



Grand Universe Lucca Hotel, si erge con grazia affacciato su Piazza del Giglio e Piazza Napoleone, rivelando una storia mai raccontata. Si è evoluto attraverso i secoli, da atelier di un soffiatore di vetro in epoca romana, a un maestoso palazzo della famiglia Paoli durante il Rinascimento, trasformandosi in un hotel monumentale a metà del XVIII secolo.

L'Hotel Universo e Tosca, che era il nome originale dell'hotel, ha aperto i battenti per la prima volta nel 1857. Situato proprio di fronte al famoso Teatro del Giglio, l'hotel era meta di artisti, poeti, filosofi e reali di tutto il mondo. Intellettuali e filosofi come John Ruskin, Robin Collingwood, compositori come Pietro Mascagni e Leoncavallo, poeti come Giuseppe Ungaretti.

Grand Universe Lucca Hotel, stands gracefully overlooking Piazza del Giglio and Piazza Napoleone, revealing the history untold. It has evolved through the centuries, from a glassblower's atelier in Roman times, to a majestic palazzo of the Paoli family during the Renaissance, turning into a monumental hotel in the mid-18th century.

Hotel Universo e Tosca, which was the original name of the hotel, first opened its doors in 1857. Located right opposite the famous Teatro del Giglio opera, the hotel was a destination for artists, poets, philosophers and royalty from around the world. Intellectuals and philosophers like John Ruskin, Robin Collingwood, composers like Pietro Mascagni and Leoncavallo, poets like Giuseppe Ungaretti.

INDICE / INDEX

Vini al bicchiere	pag. 3
Porto – Marsala – Sherry	pag. 4
Spritzer	pag. 5
Sparkling Cocktail	pag. 6
Pre-dinner Cocktail	pag. 7
After Dinner	pag. 8
Long Drink	pag. 9
Analcolici – Hot drink	pag. 10
Gin	pag. 11
Vodka	pag. 12
Whisky – Whiskey	pag. 13/15
Tequila – Mezcal – Rhum	pag. 15
Brandy-Cognac-Armagnac	pag. 16
Calvados – Grappe	pag. 16
Amari – Aperitivi	pag. 17
Vermouth-Liquori	pag. 18
Birre – Soft – Caffetteria	pag. 19
Tea & Tisane	pag. 20/22

Tutti i prezzi subiranno un aumento di 1 euro per il servizio in camera

All prices will be increased by 1 euro for room service

Vini al Bicchiere / By the Glass Wines

Prosecco Superiore extra dry DOCG Case Bianche	
Az.Col Sandago <i>vitigno/grape: Glera</i>	9
Franciacorta Saten “Carpe Diem”	
Bonfandini <i>vitigno/grape: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	12
Champagne Montre-Cul Brut	
Delot <i>vitigno/grape: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Ne</i>	18

I Vini Bianchi / White Wines

Montecarlo Bianco DOC	
Buonamico <i>vitigno/grape: Trebbiano, Pinot bianco, Sauvignon</i>	7
Scaia Bianca, Tenuta Sant’Antonio	
<i>Vitigno/grape: Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay</i>	9

Vini Rosè / Rosè Wines

Shiny, IGT Costa Toscana Rosato	
Gualdo del Re <i>vitigno/grape: Aleatico</i>	9

Vini Rossi / Red Wines

Bordocheo Rosso Doc Colline Lucchesi	
Bordocheo <i>vitigno/grape: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot</i>	7
Baby Super Tuscan	
Folonari <i>vitigno/grape: Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	9

Il Porto

Porto Bianco Ramos Pinto	8
Porto Ramos Pinto Ruby	8
Porto Graham's 10	14
Porto Graham's 20	18

Il Marsala

Marsala Superiore Semisecco 1994 Intorcia	12
---	----

Lo Sherry

Sherry Fino Pepe Gonzales Byass	8
Sherry Pedro ximenes Don Zoilo	8

Spritzer

APEROL SPRITZ	10
Aperol, Prosecco, Soda water	
CAMPARI SPRITZ	10
Campari bitter, Prosecco, Soda water	
SELECT SPRITZ	10
Campari bitter, Prosecco, Soda water	
HUGO	11
Liquore di sambuco, Prosecco, Tonic	
Elderflower Liqueur, Prosecco, Tonic water	
SPRITZ DEL CAPO	10
Amaro del Capo, Prosecco, Soda water	
LIMONCELLO SPRITZ	10
Limoncello, Prosecco	
P31 GREEN SPRITZ	10
P31, Prosecco, Soda water	

