



Menu'



ANTIPASTI

starters

Il norcino incontra il casaro (tagliere salumi e formaggi) x2 persone (7) Mixed Cold meats and cheese platter (x2 people)	20
Tartara di manzo al coltello con pane tostato alle erbe, stracciatella e gocce di senape al miele (1)(7)(10) Beef tartare with herb toasted bread, stracciatella with honey mustard dressing + scaglie di tartufo + truffe shavings	14 16
Tartara di gambero rosa, julienne di pera, salsa Romesco (1)(2)(5)(7)(8) Pink prawn tartare, pear julienne, Romesco sauce	15
Bignè di mortadella e ricotta su pesto di pistacchi (1)(3)(7)(8) Mortadella and ricotta puffs on pistachio pesto	13
Polpettine vegetariani, crema di piselli e fonduta di provola affumicata (1)(9)(7) Veggie balls, cream of peas and smoked provola cheese fondue	13

PRIMI

first course

Zuppa Frantoiana con pane tostato a parte (1)(9) Vegetable soup with toasted bread aside	12
Tortello Lucchese al ragù di manzo (#)(1)(3)(7)(9) Tortelli with beef ragù	12
Spaghetti con olio evo, crema d'aglio, peperoncino e pane alle erbe (1)(7) Spaghetti with evo oil, garlic cream, chilli pepper and bread with herbs	10
Pici con crema al tartufo nero e gamberi scottati (1)(2)(3)(7) Pici with black truffle cream and seared prawns	15
Risotto al nero con seppie, polpo, cozze e zeste di limone x2 persone (1)(2)(4) Black risotto with cuttlefish, octopus, mussels and lemon zest (x2 people)	30


SECONDI second course

Guancia di maiale cotta a 100°, Parmantier e cipolla caramellata (1)(7)(9) Pork cheek cooked at 100°, Parmantier and caramelized onion	18
Calamari ripieni con crema di topinambur (2)(4)(7)(9) Stuffed squid with Jerusalem artichoke cream	18
Tagliata di manzo, patate al forno e senape al miele (10) Sliced steak with roast potatoes and honey mustard	20
Polpo grigliato, pappa al pomodoro e stracciatella (1)(7) Grilled octopus, tomato bread soup and stracciatella	20

CONTORNI side dishes

Patate al forno Roast potatoes	4
Verdura di stagione alla griglia Grilled seasonal vegetables	5
Insalata verde Green salad	4
Insalata mista Mixed salad	5

DOLCI desserts

 Panna cotta con pere caramellate (1)(7) 6 Baked cream pudding with caramelized pears
Eclair alla nocciola con frutti rossi (1)(3)(7) 7 Hazelnut éclair with berries
Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa ai frutti di bosco (1)(3)(7) 7 Softhearted chocolate cake with berry sauce
Cantuccini con Vin Santo (1) 6 Cantucci biscuits with Vin Santo sweet wine
Tiramisù a modo nostro (1)(3)(7) 6 Homemade tiramisù

coperto 2€

I prodotti freschi realizzati dal nostro chef, vengono abbattuti a -18° (#) con abbattitore di temperatura come da legge per garantire la fragranza della materia prima.

* In mancanza di prodotti freschi o in base ai costi di mercato saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati di ottima qualità

ALLERGENI ALIMENTARI: glutine (1), crostacei (2), uova e derivati (3), pesce (4), arachidi e derivati (5), soia (6), latte e derivati (7), frutta a guscio (8), sedano (9), senape (10), sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini (13), molluschi (14)

CAFFETTERIA

Caffe Espresso Illy	2,5
Decaffeinato	2,5
Caffe corretto Illy	3
Caffe Americano	3
Cappuccino Illy	3
Latte Macchiato	3
Ginseng	2,5
Orzo	2,5
Tè caldo e tisane	4
Acqua Microfiltrata	2
Acqua minerale Frizzante "San Pellegrino"	3
Acqua minerale Naturale "San Bernardo"	3

GRAPPE

Bianca Storica Nera - Domenis	5
Barricata Storica Nera - Domenis	5

AMARI E RUM

Montenegro	3,5
Amaro del Capo	3,5
Limoncello	3
Rum Zacapa 23 y.o.	6
Rum Don Papa	5
Rum Kraken	5
Rum Barcelò	4
Glen Grant	5
Talisker 10 y.o.	6
Lagavulin 16 y.o.	7

FINE PASTO

Passito Pantelleria DOP 2020 - Terre di Zagara	4
Moscato di Pantelleria Kabir 2020 - Donnafugata	5
Sauternes AOC 2016 - Chateau Haut-Monteils	6
Dedicato a Vincenzino IGT Bianco Passito 2019 - Fornacelle	6