



Menù degustazione “Particolare”

Vi proponiamo una degustazione di 5 portate, selezionati dallo Chef Stefano che possono variare seguendo la stagionalità dei prodotti

Vini Esclusi
60€

Menù degustazione “Inedito”

Vi proponiamo una degustazione di 7 portate, selezionati dallo Chef Stefano che possono variare seguendo la stagionalità dei prodotti

Vini Esclusi
75€

Abbinamento Consigliato Vini per Degustazioni 5 Calici

€ 25,00

Abbinamento Consigliato Vini per Degustazioni 7 Calici

€ 30,00

In alternativa consultare la Carta dei Vini a seguire

La Toscana, il nostro territorio

La stagionalità e la ricerca delle materie prime, accompagnata da tradizione e qualità, saranno i principi cardini sui quali si svilupperà il nostro menù, radicato con orgoglio alla nostra terra di Toscana.

I nostri prodotti sono a KM TOSCANA, un valore aggiunto nel piatto.

Stefano Chiappelli Chef e la sua Brigata

Per cominciare

Vegetariano

Cavolo cappuccio brasato, salsa bernese e polveri dell'orto
17 €

Contemporaneo

Uovo 62°, vellutata di zucca, ristretto di Etichetta Blu, cialda croccante
17€

Dal mare*

Crocchetta di merluzzo, spuma di cipolle bianche
18 €

Tartare

Tartare di manzo, cipolla caramellata al balsamico, maionese ai porcini e pan brioche
18 €

Il Tagliere del Syrah

Tris di crostini, salumi e formaggi Igp Toscana
16 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio.
Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



Primi

La ripiena

Cappelletti ripieni di parmigiano reggiano, salsa olandese e tartufo nero

18 €

Lo Gnocco

Gnocchetto mantecato alla crema di zucca, blu di Maremma e nocciole tostate

18 €

Il mantecato*

Risotto alla bisque di crostacei, riduzione di pressatina della Garfagnana e lamponi

18 €

Lo Spago

Spaghetto del Pastificio Martelli aglio olio e peperoncino e crumble di segale croccante

17 €

Tradizione

Il classico tortello Lucchese al ragù

17 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



Secondi

Dall'orto

Tagliata di cavolfiore, yogurt greco, gel al Particolare Moscato, mandorle e menta

17 €

Tradizione

Galletto al mattone, riduzione di vinsanto, radicchio alla piastra

22 €

Nordico*

Baccalà arrosto, crema di ceci e porro al cartoccio

22 €

Territorio

Guancia di manzo brasata poi glassata al forno con patate mascè affumicate

23 €

La Bistecca (Min. 1 kg)

Bistecca di Manzo alla griglia con patate arrosto e verdure

6 € l'etto

I nostri Contorni:

Patate e verdure arrosto 5 €

Insalata mista o verde 5 €

Sformatino del giorno 5 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



Dolci

Mousse di castagne, crema di caki e crumble al cioccolato

7 €

Un classico creme caramel

7 €

Bavarese al cioccolato bianco e cocco con riduzione agrodolce di soia

7 €

Ricordo di una crostata al limone

7€

Gelati artigianali

5 €

Degustazione di Formaggi e mostarde

12 €

Acqua 2€

Acqua San Felice 3€

Caffè 3€

Coperto 3€

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù.

In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



Carta dei vini

I VINI DEL BUONAMICO

Vogliamo raccontarvi la nostra storia, la nostra passione, il nostro lavoro tramite i nostri vini che in esclusiva vi proponiamo in tutte le loro sfaccettature.

Vini bianchi, vini rosati, vini rossi e naturalmente i nostri spumanti, senza tralasciare qualche esperimento con le annate dei vini Anniversario che solo qui potrete trovare.

Vi proponiamo anche qualche annata storica per ripercorrere insieme le migliori vendemmie passate



Le Nostre Bollicine

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT Pinot Bianco, Semillon e Trebbiano Toscano

Vino spumantizzato secondo il metodo Charmat, che presenta caratteristiche che lo rendono “particolare” di nome e di fatto. Il profumo si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato. Si presenta complesso al gusto, e contrappone alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile ed elegante allo stesso tempo.

€ 19,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE' Sangiovese, Syrah

Vino spumante assolutamente unico per la sua eleganza, dal profumo estremamente fragrante, fresco e fruttato. Le iniziali note di rosa canina lasciano spazio a sentori di amarena, lampone e fragola.

Alla freschezza gustativa complessa contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, con un equilibrato tenore zuccherino. E' un prodotto molto raffinato, anche grazie al suo perlage fine e molto persistente.