Cocktail

Sparkling Cocktail

ROSSINI (in stagione – seasonal) Fragole, Prosecco -. Stawberry, Prosecco	11
PUCCINI (in stagione – seasonal) Clementine, Prosecco	11
MIMOSA (in stagione – seasonal) Arancia, Prosecco - Orange, Prosecco	11
KIR Creme de Cassis, Vino bianco Creme de Cassis, White wine	11
KIR ROYAL Creme de Cassis, Champagne	15
CHAMPAGNE COCKTAIL Cognac, Angostura, Champagne	15

Pre Dinner

AMERICANO	11
Campari bitter, red Vermouth, Soda water	
BOULEVARDIER	11
Whisky, Red Vermouth, Campari Bitter	
BLOODY MARY	11
Vodka, Tomato & lemon juice, Tabasco & Worcestershire sauce	
VIRGIN MARY	11
Tomato & lemon juice, Tabasco & Worcestershire sauce	
HANKY PANKY	11
Gin, red Vermouth, Fernet Branca	
MARTINI (Classic – Gibson – Dirty – Hemingway - Perfect)	11
Vodka / Gin, Vermouth	
MANHATTAN	11
Whisky, red Vermouth, Angostura bitter	
NEGRONI	11
Campari bitter, red Vermouth, Gin	
NEGRONI BIANCO	11
Gin, Dry Vermouth, White Bitter, reduction of Campari bitter	

After Dinner

ESPRESSO MARTINI (GRAND UNIVERSE STYLE) Vodka, Di Saronno Velvet, Espresso, Sugar (allerg. n. 7)	11
BLACK RUSSIAN Vodka, Coffee Liqueur	11
CAIPIRINHA Cachaca, Lime, Sugar	11
CAIPIROSKA STRAWBERRY Vodka, Strawberry, Lime, Sugar	11
COSMOPOLITAN Citron Vodka, Cointreau, Cranberry & lime juice	11
MARY PICKFORD White Rum, Maraschino, Pineapple juice, Grenadine syrup	11
OLD FASHIONED Bourbon, Angostura bitter, Sugar	11
SAZERAC Cognac/ Rye whiskey, Peychaud bitter, Assenzio, zucchero	11
WHISKEY SOUR (allerg. n. 3) Whiskey, Egg White, Lemon juice, Sugar syrup	11
WHITE RUSSIAN (allerg. n. 7) Vodka, Coffee liqueur, Milk cream	11

Long Drinks

CUBA LIBRE	11
Rum, Cola, Lime	
MOSCOW MULE	11
Vodka, Lime juice, Ginger beer	
MOJITO	11
Rum, Lime juice, Mint, Soda water, Sugar	
LONG ISLAND ICED TEA	11
White spirits, Triple sec, Lemon juice, Coca	
MAI – TAI	11
Rum chiaro, Rum scuro, Orange curacao, Orgeat syrup, Lime juice	
SEX ON THE BEACH	11
Vodka, Peach schnapps, Orange & Cranberry juice	
HARVEY WALLBANGER	11
Vodka, Galliano, Orange juice	
PINA COLADA (allerg. n. 7)	11
Rum, Pineapple juice, Coconut milk	
TEQUILA SUNRISE	11
Tequila, Orange juice, Grenadine syrup	
ZEN	11
Vodka, ginger, sugar syrup, grapefruit, cranberry and lime juice	

Long Drinks Analcolici / Free Alcohol Drinks

VIRGIN COLADA (allerg. n. 7) 9
Pineapple juice, Coconut milk, Milk

VIRGIN MOJITO 9
Lime, Mint, Soda water, Sugar

SUNSET 9
Orange and Peach Juices, Orgeat and Raspberry Syrup

SHIRLEY TEMPLE 9
Grenadine syrup, Ginger ale

Tutti i Cocktails sono preparati manualmente con spremute di frutta fresca
All Cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices

