

Menù Degustazione

Un viaggio tra sapori e suggestioni
Lasciatevi guidare in un percorso culinario
creato con passione dalla nostra chef, dove ogni
piatto racconta una storia e ogni assaggio è
un'emozione.

Ad accompagnare la nostra selezione
gastronomica, una serie di shottini a tema,
pensati per esaltare i sapori e sorprendere i sensi.
Un connubio audace tra cucina d'autore e
mixology creativa.
Preparatevi a gustare, brindare e scoprire.

€30,00



LUX
DIVINO

Bar / Gelateria

TENTAZIONI DI GUSTO





Caffetteria

Caffè	€1,00
Caffè Americano	€1,20
Caffè Corretto	€1,30
Caffè Decaffeinato	€1,20
Caffè Leccese	€2,00
Caffè Shakerato	€3,00
per ogni correzione 0,50€	
Caffè Macchiato	€1,00
Crema Caffè	€3,00
Cappuccino	€1,50
Cappuccino Decaffeinato	€1,70
Espressino	€1,20
Espressino Decaffeinato	€1,40
Ginseng	€1,20
Orzo	€1,20
Latte	€1,00
Latte Macchiato	€1,50
Nutellino	€1,50
The & Tisane	€3,00

Gelateria

Coppa Lux

€8,00

Cioccolato fondente, gelato Lux(variegato al amarena), biscotti con nutella, topping frutti di bosco, scaglie di cioccolato, gocciole



Coppa Kinder

€9,00

Kinder buono, stracciatella, crema, topping cioccolato bianco, panna montata



per ogni aggiunta 0,50€

Coppa Divino

€8,00

Gelato divino(limoncello), fior di latte, zabaione, granella di zucchero, panna montata



Tramonto salentino

€10,50

Tropical, frutti di bosco, fior di latte, topping frutti di bosco, scorza d'arancia, fiori edibili, crumble ai biscotto, cialda



le immagini sono solo a scopo illustrativo

LUX DIVINO TENTAZIONI DI GUSTO

Gelateria

Pizza Ice

€10,00

Gelato alla nocciola come base, topping fragola come sugo, scaglie di cioccolato bianco, pistacchio, fior di latte



Coppa Saturno

€8,00

Panna montata base, gelato lux (variegato al amarena), pistacchio, cocco, anelli di cioccolato, perline di zucchero



per ogni aggiunta 0,50€

Frozen Lemon

€6,00

Base granita di limone, Limone, fragola fior di latte



Mangia e Bevi

€10,50

macedonia con frutta fresca di stagione, 3 gusti a scelta e panna montata



le immagini sono solo a scopo illustrativo

L U X D I V I N O T E N T A Z I O N I D I G U S T O

Gelateria

Coppa Love(x2)

€13,00

lux, fragola, fior di latte, cuoricini di zucchero, gocce di cioccolato bianco, panna montata, fragole fresche a cuore, cialda cuore



Babà Napoletana

€9,00

Babà napoletano al rum, fior di latte, croccantino al rum, frutta fresca di stagione e panna



Banana Split

€8,00

Banana frutto, gelato alla banana, fior di latte panna montata e topping al cioccolato



Coppa 3 gusti a scelta

€7,00



per ogni aggiunta 0,50€

le immagini sono solo a scopo illustrativo

L U X D I V I N O T E N T A Z I O N I D I G U S T O

Gelateria

Extra Terrestre

€7,50

Brioche Siciliana, gelato pistacchio, fior di latte, cocco, panna montata a ciuffi, granelle di pistacchio



Sicilia

€7,00

Brioche Siciliana, 3 gusti a scelta, panna montata



LUX DIVINO TENTAZIONI DI GUSTO

per ogni aggiunta 0,50€

le immagini sono solo a scopo illustrativo

Crepes/ Yogurt

Crepes

Nutella	€4,00
Nutella, cioccolato bianco	€4,50
Pistacchio	€4,00
Nutella e cocco	€4,50
Nutella e Banana	€5,00

per ogni aggiunta 0,50€

Yogurt

Yogurt Neutro Normal	€3,00
Yogurt Neutro XL	€5,00

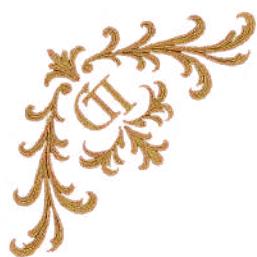
Con guarnizione Varie a scelta

Cocco
Mirtillo
Mango
Arancia
Maracuja
Anguria
Tropical
Pesca
Frutto della passione
Fragola

