



GRAND
UNIVERSE
LUCCA

LEGACY RESTAURANT MENU'



GRAND
UNIVERSE
LUCCA

LUCCA TRADIZIONALE

TYPICAL DISHES FROM LUCCA

Selezione di salumi della Garfagnana con bruschetta
Selection of cured meat from Garfagnana Region with bruschettas

€ 14,00 (Allerg. 1,7)

(V) Ribollita toscana
Tuscan traditional Ribollita soup

€ 13,00 (Allerg. 1,7,8,9)

(V) Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia
Ricotta cheese and spinach dumplings served with butter and fresh sage sauce

€ 14,00 (Allerg. 1,3,7)

Tortelli lucchesi al ragù di Chianina
Chards and meat stuffed ravioli served with Chianina beef ragout

€ 16,00 (Allerg. 1,3,7,8,9)

Rovelline alla lucchese
Fettine di vitella impanate e fritte, servite con salsa di pomodoro, cipolla e capperi

Deep fried veal escalopes served with tomato, onion and capers sauce

€ 16,00 (Allerg. 1,3,4, 7,9,12)

GLI ANTIPASTI

STARTERS

(V) Millefoglie di melanzane e scamorza con pesto di basilico
Eggplant millefeuille with Scamorza cheese and basil pesto sauce

€ 14,00 (Allerg. 1,3,5,6,7,8)

(V) Flan di cardoni con fonduta di pecorino e tartufo nero
Cardoon flan with Pecorino cheese fondue and black truffle

€ 15,00 (Allerg. 3,7)

Polenta frita e baccalà mantecato
Fried polenta and whipped dried cod

€ 16,00 (Allerg. 4,8)

Culaccia del norcino con bruschetta al pomodoro
Culaccia ham with tomato bruschetta

€ 15,00 (Allerg. 1)

Tris di battuta di Fassona°: al tartufo, con burrata e con uovo marinato
Fassona beef tartare trio: with black truffle, burrata cheese and marinated yolk

€ 16,00 (Allerg. 1,3,7-10)

I PRIMI PASTA

(V) Spaghetto Pastificio Gentile con pomodori secchi, olive taggiasche, alici del Cantabrico e granella di pistacchio

Spaghetti pasta, dried tomatoes, Taggiasca olives, Cantabrian anchovies and pistachio crumb

€ 16,00 (Allerg. 1,4,7,8)

(V) Risotto ai carciofi

Artichoke risotto

€ 18,00 (Allerg. 7)

(V) Gnocchi di zucca, crema di gorgonzola e radicchio rosso

Pumpkin dumplings, Gorgonzola cheese and radicchio

€ 16,00 (Allerg. 1,7,12)

Ravioli di cacciucco in pasta di cavolo nero con bisque di crostacei

Black cabbage ravioli stuffed with traditional Tuscan fish soup, served with crustacean bisque

€ 18,00 (Allerg. 1,2,3,4,7,14)

Maltagliati al ragù di cinghiale

Maltagliati pasta with wild boar ragout

€ 16,00 (Allerg. 1,3,9,12)

I SECONDI

MAIN COURSES

Turbante di ricciola con caponatina di verdure

Roasted amberjack fish with Caponata salad

€ 24,00 (Allerg. 4,7,12)

Petto d'anatra, purè di sedano rapa e scalogno caramellato

Duck breast, puréed celery root and caramelized shallot

€24,00 (Allerg. 9,12)

Costine di maiale con rapini saltati

Roasted pork ribs served with sautéed tournip tops

€18,00 (Allerg. 9)

Agnello scottadito con carciofini fritti

Grilled lamb chops with fried artichokes

€ 28,00 (Allerg. 1,8)

Tagliata di Angus con patate arrosto e salsa bernese

Sliced grilled Angus beef rib eye, roasted potatoes and bearnaise sauce

€ 26,00 (Allerg.3,7)



GRAND
UNIVERSE
LUCCA

I DOLCI DESSERTS

Tortina di mele e cannella con gelato alla crema
Warm apple pie with cinnamon and frozen custard

€ 9,00 (Allerg. 1,3,7,8)

Trilogia di cioccolato in semifreddo con salsa di lampone
Three chocolates parfaits served with raspberry sauce

€ 9,00 (Allerg. 3,4,6,7,8)

Panna cotta ai frutti rossi
Panna cotta served with berries

€ 8,00 (Allerg. 3,4,7,8)

Semifreddo al pistacchio
Pistachio parfait

€ 9,00 (Allerg. 3,6,7,8)

Tiramisù classico
Classic Tiramisù

€ 8,00 (Allerg. 1,3,6,7,8)

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 \ *SOYBEANS*
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) Vegetariano \ *Vegeterian Dish* - (VG) vegano \ *Vegan Dish*

°Prodotto congelato tramite abbattimento rapido della temperatura \ *Blast chilled product*

*Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine \ *The product could be frozen*

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

All prices are inclusive of VAT and Service

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 shows 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

Coperto \ *Cover Charge Euro 3,00*