€ 20,00



SPUMANTE PARTICOLARE INEDITO BRUT NATURE

Pinot Bianco

Vino spumante ottenuto da pinot bianco in purezza, ha caratteristiche di estrema originalità, e, in particolare grazie al passaggio in botte per 6 – 9 mesi, combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale.

Caratterizzato da un aroma molto intenso, con profumi di frutta a pasta gialla, mela e pesca, al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso, contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.

€ 25,00

SPUMANTE PARTICOLARE INEDITO BRUT ROSE' NATURE

Sangiovese, Syrah

Vino spumante ottenuto da pinot bianco in purezza, ha caratteristiche di estrema originalità, e, in particolare grazie al passaggio in botte per 6 – 9 mesi, combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale.

Caratterizzato da un aroma molto intenso, con profumi di frutta a pasta gialla, mela e pesca, al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso, contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.

€ 26,00

SPUMANTE PARTICOLARE DOLCE

Moscato

Prodotto esclusivamente con uve Moscato, presenta un residuo zuccherino molto basso, che lo avvicina ad un semidolce.

Caratterizzato da una buona intensità e persistenza aromatica, presenta note di salvia, miele, fiori d'arancio, frutta esotica e noce moscata.

Fresco al palato, è morbido, floreale, dal sapore intenso, piacevole, con lunga persistenza gusto -olfattiva e un perlage fine ed elegante.

€ 19,00



I nostri vini DOC di Montecarlo

ETICHETTA BIANCA
MONTECARLO DOC BIANCO 2022
Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Malvasia
Semillon, Trebbiano Toscano

Il profumo di questo vino, intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta a bacca bianca e di fiori di arancio, prelude ad un gusto fresco, fruttato, vivace, sapido al palato ma piacevolmente equilibrato.

Pur nel rispetto del disciplinare di Montecarlo, è un vino innovativo per la zona, poiché quasi aromatico, per l'alta concentrazione di Pinot Bianco, Sauvignon Bianco e Malvasia.

€ 19,00

ETICHETTA BLU
MONTECARLO DOC ROSSO 2020
Sangiovese, Canaiolo, Syrah
Cabernet Sauvignon, Merlot

Vino dal caratteristico profumo netto, con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, vaniglia e spezie che ne definiscono la complessità. Si tratta di un vino che mantiene le tipiche caratteristiche della DOC di Montecarlo, ma la struttura è resa notevole dall'invecchiamento del sangiovese in barriques per 7 mesi. Al palato ha un ingresso vellutato, ampio, denso e con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato, con persistenza gustativa.

€ 22,00



I nostri vini IGT Toscana

VIVI IGT TOSCANA VERMENTINO 2022

Vermentino 100%

Vino dal profumo Intenso, fresco, floreale, è arricchito da una leggera nota minerale. Il gusto è fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere. La spiccata acidità che dona freschezza e persistenza lo rende perfetto come aperitivo in una serata estiva.

€ 19,00

MIO VIOGNIER IGT TOSCANA 2022

Viognier 100%

La scelta di usare solo l'acciaio per l'invecchiamento di questo vino gli conferisce una notevole freschezza. Il profumo è intenso, floreale e con una grande nota di frutta, agrumi, pesca ed albicocca. La freschezza agrumata è molto evidente anche al palato, ed è bilanciata con una vivace mineralità e un retrogusto piacevolmente amarognolo.

€ 22,00

DEA ROSA IGT TOSCANA ROSATO 2022

Sangiovese, Syrah, Canaiolo Rosa

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di Sangiovese, Canaiolo e Syrah, mantiene il gusto fruttato delle uve rosse unito alla freschezza di un bianco. Il profumo, intenso all'olfatto, è caratterizzato da evidenti note di ciliegia e marasca. La marasca, molto evidente anche al palato, è ben equilibrata da freschezza e vivacità, in un gusto molto piacevole ed ampio.

€ 19,00



Le Nostre Riserve

VASARIO IGT TOSCANA 2020

Pinot Bianco 100%

Vino dal profumo molto intenso, complesso, con sentori floreali e di frutta a pasta gialla piacevolmente fusi a note vanigliate e di frutta tropicale. L'invecchiamento in tonneau di rovere francese per otto mesi conferisce al Vasario un gusto ampio e ben strutturato, molto equilibrato con un finale morbido e persistente.

€ 24,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2018

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino intenso.

Profumo intenso con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, spezie a definire la complessità che appartiene al terroir dal quale proviene.

Gusto di notevole struttura ma anche di grande eleganza e profondità con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata ed equilibrata.