Yogurt Nutella Normal	€4,00
Yogurt Miele e noci Normal	€4,00

L U X D I V I N O T E N T A Z I O N I D I G U S T O





Granite

€3,50

- Menta
- Fragola
- Limone
- Coca cola
- Cocco
- Mirtillo
- Mango
- Arancia
- Maracuja
- Anguria
- Tropical



LUX DIVINO TENTAZIONI DI GUSTO





Bevande

Acqua 50cl	€1,00
Acqua 70cl	€2,00
Fanta	€3,50
Sprite	€3,50
Coca Cola 33cl	€3,50
Coca Cola Zero 33cl	€3,50
Coca Cola 1l.	€5,00
The alla pesca	€2,50
The alla limone	€2,50
Acqua Tonica	€3,00
Cedrata	€3,00
Redbull	€3,50
Succhi di frutta	€3,00
Spremuta	€4,00
Centrifuga	€5,00
Crodino	€3,00
Cocktail San Pellegrino	€3,00
Campari Soda	€3,00
Ginger Beer	€3,00
Limonata	€3,00

L U X D I V I N O T E N T A Z I O N I D I G U S T O

Birre - Distillati



Birre

Corona	€3,50
Spina Bionda piccola	€3,50
Spina Rossa piccola	€3,50
Spina Bionda Media	€6,00
Spina Rossa Media	€6,00
Tennent's	€4,00
Theresianer	€5,00
Riegele Hefe Wiese	€6,00

Distillati

Amari	€4,00
Limoncello	€3,00
Sambuca	€3,00
Bayles	€4,00
CPT Morgan white	€4,00
JW Red Label	€4,00
JW Black Label	€7,00
Don Papa	€6,00
Vodka Ciroc	€6,00
Zacapa	€7,00



LUX
DIVINO

Panini

TENTAZIONI DI GUSTO



Panini Classici

Il Classico

Buns classico, hamburger di manzo 200g, lattuga, pomodoro, maionese

€9,00



Italian Cheese

Buns classico, hamburger manzo 200g, stracciatella affumicata, lattuga, pomodoro, salsa burger

€10,00



Smoky Bacon

Buns classico, hamburger manzo 200g, cheddar fuso, bacon croccante, cipolla caramellata, salsa BBQ al whiskey

€10,00



Spicy Tokyo

Mini baguette, tonkatsu croccante (cotoletta di Pollo/Maiale giapponese) lattuga, pomodoro, salsa al mango habanero

€10,00



Panini Speciali

Tex Mex

Buns rosso, hamburger manzo 200g, cheddar fuso, Jalapeño, nachos croccanti, cipolla fritta, salsa piccante un panino focoso... (non adatto a chi soffre il caldo)

€12,00



Divino Burger

Buns blu, doppio hamburger di manzo 200g, cheddar fuso, anelli di cipolla croccante, bacon croccante, salsa BBQ al miele. Un morso e sei in Paradiso (senza ritorno)

€16,00



Come lo mangi

Doppio buns classico, doppio hamburger da 200g, pulled pork, pomodoro, lattuga, scaglie di parmigiano, burrata cipolla caramellata, maionese e salsa BBQ al

€32,00



Whiskey Un panino da affrontare con due mani, un piano... e forse un amico.





LUX
DIVINO



Pizzeria

TENTAZIONI DI GUSTO



Pizze classiche

PIZZE

Marinara

pomodoro san marzano, aglio, basilico, origano

€5,00



Margherita

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo

€6,00



Bufala

pomodoro san marzano, mozzarella di bufala campana Dop, basilico, olio evo

€8,00



Napoli

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, acciughe, capperi, olive origano

€8,00



Capricciosa

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, carciofi, prosciutto cotto funghi, olive

€10,00



Diavola

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, salame piccante

€8,00



Valtellina

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, bresaola, grana, rucola

€10,00



5 formaggi

Fior di latte, basilico, olio evo, provola affumicata, svizzero, gorgonzola, crema di parmigiano

