



Via del fosso 120, 55100 Lucca

MENU A LA CARTE

ANTIPASTI

Antipasto toscano con salumi olive e crostini € 13,50

Tuscan antipasto with salami, prosciutto, olives and bruschetta

Insalata di mare con verdure € 14,50

Seafood salad with vegetables

Cappesante, taccole e topinambur € 15,00

Scallops, flat green beans and Jerusalem artichokes

Tartare di manzo, € 14,00

Con acciughe Mediterranee, capperi, scalogno senape

Beef tartare, Mediterranean anchovies, shallot, capers and mustard

Crostini ai fegatini Toscani € 12,00

Toasted bread with Tuscan chicken liver pate

PRIMI PIATTI

Spaghetti al bronzo, triglie, finocchietto selvatico € 14,00

Traditional spaghetti with red mullet, wild fennel and bread crumbs

Maccheroni di farro con scampi e broccoli € 15,00

Spelt flour pasta with langoustines and broccoli

Tagliatelle con pescespada, melanzane e mentuccia € 15,00

Tagliatelle with swordfish, eggplant and mint

Risotto Carnaroli con scampi, mela verde e zafferano €14,00

Carnaroli risotto with langoustines, green apple and saffron

Pappardelle al ragù bianco € 14,00

Pappardelle with white meat sauce

Tordelli lucchesi fatti in casa € 15,00

Typical home made ravioli with meat sauce

SECONDI PIATTI

Branzino al forno con verdure di stagione € 19.50

Sea bass baked with seasonal vegetables

Seppie spadellate con colatura di alici, finocchi e broccoli € 17,50

Sautéed cuttlefish with anchovy essence, fennel and broccoli

Pescespada al sesamo, balsamico, caponata di carciofi € 19,00

Sliced swordfish with sesame, balsamic vinegar, artichoke caponata

Fritto misto di mare con verdure € 18,50

Mixed deep fried fish with fried vegetables

Tagliata di petto di anatra € 19,00

Sliced duck breast with orange sauce

Petto di pollo ai funghi pancetta e marsala € 15,00

Chicken breast with mushroom, pancetta and Marsala

Guancia di vitello brasata con verdure al forno € 19,00

Braised veal cheek with baked vegetable

Filetto di maiale al pepe verde € 18,00

Pork tenderloin with green peppercorn sauce

Tagliata di manzo rucola e grana € 18,00

Sliced striploin steak with arugola and shaved parmigiano cheese

LE DOLCEZZE € 8,00

Tiramisù Esagerato specialità della casa

Special Tiramisù

(Sorbetto alla mela verde con Calvados

Green apple sorbet with Calvados

Crema bruciata al profumo di arancia

Orange creme brûlée

Cantuccini fatti in casa con vinsanto

Chocolate cake, ice cream and orange sauce

Semifreddo al pistacchio con salsa di cioccolato

Pistachio parfait with chocolate sauce

Coperto € 2,00