



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

€ 16,00 (Allerg. 1,7)

(V) Zuppa frantoiana
Local vegetable soup with black cabbage, toasted bread and olive oil

€ 13,00 (Allerg. 1,7,8,9)

(V) Gnudi di ricotta e spinaci con salsa di datterini e basilico
Ricotta cheese and spinach dumplings served with fresh cherry tomatoes and basil

€ 14,00 (Allerg. 1,3,7,8)

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

€ 16,00 (Allerg. 1,3,7,8,9,12)

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.1,3,8,9)

GLI ANTIPASTI

STARTERS

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

€ 14,00 (Allerg. 1,3,5,6,7,8,9)

(V) Flan di verdure con fonduta di parmigiano e aceto balsamico
Vegetable flan, Parmesan fondue and balsamic vinegar

€ 15,00 (Allerg. 7,12)

Calamaro ripieno su vellutata di ceci al rosmarino
Stuffed squid served with chickpeas and rosemary puréed soup

€ 18,00 (Allerg. 1,4,14)

Speck d'anatra affumicato, pane ai cereali e burro di malga
Smoked duck speck, cereal bread and butter

€ 16,00 (Allerg. 1,7)

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

€ 18,00 (Allerg. 3,7,12)

I PRIMI PASTA

(V) Mezzelune di patate viola con crema di gorgonzola e porcini
Violet potato ravioli, Gorgonzola cheese fondue and porcini mushrooms

€ 18,00 (Allerg. 1,3,7,8)

(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*

€ 17,00 (Allerg. 1,3,7,8)

Paccheri di Gragnano al ragù di polpo

Paccheri pasta with octopus ragout

€ 18,00 (Allerg. 1,4,8,9)

Maltagliati con broccoli romani, guancia e pecorino

*Maltagliati pasta, Romanesco broccoli, Guancia (Italian salt-cured meat) and
Pecorino cheese*

€ 16,00 (Allerg. 1,7)

Pici senesi al ragù di anatra e riduzione di Morellino

Pici pasta served with duck ragout and Morellino red wine reduction

€ 18,00 (Allerg. 1,3,7,8)

I SECONDI

MAIN COURSES

Cuore di baccalà, porri in umido e polenta frita

Salt cod, stewed leeks and fried polenta

€ 22,00 (Allerg. 4)

Filetto di branzino con patate all'isolana

Seabass fillet° served with potatoes, cherry tomatoes, onion and olives

€22,00 (Allerg. 4)

Mignon di vitello alla griglia con testa di porcino al forno

Grilled veal mignon served with roasted porcino mushroom cap

€28,00

Costolette di agnello fritte carciofi

Fried lamb chops with artichokes

€28,00 (Allerg. 1,3,7,8)

Tagliata di Angus con verdure grigliate

Sliced grilled Angus beef rib eye with grilled vegetables

€ 26,00

Filetto di struzzo all'aceto balsamico con bietoline saltate

Grilled ostrich fillet, balsamic vinegar sauce and sautéed chards

€ 28,00 (Allerg. 12)



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)



GRAND
UNIVERSE
LUCCA

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 3,50*