€9,00



Ortolana

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, zucchine grigliate, peperoni grigliate, melanzane grigliate

€8,00



Americana

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, würstel, patatine fritte

€8,00



Fumè

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, speck, provola affumicata

€8,00



Tonno e Cipolla

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, filetto di tonno, cipolla di tropea

€10,00



Crudaiola

base piada, fior di latte, pomodorini, olio EVO, basilico, prosciutto crudo rucola, scaglie di grana

€9,00



Pizze Gourmet

PIZZE

Da Nord a Sud

€12,00

fior di latte, basilico, olio evo, carne salada trentina, rucola, crema di mascarpone datterino giallo semisecco, scaglie di grana



Bolognese

€11,00

fior di latte, basilico, olio evo, mortadella, burrata, granella di pistacchio pesto di pistacchio



Campana

€10,00

friarielli, bufala Dop, salsiccia fresca, basilico, olio evo



Pugliese

€10,00

vellutata di datterini gialli, fior di latte, pomodorini rossi semi secchi, capocollo di Martina, burrata



Calabrese

€10,00

pomodoro san marzano, fior di latte, basilico, olio evo, funghi porcini, 'nduja piccante, salsiccia fresca, salame piccante



Siciliana

€12,00

crema di zucchini, fior di latte, gamberetti, stracciatella, basilico, olio evo, zest di lime e arancio



Lux

€15,00

vellutata di datterino giallo, fior di latte, olio evo, basilico, bacon croccante, chips di patate viola, burrata, crema di parmigiano



Divino

€15,00

fior di latte, basilico, olio evo, mortadella crocchette di patate (home made), burrata, pesto di pistacchio, granelle di pistacchio



Kebab

€8,00

fior di latte, kebab, patatine twister, salsa a piacere



Gricia

€9,00

fior di latte, crema di cacio e pepe, guanciale olio evo



Carbonara

€9,00

fior di latte, olio evo, tuorlo d'uovo pecorino, pepe macinato, guanciale croccante



Pizze Gourmet

PIZZE

La Norma

€10,00

fior di latte, olio evo, melanzane fritte, cacio ricotta a scaglie, datterino giallo, basilico



Crunch & Cream

€14,00

bordi di ricotta, fior di latte, olio EVO, basilico, prosciutto cotto, crocchette di patate (home made) crema di parmigiano



Octopus

€12,00

base piada, crema di pomodorini semi dry, rucola, polpo fritto, stracciatella affumicata zeste di lime e arance, olio EVO, basilico



Sushi Pizza

€14,00

fior di latte, philadelphia, salmone marinato alla svedese, avocado, datterino giallo semi secchi, olio EVO, basilico



Sfumature di gusto

€12,00

fior di latte, olio evo, porchetta di ariccia, patate al forno, provola affumicata



Parmigiana

€10,00

fior di latte, basilico, olio evo, parmigiana di melanzane e crema di parmigiano



LE FOLLIE DEL PIZZAIOLO

€16,00



Pizze Fritte

Oro di Bronte

€13,00

fior di latte, mortadella, stracciatella, crema di pistacchio, granella di pistacchio



Fria&Sa

€10,00

fior di latte, salsiccia fresca, friarelli



Montanarine

€6,00

Classiche



Montanarine

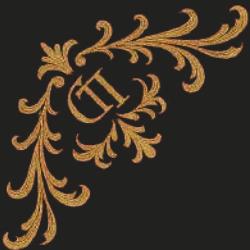
€8,00

Farcite









LUX
DIVINO

Menù

TENTAZIONI DI GUSTO



Antipasti

Passione Mare €15,00

5/6 portate della Chef

Passione Terra €12,00

5/6 portate della Chef

Insalata Di Polpo €12,00

Polpo, olio, sale, aceto, succo di

limone, aglio, pepe €15,00

Salmone Marinato

Salmone, sale, zucchero, bacche di ginepro, chiodi di garofano, agrumi, cannella, pepe nero, pepe rosa, gelato variegato all'amarena e cioccolato, olio evo, prezzemolo

