



GRAND  
**UNIVERSE**  
LUCCA

**Sommità Martin Orsyn Champagne  
Roof-top**

IL LUOGO PIÙ SUGGESTIVO E ROMANTICO DI  
LUCCA: GODETEVI UNA COPPA DI CHAMPAGNE  
AMMIRANDO LO SPETTACOLO DEL TRAMONTO  
SULLA TERRAZZA PIÙ ESCLUSIVA DELLA CITTÀ E  
PORTATE A CASA CON VOI IL RICORDO DI UN  
PANORAMA DA CARTOLINA.

*THE MOST SUGGESTIVE AND ROMANTIC PLACE IN  
LUCCA: ENJOY A GLASS OF CHAMPAGNE ADMIRING  
THE SUNSET ON THE CITY'S MOST EXCLUSIVE  
TERRACE AND BRING HOME WITH YOU THE  
MEMORY OF A POSTCARD VIEW.*

Aperto dal lunedì al sabato  
Dalle ore 18:00 a mezzanotte.

*Open from Monday to Saturday  
From 6:00 pm to midnight*

Per informazioni rivolgersi alla Reception o al  
Symphony Lounge Bar

*For other information contact the Reception or the  
Symphony Lounge Bar*

# Champagne

*Al Calice / By the glass*

Inclusi nel drink 3 piccoli snacks dello Chef  
*3 small Chef's snacks included with drinks*



Brut Tradition - Martin Orsyn

*Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir,  
Chardonnay*

€ 20

Brut Premier Cru Rosè - Martin Orsyn

*Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir,  
Chardonnay*

€ 35

Extra Brut Grand Reserve - Martin Orsyn

*Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir,  
Chardonnay*

€ 40

Extra Brut Vintage - Martin Orsyn

*Vitigno/Grape: Pinot Noir, Chardonnay*

€ 45



GRAND  
UNIVERSE  
LUCCA



# Champagne

*Bottiglia / Bottle*

Inclusi nel drink 3 piccoli snacks dello Chef  
*3 small Chef's snacks included with drinks*

Brut Tradition - Martin Orsyn

*Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir,  
Chardonnay*

€ 100

Blanc de Noir - Delot

*Vitigno/Grape: Pinot Noir*

€ 110

Cuvée Royale Brut - Joseph Perrier

*Vitigno/Grape: Chardonnay, Pinot Noir,  
Pinot Meunier*

€ 120

Brut Premier Cru Rosè - Martin Orsyn

*Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir,  
Chardonnay*

€ 140

Cuvée Royale Blanc de Blancs - Joseph Perrier

*Vitigno/Grape: Chardonnay*

€ 150

Collection 242 - Louis Roederer

*Vitigno/Grape: Chardonnay, Pinot Noir,  
Pinot Meunier*

€ 150



GRAND  
UNIVERSE  
LUCCA

# Champagne

*Bottiglia / Bottle*



Inclusi nel drink 3 piccoli snacks dello Chef  
*3 small Chef's snacks included with drinks*

Extra Brut Grand Reserve - Martin Orsyn <i>Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 160
Extra Brut Vintage - Martin Orsyn <i>Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 180
Dom Perignon - Moet & Chandon <i>Vitigno/Grape: Chardonnay, Pinot Noir</i>	€ 540
Grande Cuvée - Krug <i>Vitigno/Grape: Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 545
Cristal - Louis Roederer <i>Vitigno/Grape: Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 550



GRAND  
UNIVERSE  
LUCCA

# Vini / Wines



## *Vini Bianchi / White Wines*

*glass*

*bott*

Segreto del Castello Bianco, Traminer

Aromatico IGT Biologico - Tenuta Mariani

€ 15

€ 85

*Vitigno/Grape: Traminer Aromatico*

Scaia Bianca - Tenuta Sant'Antonio

€ 15

€ 85

*Vitigno/Grape: Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay*

Eli, Monferrato Bianco Doc - Durio Adriano

€ 15

€ 85

*Vitigno/Grape: Arneis*

## *Vini Rossi / Red Wines*

Pinot Nero Toscana- Tenuta Mordini

*Vitigno/Grape: Pinot Nero*

€ 15

€ 85

Baby Super Tuscan, Capsula Bianca -  
Tenuta Folonari

€ 15

€ 85

*Vitigno/Grape: Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

Pragerolamo DOCG - Durio Adriano

*Vitigno/Grape: Barbera*

€ 15

€ 85

# Champagne Cocktails € 20



## CHAMPAGNE SUNSET

---

Champagne, succo di arancia,  
sciropo di lampone

*Champagne, orange juice,  
raspberry syrup*

## ROSY DELIGHT

---

Champagne, liquore ai fiori di  
sambuco, Limoncello,  
sciropo di rosa, succo di  
limone

*Champagne, edelflower syrup,  
Limoncello, roses syrup, lemon  
juice*



## ASTERMIX

---

Champagne, Mezcal, succo di  
limone, sciropo di cannella

*Champagne, Mezcal, lemon  
juice, cinnamon syrup*



# Champagne Cocktails € 20



## CHAMPAGNE ROSSINI

---

Champagne, succo di fragole

*Champagne, fresh strawberries juice*

## SPRITZ ROYAL

---

Champagne, Soda e a scelta tra Aperol, Bitter Campari o Limoncello

*Champagne, Soda Water, and your choice between Aperol, Bitter Campari or Limoncello*



## HUGO ROYAL

---

Champagne, Soda e liquore ai fiori di sambuco

*Champagne, Soda Water and edelflower liquor*

## SIBERIAN CHAMPAGNE

---

Champagne, Vodka, Crème de Cassis, Maraschino, succo di lime

*Champagne, Vodka, Crème de Cassis, Maraschino, lime juice*



# Champagne Cocktails € 20



## FRENCH 75

---

Champagne, Gin Ambrosia,  
succo di limone e sciroppo di  
zucchero

*Champagne, Ambrosia Gin,  
lemon juice and sugar syrup*

## BEYHIVE BELLINI

---

Champagne, Tequila  
Reposado, polpa di pesca,  
succo di limone e miele

*Champagne, Tequila Reposado,  
fresh peach juice, lemon juice  
and honey*



## VELVET FIZZ

---

Champagne, mirtilli freschi,  
succo di limone, sciroppo di  
zucchero, zenzero grattugiato

*Champagne, fresh blueberries,  
lemon juice, sugar syrup,  
grated ginger*



# Dalla cucina / From the kitchen



Ostriche

*Oysters*

*Allerg 14*

€ 5 cad/pcs

Tris di battuta di Fassona: al tartufo, con burrata e con tuorlo marinato

*Fassona beef trio: with black truffle, Burrata cheese and marinated yolk*

*Allerg 3,7,10*

€ 25

Gyoza di maiale e verza alla piastra\*

*Pork and Savoy cabbage grilled Gyoza\**

*Allerg 1,3,6,11,12*

€ 15

Il tagliere di formaggi e Pata Negra

*Tasting of cheeses and Pata Negra ham*

*Allerg 7,8,10*

€ 40



# Dalla cucina / From the kitchen

---

*Tapas*

€ 8 cad/pcs

Tortino di patate con polpo alla Luciana

Potato pie, stewed octopus with tomato, capers and olives

*Allerg 9,14*

Pan brioche con Camembert, fichi e noci

*Brioche bread with Camembert cheese, fig and walnuts*

*Allerg 1,7,8*

Gambero rosso e panzanella toscana

Red shrimp with Tuscan Panzanella salad

*Allerg 1,2,9,12*



---

Assiette di frutta fresca di stagione

Assortment of seasonal fresh fruit

€ 20



# 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

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