

MENU

PER INIZIARE

- BATTUTA DI MANZO, TUORLO FRITTO E MAIONESE ALLA MAGGIORANA
13€ (1,3,8,10)
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON COMPOSTE DI NOSTRA PRODUZIONE
15€ (7)
- MOUSSE DI FEGATINI, SCAMPO CRUDO. PAN TOAST E FRUTTI DI BOSCO
13€* (1,2,3,4,6,7,8,12)*
- CAPESANTE SCOTTATE, COCCO, BISQUE DI SCAMPI E TRITO DI CHAMPIGNON
15€ (2,4,7,12,14)
- TARTARE DI OMBRINA, RAVANELLO MARINATO, SHISO E FONDO DI VERDURE
14€ (1,4,6,12)
- CERVELLO FRITTO, SALSINA VERDE, CIPOLLA BORRETTANA E SALSINA TONNATA
14€ (1,3,4,7)

POI

- TORTELLI LUCCHESI AL RAGÙ
15€ (1,3,6,7,12)
- SPAGHETTO MARTELLI CACIO E PEPE, CAVOLO NERO, GAMBERO ROSSO CRUDO E ZESTE DI CEDRO CANDITO
16€ (1,2,4,7,12)*
- PACCHERI RIGATI AL RAGÙ DI OSSOBUCO E SPUMA DI ZAFFERANO
14€ (1,6,7,9,12)
- GNOCCHETTI, BURRO AL FUMO E SOIA, CALAMARI E POLVERE DI SALVIA
14€ (1,2,3,4,6,7,12)*
- TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO E FONDUTA DI PARMIGIANO
18€ (1,3,7)

IN FINE

- FIORENTINA ALLA GRIGLIA CON PATATE
6€/Hg
- ROMBO, VERDURE ALLA SOIA E BRODO DASHI
18€ (1,4,6,7,12)
- CROCCHETTE DI VERDURE, TZATSIKY E CAVOLO CAPPUCCIO
15€ (1,3,6,7)
- BRANZINO IN CROSTA DI PANE SPEZIATO, SALSINA MEDITERRANEA E ZUCCHINE
20€ (1,4,12)
- COSCIA DI CONIGLIO, SEDANO RAPA GRIGLIATO, "SALSINA ROSA"
20€ (1,3,6)
- MEZZO PETTO D'ANATRA, RIDUZIONE DI VINO E FRUTTI ROSSI E MELANZANA
18€ (1,9,12)

COPERTO 2€ - ACQUA 2€ - CAFFÈ 2,5€

PER CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE

*IN BASE ALLA REPERIBILITÀ, POTREBBE ESSERE USATO UN PRODOTTO CONGELATO S