Hot Drinks

GROG 9
Rum, Lime, Sugar, Hot water

PUNCH AL MANDARINO 9
Tangerine Punch

TODDIES 9
Liqueur, Honey, Spices, Hot water

ITALIAN COFFEE (allerg. n. 7) 11
Amaretto, Coffee, Milk cream

IRISH COFFEE (allerg. n. 7) 11
Irish whiskey, Coffee, Sugar, Milk cream

Gin

Ambrosia – Toscana –Italia	12
Ambrosia Sicily Edition– Toscana –Italia	12
Beefeater 24 gin (London Dry) – Inghilterra	12
Bulldog London Dry (40°) – Inghilterra	12
Gunpowder Irish gin Distilled Gin (43°) – Irlanda	12
Gin (41,2°) – Inghilterra	12
Camelia gin– Toscana –Italia	15
Gin Mare Mediterranean gin Distilled gin (42,7°) – Spagna	15
Hendrick's Distilled gin (41,4°) – Scozia	15
Martin Miller London Dry (40°) –Inghilterra	15
Sabatini gin London Dry (41,3°) – Italia	15
Tanquery 10 Distilled Gin (47°) – Inghilterra	15
Malfi Gin Rosa Quality Italian Gin (41°) – Italia	15
Peter in Florence Dry Gin (43°) – Italia	17
Vor Icelandic Gin (47°) – Islanda	25
Vor Icelandic Gin Barrel Aged (47°) – Islanda	30

Vodka

Absolut - Svezia	8
Moskovskaya – Russia	8
Skyy – Usa	8
Ciroc – Francia	12
Chopin – Polonia	12
Ketel one – Olanda	12
Vka (organica) – Italia	12
Beluga – Russia	15
Belvedere – Polonia	15
Greygoose – Francia	15

Malti e Whisky / Malts and Whiskey

Scotch whisky - Single Malt

Glenkinchie 10 – <i>Lowland</i>	12
Oban 14 – <i>Highland</i>	12
Smokehead – <i>Islay</i>	12
Linkwood 10 James Eadie – <i>Highland</i>	12
Talisker 10 – <i>Skye</i>	12
Glenmorangie 10 – <i>Highland</i>	14
Graigellachie 13 – <i>Speyside</i>	14
Oban Bay Reserve - <i>Highland</i>	14
Glen Scotia (double cask) – <i>Campbelltown</i>	15
Tullibardine Sovereign – <i>Highland</i>	16
Bowmore 15 – <i>Islay</i>	16
Ardbeg 10 – <i>Islay</i>	16
Benromach Sassicaia Wood – <i>Speyside</i>	16
Dalmore 12 – <i>Highlands</i>	16
Edradour – <i>Highland</i>	16
Glen Dronach 12 - <i>Highlands</i>	16
Lagavulin 16 – <i>Islay</i>	16
Pride of Orkney 12 – <i>Orcadi</i>	20
Cragganmore 12– <i>Speyside</i>	22
Signatory Caol Ila 2011– <i>Islay</i>	22
Sprinbank 15 – <i>Campbeltown</i>	22
Balvenie 12 – <i>Highlands</i>	24
Glenfiddich Experimental 02 no age (47 %) – <i>Highlands</i>	24
Laphroaig Lore – <i>Islay</i>	26
Signatory Glen Rothes 1997 – <i>Islay</i>	26
Strathisla 10 Bourbon Barrel – <i>Highlands</i>	26
Caol Ila 13 – <i>Islay</i>	27
Ben Nevis – <i>Highland</i>	32

Scotch whisky - Single Malt Full Proof

Finlaggan old reserve cask strength (58°)– <i>Islay</i>	12
Port Askaig (100°)16 - <i>Islay</i>	16
Ileach no age (58°) cask strength – <i>Islay</i>	21
Lagavullin 12 (54,7°) – <i>Islay</i>	28
Ledaig 7 (57,1°) Bourbon Barrel – <i>Mull</i>	29
Tomatin 16 (53,4) Duthies – <i>Highlands</i>	29

Scotch whisky – Blended

Johnnie Walker Red Label	8
Dewar's	9
Loch Lomond	9
Johnnie Walker Black Label	9
Big Peat blended	14
Shackleton	14
Johnnie Walker Blue Label	50

Irish Whiskey

Irish Paddy	8
Bushmills Black Label	9
Tullamore D.E.W.	9
The Whistler 10	16

Bourbon Whiskey

Jim Beam – <i>Bourbon</i>	8
Wild Turkey – <i>Kentucky</i>	8
Buillet 10 - <i>Bourbon</i>	9
Jack Daniel's – <i>Tennessee</i>	9
Old Overholt – <i>Rye</i>	10

Canadian Whisky

Canadian Club	9
Seagram's V.O.	9

Tequila

Josè Cuervo Silver	8
Josè Cuervo Reposado	9
Espolon Blanco	9
Silver patron	12
Don Julio Reposado	12

