

## Antipasti

Composta di tonno e avocado con aceto balsamico e cipolla croccante  
€ 13,<sup>00</sup>

Capesante, topinambur, verdure croccanti  
€ 13,<sup>00</sup>

Polpo\*, crema di patate, mandorla grattugiata  
€ 13,<sup>00</sup>

Involtino di melanzane, caprino, pomodoro e basilico  
€ 12,<sup>00</sup>

Tartare di Fassona con acciughe del Cantabrico e crema all'uovo  
€ 12,<sup>00</sup>

Terrina di fegato di pollo al vinsanto con pan brioche  
€ 12,<sup>00</sup>

## Primi Piatti

Risotto al curry con gamberetti\* e mela verde  
€ 13,<sup>00</sup>

Spaghettoni "B. Cavalieri", vongole, bottarga di muggine, limone  
(20 minuti)  
€ 14,<sup>00</sup>

Maccheroni di farro fatti in casa, scampi e broccoli  
€ 13,<sup>00</sup>

Gnocchi di patate allo zafferano, orata e zucchine  
€ 13,<sup>00</sup>

Ravioli di anatra della casa, crema di zucca e tartufo nero  
€ 15,<sup>00</sup>

Pappardelle della casa al sugo di cinghiale  
€ 12,<sup>00</sup>

I tortelli lucchesi fatti in casa  
€ 12,<sup>00</sup>

## Secondi Piatti

Ombrina, crema di patate al nero di seppia e ciuffi di calamari  
€ 19<sup>00</sup>

Frittura\* di calamari e gamberi con verdure  
€ 19<sup>00</sup>

Filetto di ricciola spadellata al timo con couscous di verdure  
€ 20<sup>00</sup>

Piccione cotto a bassa temperatura con ravioli del suo fegato  
€ 20<sup>00</sup>

Filetto di maiale in crosta con pancetta e porcini\* , cavolo nero  
€ 18<sup>00</sup>

Tagliata di petto di anatra con salsa ai lamponi e patata al cartoccio  
€ 18<sup>00</sup>

Bistecca di manzo alla fiorentina <sup>(min 2 persone)</sup>  
al Kg. € 55<sup>00</sup>