

*“Uno non può
pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non ha mangiato bene”
(Virginia Wolf)*

Chef Da Prato Giuseppe

Ringraziandovi per aver scelto
la nostra cucina e il nostro servizio,
saremmo lieti di proporvi preventivi personalizzati
per matrimoni e cerimonie in genere,
compleanni e cene aziendali,
servizi a buffet e feste private.



Ristorante Pizzeria
Caffetteria
San Colombano

Lucca - Mura Urbane
Baluardo San Colombano
Tel: +39.0583.464641

www.ristorantesancolombanolucca.it
info@ristorantesancolombanolucca.it

Referenti:
Carmassi Stefano
Carmassi Simona

Le degustazioni enogastronomiche

“Voglio proporvi una variazione sul tema rispetto ai menu degustazione che conoscete abitualmente: ordinando una degustazione, di solito vi affidate totalmente all'esperienza e professionalità dello Chef che seleziona le portate da proporvi. Noi, invece, vogliamo che siate voi stessi e gli altri commensali del vostro tavolo, a comporre il menu scegliendo almeno 3 delle portate che più vi incuriosiscono e vi aggradano. Ho così selezionato alcuni piatti presenti all'interno della carta e che potete ordinare anche come “porzioni ridotte”, consentendovi di costruire il vostro personale percorso gastronomico”

Chef Giuseppe Da Prato

“Avete inoltre la possibilità di completare la vostra degustazione abbinandoci un buon vino.

Grazie al **Coravin™** avete modo di gustare un bicchiere di vino quasi da qualsiasi bottiglia, anche di elevata qualità, con la possibilità, quindi, di cambiare etichetta durante la cena abbinandola al meglio con la portata.”

Sommelier Michele De Rosa

Gli antipasti

Il carpaccio di pozza ⁽⁷⁾ Terra

Carpaccio di manzo passato in pozza, insalatina di rucola e grana a scaglie - 7,50

L'insalata di carciofi ⁽⁷⁾ Terra

Crudité di carciofi freschi con veli di pecorino di fossa e guarnizione al miele - 6,00

Il petto d'oca marinato ⁽³⁾⁽¹⁰⁾ Terra

Petto d'oca marinato alle erbe leggermente scottato, misticanza e carote baby - 8,50

Il polpo e le patate rosse ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾ Mare

Crema di patate rosse di Lucese con polpo caldo marinato al lime, fiori di capperi e scorzette di limone fresco - 7,50

Il trasparente di trota ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Trota Fario della Garfagnana al trasparente con verdure di stagione spadellate - 7,50

I primi piatti

Il tortello lucchese ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Tortelli con ripieno di carne profumato alle erbe al ragù di carne - 7,00

I ravioli di melanzana e scamorza ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Pasta ripiena di melanzana e scamorza con coniglio arrosto e caviale di melanzane - 7,00

Gli spaghetti quadrati di grano Verna fatti in casa ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Spaghetti quadrati all'uovo con l'antico grano toscano “Verna” al sugo di colombaccio, riccioli di porro fritto e frutti rossi essiccati - 7,50

Lo spaghetti alla trabaccolara ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Spaghetti al ragù rosso di pesce “di una volta” - 7,50

I maccheroni strappati di farro ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Pasta fresca al farro fatta in casa con triglie, cannellini e maionese di pomodoro - 8,50

I cofanetti di astice ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Ravioli alla polpa di astice su fondente di porro con praline di ricciola e lamelle di tartufo nero - 10,00

I secondi piatti

La nostra tartara di manzo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Terra

Carne di manzo al coltello condita con battuto classico, senape e rosso d'uovo e patatine fritte al cestello - 13,00

Il petto d'anatra ⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Terra

Tagliata di petto d'anatra cotta a vapore su crema di zucca all'olio e.v.o., panna acida, noci e rapanelli freschi - 13,00

Il cervo si fa tonno ⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ Terra

Tagliata di cervo passata al sesamo con purè di patate e affumicatura al legno - 14,00

La coda di rospo e la ricciola ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Saltimbocca di coda di rospo e ricciola con farcia di ricotta allo Chardonnay barricato lucchese con olive taggiasche e polenta - 15,00

La nostra “padellaccia* di mare ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Zuppa rossa di misto mare senza lische con crostone di pane caldo agliato servita nella terracotta - 12,50

La tagliata di tonno ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ Mare

Tagliata di tonno fresco con pomodorini all'aceto balsamico e rucola - 14,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Testing Menus

"I want to propose a variation on the theme of the tasting menu you usually know: by ordering a tasting, you usually rely on the experience and professionalism of the Chef who selects the courses to offer you. Instead, we would you and the other diners at your table to compose the menu by choosing at least three courses that make you curious and agglutinate. So, I have selected some of the dishes in the list that you can also order as "reduced portions", allowing you to comport your personal gourmet route."