Mezcal

Single Montelobos Espadino	12
----------------------------	----

Rhum

Sailor Jerry Spiced Rum - Scozia	10
Eldorado Rhum Demerara 12 – Guyana	12
Barbancourt 15 – Haiti	14
J. Bally Piramide 7 – Martinica	15
J. Bally Piramide 12 – Martinica	19
Australia 2015 – 4 (48°)	20
Panama 2011 – 7 (43°)	22
Barbados 2012 FS – 6 (46°)	22
Jamaica WP 2013 – 5 (57°)	24
Trinidad 2006 (Small Batch) – 12 (56°)	34
Guyana 2004 (Small Batch)– 14 (60,1°)	42

Brandy Italiani Italian Brandy

Stravecchio	8
Vecchia Romagna	8
Brandy di Poli J.	10

Brandy Spagnoli Spanish Brandy

Carlos 1°	10
Gran Duque d'Alba	10
Cardenal Mendoza	10
Lepanto	10

Cognac

Hennessy VS	10
Martell VSOP	12
Remy Martin XO	14

Armagnac

Armagnac Duc de Maravat Selec – Bas Armagnac	12
Armagnac Duc de Maravat XO – Bas Armagnac	14

Calvados

Chateau de Breuil Fine – Pays d'Age	10
-------------------------------------	----

Grappa & Acqueviti

Grappa Massagli	8
Grappa di Brunello – Lorenzo Inga	9
Grappa di Sassicaia Tenuta san Guido	24

Amari Bitter

Amaro del capo	8
Averna	8
Biadina Tista di Lucca	8
Cynar	8
Fernet Branca	8
Branca Menta	8
Jaegermeister	8
Lucano	8
Montenegro	8
Rabarbaro	8
Ramazzotti	8
Unicum	8
Amaro Formidabile	10

Aperitivi Aperitifs

Aperitivi San Bitter bianco/rosso/Crodino (analcolici)	7
Aperol / Bitter Campari	8
Pastis 51 / Pernod	

Vermouth

Antica Torino Vermouth	8
Antica Formula Carpano	9
Vermouth del Professore	9
Lillèt Blonde	10

Liquori / Liqueurs

Amaretto di Saronno	8
Anima nera	8
Assenzio Pere Kermann's 60	8
Baileys	8
Frangelico	8
Grand Marnier	8
Grand Marron's	8
Limoncello	8
Sambuca Molinari	8
Southern confort	8
Nocino Nardini	10
Drambuie	10
Cointreau	12

Birre / Beers

Birre Artigianali Craft Beers

Birra Marron – Petrognola	10
Birra Metra IPA – Petrognola	10
Birra Monte Fiore – Petrognola	10

Birre Classiche Classics Beers

Beck's	7
Peroni Nastro azzurro bott. 33 cl.	7

Soft drink

Acqua minerale 25cl	2
Acqua minerale 0,70 l. – Mineral water	4
Bibite – Soft drink (Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Lemon soda, Estathé alla pesca, Estathé al limone)	5
Succhi di frutta – Fruit juices	5

Caffetteria & Hot Drink

Caffè espresso - Espresso	3
Caffè doppio – Double espresso	5
Caffè decaffeinato / Decaffeinated Coffee	4
Cappuccino (allerg. n. 7)	4
Caffè americano – American coffee	4
Infuso d'orzo – Barley infusion	4
Cioccolata calda – Hot chocolate (allerg. n. 7)	5
Cioccolata calda con panna – Hot chocolate with cream (allerg. n. 7)	6
Latte - Milk (allerg. n. 7)	2
Latte macchiato – Milk with coffee (allerg. n. 7)	4
Caffè shakerato – Shaked coffee	4

I nostri Teas

Darjeeling - *India*

Tè nero indiano conosciuto come lo "champagne" dei tè
€ 6,00

Assam - *India*

Il tè nero Assam regala un infuso rosso arancio,
dalle note aromatiche di malto e tabacco
€ 6,00

Keemun - *Cina*

Il tè nero Keemun è apprezzato per il particolare aroma floreale che ricorda rosa ed orchidea, con note di cacao e un particolare spunto fruttato che lo fa definire il "Borgogna" tra i tè.
€ 6,00

Lapsang Souchong - *Cina*

Tè nero in foglia. Il particolare aroma affumicato che lo caratterizza è ottenuto da una essiccazione ancora artigianale delle foglie sopra fascine fumiganti di legno resinoso di pino.
€ 6,00

Gyokuro - *Giappone*

"Lacrime di giada" è uno dei nomi di questo incredibile tè verde, raccolto unicamente a mano agli inizi di primavera. L'aroma è penetrante, di prato fiorito e oceano e il gusto rotondo, morbido e dolce.
€ 6,00

I nostri Teas

Lung Ching - Cina

Uno dei famosi “Dieci Inestimabili Tè” tè verde Lung Ching o Longjing, Un tè amato al punto da ricevere nel XVII secolo lo status di tè imperiale.

