LUX
RESTAURANT & LOUNGE

ANTIPASTI CRUDI
RAW APPETIZERS

Tris Tartare 2/4/12/9/8 — **€ 27,00**
Ombrina maionese all'uva nera nocciole e uva al vino rosso
White fish , grapes,nuts red wine
Salmone zucca alla scapece e pioppini al timo
Salmon, pumpkin, pioppini mushroons
Salmone semplice
Salmon

Sashimi di Salmone & Zucca 2/4/12/9 — **€ 18,00**
Salmone zucca alla scapece e pioppini al Timo
Salmon, pumpkin, pioppini mushroons

Tartare di ombrina e uva al vino rosso 2/4/12/8/9 — **€ 20,00**
Ombrina maionese all uva nocciole
White fish, grapes, nuts red wine

Gran Crudo Lux 2-4-12 — **€ 56,00**
Gambero rosso gambero Viola mazzancolla scampo tartare di salmone
(consigliato per due persone)
Red shrimp Purple shrimp shrimp white fish tartare
(suggested for two people)

ANTIPASTI COTTI
COOKED APPETIZERS

Soute di cozze pomodorini e crostini 1/4/12/14/9 — **€ 12,00**
Mussels tomato and fried bread

Insalata di Mare 4 - 7 - 12 - 14 - 9 — **€ 15,00**
Seppie polpo olive taggiasche limone

Frittura di moscardini 4/12/14/7/9 — **€ 14,00**
Fried little octopus

Polpo alla catalana di lamponi 4-9-12 — **€ 18,00**
Polpo datterino giallo datterino rosso olive taggiasche patate
basilico aceto di lamponi
Octopus yellow tomato red tomato olives potatoes basil raspberry vinegar

PRIMI PIATTI
FIRST DISHES

Spaghettone alla Vongole 1 - 4 - 9 - 12 - 14 — **€ 18,00**
Vongole olio prezzemolo peperoncino
Claims Spaghetti

Calamarata gamberi e burrata 1/2/3/4/9/14/7 — **€ 25,00**
Gambero burrata lime
Homemade pasta with Shrimp lime and burrata

Risotto alla crema di scampi 1-2-3-4-9-7 — **€ 18,00**
Red shrimp cream

Gnocchetto alla pescatora 1-2-3-4-9-14-7 — **€ 18,00**
Calamari seppie vongole cozze polpo gamberi
Homemade pasta squid cuttlefish claims mussels octopus prawns

SECONDI PIATTI
SECOND DISHES

Grigliata di Pesce 2-4-9-14 — **€ 28,00**
Calamari pesce bianco scampo gambero
Shrimp white fish

Filetto di Orata in crosta 4-9 — **€ 20,00**
White fish with potatoes

Frittura di Calamari e Gamberi 1 - 4 - 12 - 14 — **€ 19,00**
Fried Shrimp

PER CHI NON MANGIA PESCE!
MEAT DISHES

Antipasto — **€ 18,00**
Tagliere misto di salumi e formaggi accompagnato da confetture miste home made.
Mix of cheese and cold cuts with home made jam

Primi 1/3/7 — **€ 12,00**
Cacio e Pepe / Carbonara / Amatriciana

Secondo — **€ 12,00**
Petto di pollo alla piastra e patate

CONTORNI
SIDE DISHES

Cicoria — **€ 6,00**
Cicory

Patate fritte 5-8 — **€ 6,00**
Fried potatoes

Insalata Mista — **€ 6,00**
Salad

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù espresso 1 - 3 - 7 — **€ 10,00**
Mascarpone uova panna zucchero savoiardi caffè
Mascarpone eggs cream sugar ladyfingers coffee

Cheesecake scomposta ai frutti di bosco 1 - 7 - 8 - 12 — **€ 10,00**
Philadelphia robiola cream vanilla sugar flour almonds butter

Tortino al cuore caldo 1-3-7-12 — **€ 10,00**
Cioccolato fondente burro uova zucchero
Chocolate butter egg sugar

CARTA DEI VINI
WINE LIST

Champagne

Special Cuvee	*Bollinger*	€ 100,00
Belle Epoque.	*Perrier Jouet*	€ 300,00
Brut Collection 243	*L. Roederer*	€ 100,00
Cristal	*L. Roederer*	€ 400,00
Dom Perignon		€ 350,00
Krug		€ 360,00
Armand de Brignac		€ 400,00

Bollicine Italiane

Franciacorta

Cuvee Prestige	*Ca' del Bosco*	€ 55,00
Brut Docg	*Antica Fratta*	€ 35,00
Essence Saten Millesimato	*Antica Fratta*	€ 40,00
Gran Cuvee Alma	*Bellavista*	€ 55,00

Bollicine Rosate

Attilio Rose'	*Contini*	€ 30,00

Vini Bianchi

Alto Adige

Gewurztraminer Santc Valentine	*S. Michele Appiano*	€ 65,00
Chardonnay	*Omnia Mater*	€ 30,00
Pfefferer	*Cantina Coltarenzio*	€ 30,00

Friuli

Vintage Tunina	*Jermann*	€ 90,00
Capo Martino	*Jermann*	€ 105,00
Ribolla	*Cantina Sturm*	€ 30,00

Piemonte

Arneis Blange	*Ceretto*	€ 45,00

Umbria

Bramito della Sala	*Antinori*	€ 45,00
Conte della Vipera	*Antinori*	€ 55,00
Cervaro della Sala	*Antinori*	€ 100,00

Lazio

Bellone	*Ilori*	€ 25,00
Frascati Superiore Omnia Mater	*Cantina Marco Merge*	€ 22,00
Sauvignon Omnia Mater	*Cantina Marco Merge*	€ 30,00
Pecorino Amantes	*Cantina Marco Merge*	€ 25,00

Sardegna

Vermentino Pariglia	*Cantina Contini*	€ 25,00

Sicilia

Zibibbo		€ 25,00
Etna Nenti		€ 30,00

Vini Rossi

Syrah Limited Edition Omnia Mater	*Cantina Marco Merge*	€ 30,00

ALLERGENI

1 Cereali
2 Crostacei
3 Uova
4 Pesce
5 Arachidi
6 Soia
7 Latte
8 Frutta a guscio / secca
9 Sedano
10 Senape
11 Sesamo
12 Anidridi solforose e solfiti
(conserve prodotti ittici | cibi sotto aceto | cibi sott'olio
salamoia | marmellate | aceto | funghi secchi
bibite analcoliche | succhi)
13 Lupini
14 Molluschi

BeSmile
- Creativi per Tutto -
GRAFICA, STAMPA E COMUNICAZIONE