€ 29,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2018

Syrah 100%

Vino dall'aroma intenso, ampio, con frutta rossa in primo piano. E' caratterizzato da un fragrante naso di sottobosco, more, note balsamiche e speziate, tipiche del Syrah. Il gusto è molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato. Si nota un potente tannino fitto e morbido, ben integrato all'acidità e alla corposa struttura.

€ 35,00



Buonamico Anniversario

Il meglio della nostra produzione nata per celebrare i 50 anni di storia della nostra cantina disponibile dalla vendemmia 2010 ogni anno con un vino unico in edizione limitata.

50 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2010

Sangiovese 100%

Il 50 è ottenuto dalle migliori 3 barriques della vendemmia 2010.

Sono state realizzate solo 888 bottiglie, tutte numerate.

Sangiovese in purezza con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2010 si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, all'olfatto intense note di frutta rossa matura, si associano a sentori floreali e nuances di tabacco, cacao e spezie. Il Gusto è deciso, elegante ed avvolgente, sostenuto da una trama tannica fitta e setosa. Le sensazioni si prolungano in un finale lungo e persistente.

Esaurito

51 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2011

Cabernet Sauvignon 100%

Il 51 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2010.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate.

Cabernet Sauvignon in purezza con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2011 si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granati, l'olfatto si presenta ricco, elegante e maestoso con naso complesso e vivace che ricorda profumi di frutti di bosco con note speziate di rabarbaro, pepe e peperone. Di sapore pieno ed armonico con tannino poderoso che dona al vino una sorprendente struttura ed una lunga persistenza gustativa. € 110,00



Buonamico Anniversario

52 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2012

Cabernet Sauvignon, Merlot

Il 52 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2012.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate.

Cabernet Sauvignon assieme al Merlot in percentuali uguali con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2012 si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, all'olfatto intense note di frutta rossa matura, si associano a sentori floreali e nuances di tabacco, cacao e spezie. Il Gusto è deciso, elegante ed avvolgente, sostenuto da una trama tannica fitta e setosa. Le sensazioni si prolungano in un finale lungo e persistente.

€ 90,00

53 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2013

Cabernet Sauvignon, Syrah

Il 52 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2013.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate.

Cabernet Sauvignon e assieme al Syrah in percentuali uguali con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2013 si presenta di colore rosso violaceo intenso con riflessi rubini. Si respira l'olfatto con una splendida complessità aromatica che si costruisce intorno ad un fruttato intenso sottolineato da note speziate blasamiche. Al palato si sviluppa come una frutta complessa con tannini che raggiungono un equilibrio raro tra finezza e polpa.

€ 80,00



Vini al bicchiere

CERCATOJA IGT TOSCANA 2018

€ 7,00

IL FORTINO SYRAH IGT TOSCANA 2018

€ 7,00

ETICHETTA BLU MONTECARLO DOC 2019

€ 5,00

VASARIO IGT TOSCANA 2020

€ 6,00

DEA ROSA IGT TOSCANA 2022

€ 5,00

VIVI VERMENTINO IGT TOSCANA 2022

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE'

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE' INEDITO

€ 6,00

SPUMANTE PARTICOLARE DOLCE

€ 5,00



Dalla nostra cantina Storica l'Inferno

Vi proponiamo alcune delle annate storiche che solo qui troverete in esclusiva.





VASARIO

Pinot Bianco 100%

VASARIO IGT TOSCANA 2018
€ 28,00

VASARIO IGT TOSCANA 2016
€ 38,00

VASARIO IGT TOSCANA 2015
€ 43,00



CERCATOJA

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

CERCATOJA IGT TOSCANA 2017
93 POINTS JAMES SUCKLING
GOLD MEDAL 96 Points IWSC London
GOLD MEDAL Concourse Mondial du Bruxelles
€ 37,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2016
91 POINTS JAMES SUCKLING
€ 42,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2015
91 POINTS JAMES SUCKLING
€ 47,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2011
€ 65,00



CERCATOJA IGT TOSCANA 2010

€ 72,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2009

€ 79,00

IL FORTINO SYRAH

Syrah 100%

IL FORTINO IGT TOSCANA 2015

€ 52,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2013

93 POINTS JAMES SUCKLING

€ 63,00



Altre Bevande

<i>Birra Le Mura Bionda e Rossa</i>	€ 10,00
<i>Spuma Papini Toscana (Cola, Arancia, Limonata, Tonica)</i>	€ 3,00
<i>Frulloncello Lucca</i>	€ 6,00
<i>Arancello Lucca</i>	€ 6,00
<i>Sambuca Toscana</i>	€ 5,00

Amari:

