



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 CUP 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 17:00 a mezzanotte.

*Open from Monday to Saturday
From 5:00 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

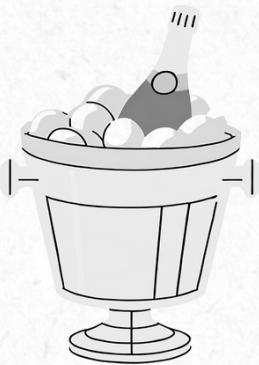
Extra Brut Vintage - Martin Orsyn

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

Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

€ 160

Extra Brut Vintage - Martin Orsyn

Vitigno/Grape: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

€ 180

Dom Perignon - Moet & Chandon

Vitigno/Grape: Chardonnay, Pinot Noir

€ 540

Grande Cuvée - Krug

Vitigno/Grape: Pinot Noir, Chardonnay

€ 545

Cristal - Louis Roederer

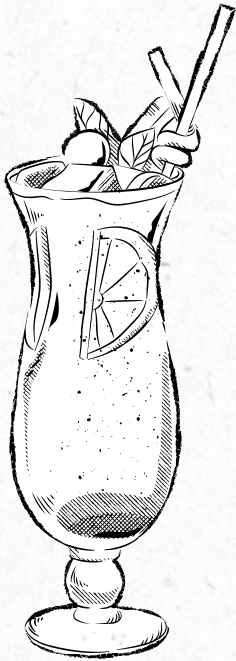
Vitigno/Grape: Pinot Noir, Chardonnay

€ 550



GRAND
UNIVERSE
LUCCA

Champagne Cocktails \$20



CHAMPAGNE SUNSET

Champagne, succo di arancia,
sciroppo di lampone

*Champagne, orange juice,
raspberry syrup*

ROSY DELIGHT

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

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



ASTERMIX

Champagne, Mezcal, succo di
limone, sciroppo di cannella

*Champagne, Mezcal, lemon
juice, cinnamon syrup*



Champagne Cocktails \$20



CHAMPAGNE ROSSINI

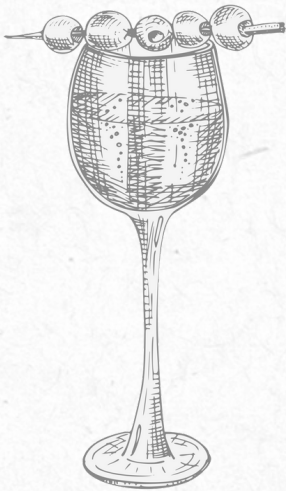
Champagne, succo di fragole

*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

Tartare di gamberi rossi^o

Red shrimps tartare^o

Allerg 2

€ 25

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



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