Chef Giuseppe Da Prato

"You also have the opportunity to complete your tasting by combining a good wine. Thanks to **Coravin™**, you can enjoy a glass of wine from almost any bottle, even of high quality, with the ability to change the label during dinner, combining it with the course."

Sommelier Michele De Rosa

Starters

Il carpaccio di pozza ⁽⁷⁾ Terra

Beef carpaccio with rocket salad and grana cheese flakes - 7,50

L'insalata di carciofi ⁽⁷⁾ Terra

Artichokes salad with pecorino cheese and honey - 6,00

Il petto d'oca marinato ⁽³⁾⁽¹⁰⁾ Terra

Warm herbs-marinated goose chest with mesclun salad and baby carrots - 8,50

Il polpo e le patate rosse ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾ Mare

Lucese potato cream with warm lime-marinated octopus, garnished with caper flowers and lemon peel - 7,50

Il trasparente di trota ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Fario trout from Carfagnana baked in transparent foil with stewed seasonal vegetables - 7,50

First courses

Il tortello lucchese ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Ravioli "Lucchesi" filled with meat and herbs with meat sauce - 7,00

I ravioli di melanzana e scamorza ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Pasta filled with aubergine and scamorza cheese with roast rabbit and cubed aubergine - 7,00

Gli spaghetti quadrati di grano Verna fatti in casa ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Fresh squared long pasta made with ancient Tuscan wheat "Verna" with pigeon sauce, fried leek and dried red fruits - 7,50

Lo spaghetti alla trabaccolara ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Spaghetti in trabaccolara style (red-fish sauce) - 11,00

I maccheroni strappati di farro ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Fresh flat spelt pasta with red mullets, cannellini beans and tomato mayonnaise - 8,50

I cofanetti di astice ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Fresh pasta filled with lobster served on leek cream with yellowtail titbit and black truffle slices - 10,00

Main courses

La nostra tartara di manzo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Terra

Beef tartar in San Colombano style with fried potatoes - 13,00

Il petto d'anatra ⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Terra

Steamed sliced duck chest with pumpkin cream, sour cream, walnuts and radishes - 13,00

Il cervo si fa tonno ⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ Terra

Smoked sliced venison in sesame crust served with mashed potatoes - 14,00

La coda di rospo e la ricciola ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Monkfish and yellowtail "saltimbocca" filling with ricotta cheese and Chardonnay wine from Lucca, olives "taggiasche" and cornmeal mush - 15,00

La nostra "padellaccia" di mare ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Typical dish of mixed molluscs, shellfish and white fish served in a terracotta pot with tomato sauce and baked garlic bread - 12,50

La tagliata di tonno ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ Mare

Fresh sliced tuna with tomatoes, balsamic vinegar and rocket salad - 14,00

I piatti della tradizione

L'antipasto Toscano ⁽¹⁾ Terra

Selezione di affettati misti del Norcino Lucchese accompagnati da bruschette, carciofini, olive nostrali e cipolline rosse - 10,00
Mix Tuscan appetizer with sliced-meat, bruschetta, baby artichoke, olives and onions - 10,00

Il tris di bruschette ⁽¹⁾⁽⁹⁾ Terra

Pane tostato condito con olio extra vergine d'oliva aglio e peperoncino, crema di lardo, pomodoro fresco e basilico - 6,00
Trio of toasted bread (garlic oil and hot pepper, lardo and diced fresh tomato and basil) - 6,00

Il carpaccio di pozza ⁽⁷⁾ Terra

Carpaccio di manzo passato in pozza, insalatina di rucola e grana a scaglie - 11,00
Beef carpaccio with rocket salad and grana cheese flakes - 11,00

Il pecorino fritto ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Vegetariano

Pecorino della Garfagnana in pastella accompagnato da crudité di pere e guarnizione al miele - 10,00
Fried pecorino cheese with sliced raw pears garnished with honey - 10,00