<i>Etrusco</i>	€ 6,00
<i>Velvet</i>	€ 6,00
<i>Alpemare</i>	€ 6,00
<i>AmarLucca</i>	€ 6,00
<i>Amaro Toscano</i>	€ 5,00

Grappe:

<i>Grappa di Brunello</i>	€ 8,00
<i>Grappa di VinSanto</i>	€ 6,00
<i>Grappa Etrusca</i>	€ 6,00
<i>Grappa Cercatoja Buonamico Barriccata</i>	€ 6,00
<i>Grappa Cercatoja Buonamico Bianca</i>	€ 5,00
<i>Grappa Toscana Morelli</i>	€ 5,00

<i>Brandy Nannoni</i>	€ 8,00
<i>Gin Peter Florence</i>	€ 8,00
<i>Elektro Gin Toscano allo zafferano</i>	€ 8,00
<i>AmarLucca</i>	€ 6,00
<i>Amaro Toscano</i>	€ 5,00

LIBRO DEGLI ALLERGENI

Antipasti

Vegetariano

Cavolo cappuccio brasato, salsa bernese e polveri dell'orto

Allergeni: 3

Contemporaneo

Uovo 62°, crema di zucca, ristretto di Etichetta Blu, cialda croccante

Allergeni: 1-3-12

Dal mare*

Crocchetta di merluzzo, spuma di cipolle bianche

Allergeni: 1-4

Tartare

Tartare di manzo, cipolla caramellata al balsamico, maionese ai porcini e pan brioche

Allergeni: 1-3-10-12

Il Tagliere del Syrah

Tris di crostini, salumi e formaggi Igp Toscana

Allergeni: 1



Primi

La ripiena

Cappelletti ripieni di parmigiano reggiano, salsa olandese e tartufo nero
Allergeni: 1-3-7

Lo Spago

*Spaghetto del Pastificio Martelli aglio olio e peperoncino e crumble di
segale creocante*
Allergeni: 1-9

Lo Gnocco

*Gnocchetto mantecato alla crema di zucca, blu di Maremma e nocciole
tostate*
Allergeni: 1-7-8

*Il mantecato**

*Risotto alla bisque di crostacei, riduzione di pressati della Garfagnana e
lamponi*
Allergeni: 2-9

Tradizione

Il classico tortello Lucchese al ragù
Allergeni: 1-2-9



Secondi

Dall'orto

Tagliata di cavolfiore, yogurt greco, gel al Particolare Moscato, mandorle e menta

Allergeni: 7-8-12

Tradizione

Galletto al mattone, riduzione di vinsanto, radicchio alla piastra

Allergeni: 9-12

*Nordico**

Baccalà arrosto, crema di ceci e porro al cartoccio

Allergeni: 4

Territorio

Guancia di manzo brasata poi glassata al forno con patate mascè affumicate

Allergeni: 9-12

La Bistecca (Min. 1 kg)

Bistecca di Manzo alla griglia con patate arrosto e verdure

6 € l'etto

Allergeni: nessuno

I nostri Contorni:

Patate e verdure arrosto

Insalata mista o verde

Allergeni: nessuno

Sformatino del Giorno

Allergeni: 3-7



Dolci

Mousse di castagne, crema di caki e crumble al cioccolato

Allergeni: 7-8

Bavarese al cioccolato bianco e cocco con riduzione agrodolce di soia

Allergeni: 3-6-7

Un classico crème caramél

Allergeni: 3

Ricordo di una crostata al limone

Allergeni: 1-3

Gelati artigianali

Allergeni: lattosio

Degustazione di Formaggi e mostarde

Allergeni: lattosio

Generici:

Latte

Allergeni: lattosio

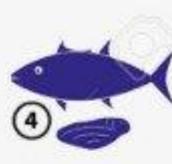
Vino

Allergeni: Solfiti



Allergeni

1. *Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*
2. *Crostacei e relativi prodotti*
3. *Uova e relativi prodotti*
4. *Pesce e relativi prodotti*
5. *Arachidi e relativi prodotti*
6. *Semi di soia e relativi prodotti*
7. *Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)*
8. *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti*
9. *Sedano e relativi prodotti*
10. *Senape e relativi prodotti*
11. *Semi di sesamo e relativi prodotti*
12. *Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂*
13. *Lupino e relativi prodotti*
14. *Molluschi e relativi prodotti*



- ① cereals
- ② crustaceans
- ③ eggs
- ④ fish
- ⑤ peanuts
- ⑥ soya
- ⑦ milk
- ⑧ nuts
- ⑨ celery
- ⑩ mustard
- ⑪ sesame
- ⑫ sulfur dioxide
- ⑬ lupine
- ⑭ mollusca

