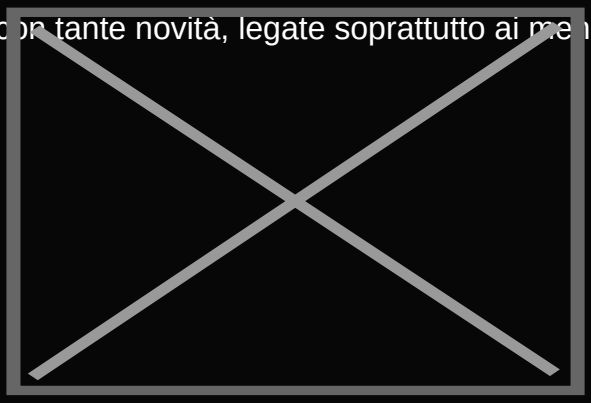
Riapre il Lux Lucis, ristorante stellato del Principe Forte dei Marmi

img-4235-f9c43ad2

Parte ufficialmente la stagione 2018 del ristorante **Lux Lucis**, che ha riaperto le porte l'8 marzo. La sapiente cucina dell'executive chef **Valentino Cassanelli** e l'esperienza del maître **Sokol Ndreko** sono pronte per assicurare agli ospiti una ristorazione d'eccellenza, che racconti di loro, della loro passione e della straordinaria sinergia tra sala e cucina, che vive degli abbinamenti perfetti tra proposte gastronomiche ed etichette, sempre più selezionate e pregiate.

Dopo il grande **rinnovamento degli spazi** dello scorso anno, con il posizionamento della cucina al centro del ristorante, per mostrare come lavora una brigata di successo, anche quest'anno si riparte con tante novità, legate soprattutto ai menu degustazione.



"**Contemporaneità della Cucina**" è la prima proposta, 15 portate per una full immersion nella cucina dello chef Cassanelli. Si parte dal mare per arrivare alle Apuane, con contaminazioni di tecniche, prodotti e sapori provenienti da tutto il mondo, per una vera e propria esperienza di condivisione culturale.
Il secondo menu è "**Sintesi**", una versione ridotta del primo menu, con una selezione di sette portate, dallo stuzzichino alla piccola pasticceria, per chi vuole esplorare la parte essenziale della cucina dello chef.
Terza proposta "**Un tuffo nel territorio**", la Versilia raccontata nella sua ricca tipicità, con nove portate, accompagnate dal tocco creativo di Valentino.

La carta sarà poi sempre più ricca, sia nei piatti, con l'introduzione di **nuovi sapori** come il pepe sancho e la papaya, sia nella **selezione dei vini**, sempre più ricca di etichette esclusive per raffinati abbinamenti con i piatti serviti.

"Una squadra molto affiatata e che funziona" - dichiara l'executive chef Valentino Cassanelli, alla guida del Lux Lucis dal 2012 – "per migliorare ancora e raggiungere **nuovi e ambiziosi obiettivi**, con l'entusiasmo e la passione che da sempre ci accompagnano nella ricerca di nuovi e stimolanti traguardi".

Confermato, dopo i grandi apprezzamenti dello scorso anno, lo **chef table**, per una cena a stretto contatto con chef e sommelier, con il coinvolgimento dell'ospite nelle dinamiche della cucina e la creazione di una convivialità suggestiva.

Il ristorante avrà apertura serale dal mercoledì alla domenica; nel mese di agosto sarà aperto tutti i giorni. E già sono state decise le date invernali dal 19 dicembre all'8 gennaio.