Il tortello lucchese ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Tortelli con ripieno di carne profumato alle erbe al ragù di carne - 10,00
Ravioli "Lucchesi" filled with meat and herbs with meat sauce - 10,00

Tradizionale zuppa lucchese di verdura o di legumi, secondo disponibilità ⁽¹⁾⁽⁹⁾ - 8,00 Vegetariano

Vegetables or legumes traditional "Lucchese" soup, based on availability - 8,00

Lo spaghetti alla trabaccolara ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Spaghetti al ragù rosso di pesce "di una volta" - 11,00
Spaghetti in trabaccolara style (red-fish sauce) - 11,00

Selezione Extra "Garfagnana" alla fiorentina (minimo 1,2 Kg) - 48,00 al kg Terra

Superior T-bone steak in "Fiorentina" style (minimum 1,2 Kg) - 48,00 at kg

La bistecca di manzo Selezione "Averon" (minimo 700 g) - 45,00 al kg Terra

"Averon" T-bone steak (minimum 700 g) - 45,00 at kg

La tagliata di manzo a piacere (minimo 700 g) - 48,00 al kg Terra

Sliced beef steak cooked to your own choice (minimum 700 g) - 48,00 at kg

La nostra "padellaccia"* di mare ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Zuppa rossa di misto pesce* senza lisce con crostone di pane caldo agliato servita nella terracotta - 18,00
Typical dish of mixed molluscs, shellfish and white fish* served in a terracotta pot with tomato sauce and baked garlic bread - 18,00*

Gli antipasti *Starters*

I prosciutti al taglio ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ *Terra*

Selezione di prosciutti "Patanegra", Serrano" e "Bazzone" al coltello accompagnati da crema di patate affumicati e pane tostato - 18,00
Selection of "Patanegra", "Serano" and "Bazzone" ham served with smoked potatoes cream and toasted bread - 18,00

L'insalata di carciofi ⁽⁷⁾ *Terra*

Crudité di carciofi freschi con veli di pecorino di fossa e guarnizione al miele - 9,00
Artichokes salad with pecorino cheese and honey - 9,00

La tatin di cipolla rossa ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ *Vegetariano*

Versione salata alla cipolla rossa del tipico dolce francese, servita su zabaione al vino "Urlo di Lupo" e fondente di patate - 10,00
Salty version of the typical French dessert with red onion, served on zabaione made with the wine "Urlo di Lupo" and potato melted - 10,00

Il petto d'oca marinato ⁽³⁾⁽¹⁰⁾ *Terra*

Petto d'oca marinato alle erbe leggermente scottato in padella, accompagnato da misticanza e carote baby - 12,00
Warm herbs-marinated goose chest with mesclun salad and baby carrots - 12,00

Il polpo e le patate rosse ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾ *Mare*

Crema di patate rosse di Lucese con polpo* caldo marinato al lime, guarnito con fiori di capperi e scorzette di limone fresco - 11,00
Lucese potato cream with warm lime-marinated octopus, garnished with caper flowers and lemon peel - 11,00*

Il trasparente di trota ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ *Mare*

Trota* Fario della Garfagnana al cartoccio trasparente con verdure di stagione spadellate - 11,00
Fario trout from Garfagnana baked in transparent foil with stewed seasonal vegetables - 11,00*

Il flan vegetariano ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ *Vegetariano*

Sformato di spinaci e carote su guazzabuglio ai semi di papavero - 9,00
Spinach and carrot flan served on poppy seeds zabaione - 9,00

La pappa al pomodoro dello Chef ⁽¹⁾⁽⁹⁾ *Vegan*

Pane soffiato al timo, pomodori ciliegini caramellati e crema di pomodoro fresco - 10,00
Puffed bread spiced with thyme, served with caramelize little tomatoes and tomato cream - 9,00

Disponibile pane senza glutine / *Gluten free bread available*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / ** Frozen products if fresh ones aren't available*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

I primi piatti *First courses*

I ravioli di melanzana e scamorza ^{(1) (3) (7) (9) (12)} Terra

Pasta ripiena di melanzana e scamorza con coniglio arrosto e caviale di melanzane - 10,00

Pasta filled with aubergine and scamorza cheese with roast rabbit and cubed aubergine - 10,00

Gli spaghetti quadrati di grano Verna fatti in casa ^{(1) (3) (5) (9) (12)} Terra

Spaghetti quadrati all'uovo con l'antico grano toscano "Verna" al sugo di colombaccio*, riccioli di porro fritto e frutti rossi essiccati - 11,00

