LUMI
SKY LOUNGE

THE LUMI EXPERIENCE 110

UN INVITO A SCOPRIRE I SAPORI E L'ATMOSFERA DEL LUMI SKY LOUNGE.

IL PERCORSO, PENSATO PER DUE PERSONE, INCLUDE UN COCKTAIL A PERSONA E UNA DEGUSTAZIONE DI TRE PIATTI SELEZIONATI DALLO CHEF, DA CONDIVIDERE.

An invitation to discover the flavours and atmosphere of Lumi Sky Lounge.

Designed for two guests, the experience includes one cocktail each and a tasting of three dishes selected by our Chef, to share.

LUMI WINE RITUAL 150

UN INVITO A LASCIARSI GUIDARE TRA SAPORI, VINO E ATMOSFERA.

QUATTRO PIATTI A SCELTA DELLO CHEF, ACCOMPAGNATI DA BOTTIGLIA DI VINO A SCELTA TRA QUELLE INDICATE (W) ALL'INTERNO DELLA LISTA VINI.

An invitation to be guided through flavors, wine, and atmosphere.

*Four Chef's choice dishes, paired with a wine bottle selected from those marked with **(W)** on the wine list.*

LUMI GOLDEN BUBBLES 210

UN INVITO A TRASCORRERE UNA SERATA CON LEGGEREZZA E PIACERE.

CINQUE PIATTI A SCELTA DELLO CHEF E UNA BOTTIGLIA DI BOLLICINE A SCELTA TRA QUELLE INDICATE (B) NELLA LISTA VINI.

An invitation to spend an evening with lightness and pleasure.

*Five Chef's choice dishes and a bottle of sparkling wine selected from those marked with **(B)** on the wine list.*

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA
PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT

LUMI
SKY LOUNGE

BITES

POLPETTE DI MELANZANE CON SALSA "CHIUMMENZANA" (A:1-3-7) *Eggplant meatballs with "Chiummenzana" sauce*	24
BAO AL VAPORE CON SALMONE AFFUMICATO E SALSA DI GUACAMOLE (A:1-4) *Steamed bao bun with smoked salmon and guacamole sauce*	26
FRITTATINA DI PASTA ALLA NAPOLETANA(A:1-3-7) *Neapolitan pasta frittatina*	24
GAMBERONI AL PANKO CON SALSA YOGURT AGLI AGRUMI (A:1-2-4- 7) *Panko-crusted king prawns with citrus yogurt sauce*	28
MINI BUN CON POLPO ALLA GRIGLIA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MAIONESE AL LIMONE(A:1-3-4) *Mini bun with grilled octopus, scapece-style zucchini and lemon mayonnaise*	26
PIATTO DEL GIORNO, CREATO DALLO CHEF SECONDO ISPIRAZIONE E STAGIONALITÀ *Dish of the day, created by the Chef according to inspiration and seasonality*	28

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA
PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT

LUMI
SKY LOUNGE

TO SHARE

CAPRESE SBAGLIATA: BURRATA, POMODORI DATTERINI GIALLI E ROSSI (A:7) — 24
"Caprese Sbagliata": burrata with yellow and red datterino tomatoes

POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO CON CREMOSO DI PARMIGIANO DI VACCHE ROSSE (A:1-3-7) — 26
Meatballs in Neapolitan ragù with Parmigiano Reggiano cream from Red Cow milk

TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO ALL'ERBA CIPOLLINA E GEL DI ACETO INVECCHIATO (A:4) — 28
Mediterranean bluefin tuna tartare with chives and aged vinegar gel

PIADINA DI CAESAR SALAD (A:1-3-4-7-10) — 26
Caesar Salad Wrap

CARPACCIO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA — 28
Beef carpaccio pizzaiola style

PATATE ARROSTO CON FORMAGGIO, PAPRIKA E TARTUFO (A:7) — 24
Roasted potatoes with cheese, paprika and truffle

FOCACCIA CON STRACCIATELLA DI BUFALA, PISTACCHIO E POMODORINI SEMI-DRY (A:1-7-8) — 26
Focaccia with buffalo stracciatella, pistachio and semi-dried cherry tomatoes

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA
PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT

LUMI
SKY LOUNGE

LISTA ALLERGENI / *ALLERGEN LIST*

AVVISO IMPORTANTE / *IMPORTANT NOTICE*

Gentile Ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 Ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro Menu. La invitiamo a comunicare al personale eventuali allergie, al fine di poter offrire il migliore servizio possibile per Lei e per i suoi ospiti.

Dear Guest, we would like to inform you that according to EU regulation no. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, the following list aims to highlight the 14 families of allergens present in our Menu. We kindly invite you to inform the staff of any allergies, in order to be able to offer the best possible service for you and your guests.

1

CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN

2

CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF

3

UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF

4

PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF

5

ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF

6

SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF

7


LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF

8

FRUTTA
A GUSCIO
NUTS

9

SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF

10

SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF

11

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF

12

ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES

13

LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF

14

MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Gentile Ospite, la informiamo che i prodotti somministrati in questo locale sono, in assenza di fresco, surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Dear Guest, we inform you that the products provided in this Hotel are, in the absence of fresh products, frozen at source or frozen on site (by rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the Reg. EC 852/04.