€ 6,00

Special Jasmine – Cina, India, Ceylon e Giappone

Il tè al gelsomino è una specialità originaria del Fujian in Cina, ottenuto dalla miscelazione di fiori freschi con le foglie di tè verde. Il tè (igroscopico) assorbe naturalmente il profumo dei fiori e regala in tazza un infuso fresco e intenso, con retrogusto dolce e floreale a lungo persistente. Apprezzatissimo in tutto il mondo, è ottimo anche freddo e accompagna mirabilmente piatti di pesce, pollo, verdure al vapore e riso, così come biscottini da tè e dolci al cucchiaio

€ 6,00

Yin Zhen - Cina

Il tè bianco cinese Yin Zhen, alla lettera “Aghi d’Argento” è uno dei tè più rari e pregiati al mondo. Prodotto in Fujian in una limitatissima zona, è costituito dalle sole perfette gemme apicali di inizio primavera, Un tempo bevanda destinata unicamente all'imperatore di cui la fenice era uno dei simboli, il tè bianco dona in tazza un infuso chiarissimo e soave, dall'aroma fiorito e retrogusto zuccherino

€ 6,00

Special Oolong - Cina

Special Oolong o Wu Long, è un tè semi-ossidato – una categoria intermedia tra tè verde e tè nero. È molto apprezzato per l'aroma intenso, vegetale e il gusto armonioso leggermente fruttato oltre che per il contenuto di caffeina abbastanza modesto.

€ 6,00

Le nostre Tisane

Tisana Ginger Lemon - *Energetica*

A base di lemon grass, ginger radice, scorza di arancio.

€ 5,00

Ginger e Melograno

Profumata miscela composta da tè verde, scorze di melograno e limone, radice di zenzero, lamponi e boccioli di rosa

€ 5,00

Purity - *Depurativa*

Una miscela composta di erbe dalle note proprietà depurative, arricchita dall'aroma naturale di limone, che ne fa una bevanda piacevole in ogni momento.

€ 5,00

Finocchio-Liquirizia

Una miscela dolce e profumata composta da due erbe conosciute fino all'antichità per le note proprietà digestive: semi di finocchio e radice di liquirizia

€ 5,00

Rooibos African Dream

Miscela equilibrata di Rooibos, completamente privo di caffeina, pezzetti di mela e fiori di gelsomino al gusto dolce e cremoso di vaniglia e caramello.

€ 5,00

Camomilla - *Rilassante*

Fiori interi di Matricaria, Camomilla: la pianta è conosciuta fino dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti.

€ 5,00

Infuso di Menta

Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, dalle proprietà digestive e balsamiche

€ 5,00

Lista degli Allergeni / List of Allergens

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE – CEREALS CONTAINING GLUTEN
 2. CROSTACEI – CRUSTACEANS
 3. UOVA – EGGS
 4. PESCE – FISH
 5. ARACHIDI – PEANUTS
 6. SOIA – SOY BEANS
 7. LATTE – MILK
 8. FRUTTA A GUSCIO – NUTS
 9. SEDANO – CELERY
 10. SENAPE – MUSTARD
 11. SEMI DI SESAMO – SESAME SEEDS
 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES
 13. LUPINI – LUPIN
 14. MOLLUSCHI – MOLLUSCS
- (V) Piatto Vegetariano - (VG) Piatto Vegano

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

Gentile Ospite,

I numeri sopra riportati (da 1 a 14) sono usati per indicare che un piatto contiene l'allergene come ingrediente

L'allergene è riportato in corrispondenza di ogni piatto del menu.

Se avete esigenze dietetiche oppure allergie alimentari, siete pregati di chiedere assistenza al personale in servizio che vi aiuterà nella scelta dei piatti presenti sul menu. Grazie

Dear Guest,

The above numbers (from 1 to 14) are used to highlight dishes containing allergens as ingredients

Please note that each dish in this menu show allergy information based on the corresponding numbers from 1 to 14

If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, kindly ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

Thanks you



GRAND
UNIVERSE
LUCCA

Piazza Napoleone, 55100, Lucca (Lucca)|ITALY
T +39 0583 000000 F +39 0583 000000