Fresh squared long pasta made with ancient Tuscan wheat "Verna" with pigeon sauce, fried leek and dried red fruits - 11,00

La padella di tagliolini ^{(1) (3) (7) (9)} Terra

Tagliolini freschi fatti in casa alla crema di lardo e tartufo nero (min. x 2 persone) - 26,00

Fresh long pasta served in a pot with lard cream and black truffle (minimum for 2 people) - 26,00

I maccheroni strappati di farro ^{(1) (3) (4) (9)} Mare

Pasta fresca al farro fatta in casa con triglie, cannellini e maionese di pomodoro - 12,00

Home-made flat spelt pasta with red mullets, cannellini beans and tomato mayonnaise - 12,00

I cofanetti di astice ^{(1) (2) (3) (4) (7) (9)} Mare

Ravioli alla polpa di astice su fondente di porro con praline di ricciola e lamelle di tartufo nero - 14,00

Fresh pasta filled with lobster served on leek cream with yellowtail titbit and black truffle slices - 14,00

I tagliolini di Nonna Amelia ^{(1) (3) (4) (9)} Mare

Tagliolini all'uovo fatti in casa con ragù di verdure e pesto di basilico fresco, origano, capperi e acciughe salate - 10,00

Fresh long pasta with vegetable sauce and pesto made with basil, oregano, caper and salty anchovies

Aglio, olio e... pancotto ^{(1) (5) (9)} Vegan

Dedicato a Gino Bartali: spaghetti aglio e olio su crema di pancotto e prezzemolo fritto - 10,00

Dedicated to Gino Bartali: spaghetti with oil and garlic served on "pancotto" cream and fried parsley - 10,00

Disponibili pasta e pane senza glutine / *Gluten free pasta and bread available*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / ** Frozen products if fresh ones aren't available*

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / *Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

La carta dei risotti *Risotti list*

Minimo per 2 persone *Minimum for 2 persons*

Il Rosa Marchetti ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Terra

Mantecato all'olio e.v.o. con cubetti di barbarosse a vapore, pancia di vitello a bassa temperatura e salsa al curry - 26,00
Creamed with extra vergin olive oil, steamed cubed aubergine, veal flank cooked at low temperature and curry sauce - 26,00

Il Vialone Nano ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Terra

Al profumo di erbe alla crema di latte, salsiccia del norcino cotta nel pomodoro e sfumatura all'arancia - 24,00
With herbs, sausage cooked with tomato and simmer with orange until reduced - 24,00

Il Carnaroli ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Terra

Al burro all'olio di oliva e salvia, patate affumicate, involtino di sogliola lardellato e lamelle di tartufo nero - 28,00
With olive oil butter and sage, smoked potatoes, sole and lard roulade and black truffle slices - 28,00

Il Venere Nero ⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Mare

Con mela verde, gamberi scottati e salsa alle noci - 26,00
With green apple, browned shrimps and walnuts sauce - 26,00

Il Vialone Nano ⁽⁹⁾ Vegan

Al doppio pomodoro - 22,00
With double tomato sauce - 22,00

Il Risone ⁽¹⁾⁽⁹⁾ Vegan

Pasta ottenuta da semola di grano duro con ratatouille di verdure e crema di peperoni - 22,00
Durum wheat semolina pasta with vegetables ratatouille and capsicum cream - 22,00



Tutti i nostri risotti sono adatti per persone intolleranti al glutine, alcuni dei quali possono essere preparati senza burro con mantecazione all'olio d'oliva.
We can prepare all the "risotto" without butter, creaming the rice with olive oil.

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / * Frozen products if fresh ones aren't available

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

I secondi piatti *Second courses*

Con contorno abbinato

La nostra tartara di manzo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Terra

Carne di manzo al coltello condita con battuto classico, senape e rosso d'uovo e patatine fritte al cestello - 18,00

Beef tartar in San Colombano style with fried potatoes - 18,00

Il petto d'anatra ⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Terra

Tagliata di petto d'anatra cotta a vapore su crema di zucca all'olio e.v.o., panna acida, noci e rapanelli freschi - 18,00

Steamed sliced duck chest with pumpkin cream, sour cream, walnuts and radishes - 18,00

Il cervo si fa tonno ⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ Terra

Tagliata di cervo passata al sesamo servita con purè di patate e affumicatura al legno - 20,00