Baccalà €13,00

*baccalà, farina amido di mais, succo d'arancia, granella di pistacchio

Impepata Di Cozze €12,00

Cozze, vino bianco, pomodorini, olio, aglio, pepe

Tartar Di Gambero Rosso €16,00

Gambero rosso, avocado, lime, olio evo, sale, pepe, tequila

Tagliere Di Porchetta €12,00

Porchetta di aricca IGP,

Tagliere di salumi e formaggio €18,00

Selezione di salumi e formaggi

Carpaccio di Angus €12,00

Rucola, pomodorini, lime, carpaccio di angus

Caprese €10,00

Fior di latte, pomodori, basilico, origano, sale, olio evo

Prosciutto e melone €10,00



Primi Piatti

Tagliatelle Lux €18,00

Pasta all'uovo, gamberi rossi, pachino, olio evo, prezzemolo, sale, tequila, aglio

Scialatielli e Cozze €14,00

Pasta di semola ccozze,

pomodorini, aglio, olio, pepe

Tagliatelle Allo Scoglio €20,00

Tagliatelle, misto frutti di amre, pomodorino, olio, ale, pepe, aglio

Cacio e Pepe/ Fichi €14,00

Pasta di semola, pecorino romano IGP, pepe, fichi

Paccheri Alla Carbonara €15,00

Paccheri, uova, pecorino romano IGP, guanciale DOP, e pepe

Summer Bloom €13,00

pasta di semola, zucchine e peperone crusco pasta all'uovo, zucchine, semola, olio evo, sale, peperone crusco

Orecchiette al Sugo €10,00

Orecchiette, salsa di pomodoro,

Menù

Secondi piatti

Cous Cous Mare-Terra €13,00

cous cous, peperoni, melanzane, zucchine, cipolla, pomodorini, spezie, cala maretti fritti, lime, sale, olio evo

Tagliata Rucola e Grana €20,00

Carne di manzo, rucola, grana, Pomodorini, sale, olio evo

Divino (Tagliata di Manzo) €25,00

Carne di manzo, lardo di patanegra, sale

Frittura di pesce misto €18,00

Calamari, gamberi

Polpo su crema di ceci €15,00

Polpo in doppia cottura, crema di ceci, rosmarino, olio evo, sale, aglio

Contorni

insalata verde €2,00

insalata mista €3,50

Patate al forno €5,00

Fritti

Polpette* €5,00

Panzerottini* €3,00

Patatine dippers* €4,00

Patatine Twister* €4,00

Patatine waffle* €4,00

Patatine stick* €4,00

Anelli di cipolla* €5,00



*prodotti surgelati

LUX DIVINO TENTAZIONI DI GUSTO

Elenco dei 14 allergeni alimentari

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Molino Vigevano ha trovato il modo di recuperare e reinserire il **germe di grano** all'interno delle sue farine "**Oro di Macina**", grazie ad un processo esclusivo, lento e delicatissimo, che separa il germe vero e proprio dall'olio, **pressando i fiocchi a freddo**, senza alcun tipo di solvente, preservandone tutte le sostanze funzionali oltre alle caratteristiche organolettiche e sensoriali. Il germe, ancora grossolano, viene **macinato a pietra** per esaltarne al massimo le componenti aromatiche. La linea professionale "**Oro di Macina**" con **germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra** risponde alle esigenze **speciali** dei canali pizzeria, pasticceria, panetteria.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Molino Vigevano ha trovato il modo di recuperare e reinserire il **germe di grano** all'interno delle sue farine "**Oro di Macina**", grazie ad un processo esclusivo, lento e delicatissimo, che separa il germe vero e proprio dall'olio, **pressando i fiocchi a freddo**, senza alcun tipo di solvente, preservandone tutte le sostanze funzionali oltre alle caratteristiche organolettiche e sensoriali. Il germe, ancora grossolano, viene **macinato a pietra** per esaltarne al massimo le componenti aromatiche. La linea professionale "**Oro di Macina**" con **germe di grano pressato a freddo e macinato a pietra** risponde alle esigenze **speciali** dei canali pizzeria, pasticceria, panetteria.

Caratteristiche specifiche:

Le farine Molino Vigevano grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine Molino Vigevano risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili** grazie alla presenza del **germe di grano vitale**, che favorisce una perfetta lievitazione e maturazione. Inoltre, attraverso analisi di laboratorio e scrupolosi controlli sui singoli lotti prodotti, Molino Vigevano garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

