne cotte in pomodoro fresco e basilico, mantecate al tavolo <i>Penne cooked in fresh tomato and basil sauce, dressed by the table</i>	29
Doppio raviolo di cipolla e Parmigiano Reggiano con coniglio in salsa alla cacciatore <i>Double ravioli of onion and Parmesan with rabbit in cacciatore sauce</i>	35
Trancio di ricciola scottato ai sentori del mare, ceci alla nocciola e insalata marinata <i>Stir fried Yellow tale in sea scent, chickpeas with hazelnut and marinated salad</i>	42
Astice blu grigliato con millefoglie di sedano rapa alla birra e tartufo di Toscana <i>Grilled blu lobster, celeriac mille-feuille flavoured with beer and Tuscan truffle</i>	57
Pesce nero di fondale con lumachine di mare, piselli e spugnole <i>Tyrrhenian Black fish with sea snails, peas and morels</i>	42
Giro del mondo di una Fiorentina, bistecca di manzo in quattro servizi <i>Fiorentina's world tour, beef steak in four services</i>	53
Piccione in crosta di cald'arrosta, rosa canina e patata all'alloro e lime <i>Pigeon in chestnuts crust, rosehip and potatoes in laurel and lime flavor</i>	42

On The Road, via Vandelli

Il nostro inizio

Forte-Modena il risveglio
Forte-Modena: The awakening

A caccia tra campagna e mare
Hunting between the countryside and the sea

Salendo tra i pascoli, profumo di Emilia
Climbing through the pastures, perfume of Emilia

Notte sulla vetta
Night on the summit

Alba campestre
Rural sunrise

Tra i rovi di Garfagnana profumo di mare
The sea air among the brambles of Garfagnana

La gavetta del pescatore e del contadino
The mess-tin of the fisherman and the farmer

Dalla cava... alla spiaggia
From the cave...to the beach

Profondo
Deep

Ascoltando il mare
Listen to the sea

La freschezza della sera
Evening freshness

Should I stay or...

Siamo alla Frutta
The fruit comes at the end

Si prega di segnalare qualsiasi tipo di allergia, intolleranza o esigenza alimentare.
Please inform us about allergy, intolerance or food's needs.

Insalata di stagione <i>Seasonal Salad</i>	18
Aperitivo <i>Aperitif</i>	16
Acqua <i>Water</i>	7
Caffè <i>Coffe</i>	5

“...at the end of the day, is just food”
M.P.W.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta dal personale di servizio.

For any information on substance and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided on request by the service staff.

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (reg. CE 853/04).

Some products are subject to rapid reduction of temperature (reg. CE 853/04).



by PRINCIPE FORTE DEI MARMI

Viale Ammiraglio E. Morin, 67 - 55042 - Forte dei Marmi (Lu) - Tuscany - Italy
+39 339 7961426 | + 39 0584 783636 | luxlucis@principefortedeimarmi.com