Smoked sliced venison in sesame crust served with mashed potatoes - 20,00

L'astice invernale ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Astice al vapore con bagna cauda al bananito e castagne bollite - 28,00

Steamed lobster with "bagna cauda" made with baby bananas and boiled chestnuts - 28,00

La tagliata di tonno ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ Mare

Tagliata di tonno fresco con pomodorini all'aceto balsamico e rucola - 20,00

Fresh sliced tuna with tomatoes, balsamic vinegar and rocket salad - 20,00

La coda di rospo e la ricciola ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Saltimbocca di coda di rospo e ricciola con farcia di ricotta allo Chardonnay barricato lucchese con olive taggiasche e polenta - 22,00

Monkfish and yellowtail "saltimbocca" filling with ricotta cheese and Chardonnay wine from Lucca, olives "taggiasche" and cornmeal mush - 22,00

Il cavolfiore pastellato ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾ Vegetariano

Frittelle di cavolfiore su coulis di zucchine e polvere di capperi - 16,00

Cauliflower pancakes on courgette coulis and capers powder - 16,00

La caprese calda vegana ⁽⁶⁾⁽⁹⁾ Vegan

Tofu al cartoccio trasparente con pomodorini pachino, olive nostrali, origano e olio e.v.o. - 16,00

Tofu baked in transparent foil with little tomatoes, olives, oregano and extra virgin oil - 16,00

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / * Frozen products if fresh ones aren't available

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Contorni *Side dishes*

Patate arrosto – 4,00

Roast potatoes – 4,00

Fagioli cannellini – 4,50

“Cannellini” beans – 4,50

Verdure di stagione miste al forno ⁽⁹⁾ – 5,00

Baked vegetables – 5,00

Insalata mista ⁽⁹⁾ – 6,00

Mixed salad – 6,00

Carciofi saltati al pepe verde ⁽⁹⁾ – 4,50

Sautéed artichokes with green pepper

Rapini saltati alla Toscana ⁽⁹⁾ – 4,50

Rapini in Tuscan Style

Per i più piccoli... *For kids*

La pasta corta all'olio o al burro e parmigiano / *Pasta with olive oil or butter and parmesan cheese* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 5,00

La pasta corta al pomodoro / *Pasta with tomato sauce* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾ – 6,00

La pasta corta al ragù di carne / *Pasta with meat sauce* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ – 6,00

Il nostro hamburger di carne di manzo selezione Extra “Garfagnana” con patatine fritte ⁽⁸⁾ – 12,00

Selected beef hamburger with French fries

La cotoletta alla milanese con patatine fritte ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾ – 9,00

Fried veal cutlet with French fries

Coperto euro 2,00

Cover charge euro 2,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

Insalatone e Piatti unici *Big salads and main-course dishes*

Solo a pranzo / *Lunch service only*

Baluardo ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾

Insalata mista, tonno, mais, cipollotti freschi, mozzarella, sedano, carote - 8,00

Green salad, tuna, corn, onion, mozzarella cheese, celery, carrots - 8,00

Giro di mura ⁽⁸⁾

Arancio, ananas, mango, noci, pompelmo rosa, trevisano, rucola - 9,00

Orange, pineapple, mango, pink grapefruit, red chicory, rocket salad - 9,00

Cesar Salad ⁽¹⁾⁽³⁾⁽¹²⁾

Pane, pollo, lattuga e la sua salsa - 10,00

Bread, chicken, lettuce and sauce - 10,00

Primavera ⁽³⁾⁽⁷⁾

Insalata mista, uovo sodo, mozzarella, olive nere, wurstel, pomodorini - 8,00

Green salad, egg, mozzarella cheese, black olives, wurstel, tomatoes - 8,00

Turandot ⁽⁹⁾

Riso viola integrale tra orto e giardino - 8,00

Whole violet rise with fresh vegetables and edible flowers - 8,00

Caprese ⁽⁷⁾

Pomodoro e mozzarella conditi con origano - 7,00

Tomatoes and mozzarella cheese with oregano - 7,00

Cavaliere ⁽⁷⁾⁽⁹⁾

Julien di verdure, pomodorini e burrata - 10,00

Fresh vegetables à la Julien, tomatoes and burrata - 10,00

Semplice ⁽¹⁾⁽⁷⁾

Prosciutto crudo, mozzarella, pane caldo - 9,00

Raw ham, mozzarella cheese, warm bread - 9,00

Torre Guinigi ⁽⁷⁾

Lattuga, feta greca, cipollotti freschi, spinaci freschi, carote, olive, finocchio - 9,00

Torre Guinigi - Lettuce, feta, onion, carrots, olives, fennel - 9,00

Ingredienti aggiuntivi alle insalatone euro 0,50 - euro 1,00 / *Ingredients added at the salad euro 0,50 - euro 1,00*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

Dessert

*“La magia dei dessert, deve aiutarci ogni giorno a ritrovare la nostra infanzia.
Il dessert è il punto finale di un pasto: come l'ultimo contrassegno di una pagina
di piacere, che uno gira e alla quale rimane ancorato”*

Torte lucchesi di nostra produzione ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ – 5,00

Assorted home-made cakes – 5,00

La mela

Mela spadellata con cannella, uvetta e pinoli su zabaione gratin e gelato al fior di latte ⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ – 8,00

Sautéed apple with cinnamon, raisins and pine nuts on gratin zabaione and light-cream ice cream – 8,00

Il pistacchio di Bronte ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Tortino cuore caldo al pistacchio di Bronte con cassata alla siciliana e salsa inglese – 9,00

Cake with warm heart prepared with Bronte pistachio with Sicilian cassata and English sauce – 9,00

LUCCA ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Frolla Breton con semifreddo alle erbe, frutti di bosco e crema ai pinoli e profumata alla biadina – 8,00

Breton shortcrust pastry with semifreddo made with herbs, berries and pine nuts cream flavored with Biadina – 8,00

La Garfagnana ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Crepes alla castagna e spadellata con salsa susette con mantecato alla birra ambrata – 8,00

Crepes made with chestnut flour with cream sauce and amber ice cream – 8,00

Il radicchio e la carota ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Tortino accompagnato alla salsa cachi e mantecato alla stracciatella – 8,00

Tortino accompanied with persimmon sauce and stracciatella ice cream – 8,00

Tiramisù ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 5,00 **Panna cotta** ⁽⁷⁾ – 5,00 **Piatto forte** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 5,00

I biscotti fatti in casa al vino bianco (senza latte e uova) ⁽¹⁾⁽¹²⁾ – 4,00

Home-made biscuits made with white wine (without milk and eggs)

Il nostro tiramisù vegan (senza latte e uova) ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹²⁾ – 5,00

Our special vegan tiramisù (without milk and eggs)

Macedonia di frutta *Fruit salad - Fragole Strawberries – Ananas Pineapple* – 5,00

Macedonia di frutta o fragole con gelato o panna montata ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 6,00

Fruit salad or strawberries with ice-cream or whipped cream

Coppe gelato *Ice-cream*

Coppa Elegante ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato alla crema, cioccolato caldo e panna montata <i>Vanilla, hot chocolate and whipped cream</i>	euro 6,00
Coppa Cremosa ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Gelato alla crema e cioccolato con pinoli e rum <i>Vanilla and chocolate with rum and pine-nuts</i>	euro 6,00
Coppa Deliziosa ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Gelato al fior di latte, amaretti e sherry <i>Milk cream with macaroon and sherry</i>	euro 6,00
Coppa Caldo Freddo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato alla stracciatella, cioccolato caldo, caffè e panna montata <i>Stracciatella ice-cream with hot chocolate, coffee and whipped cream</i>	euro 6,00
Coppa Medioevo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato alla crema e fior di latte affogati al caffè <i>Vanilla and milk cream with hot coffee</i>	euro 6,00
Coppa Passionale ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Nocciola affogata al caffè, riccioli di cioccolato fondente e Grand Marnier <i>Nut ice-cream with coffee, pieces of dark chocolate and Grand Marnier</i>	euro 6,00
Coppa Sottobosco ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato al fior di latte, frutti di bosco freschi e cioccolato caldo <i>White cream with soft fruits and hot chocolate</i>	euro 6,00
Coppa Baluardo Gelato alla frutta mista e maraschino <i>Fruit ice-cream with maraschino</i>	euro 5,00
Sorbetto con gelato alla frutta	euro 5,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Bevande *Drinks*

Acqua in bottiglia cl. 75 <i>Battled water</i>	euro 2,50
Acqua in bottiglia cl. 50 <i>Bottled water</i>	euro 1,50
Birra alla spina Moretti Piccola ⁽¹⁾ <i>Small draft beer</i>	euro 3,00
Birra alla spina Moretti Media ⁽¹⁾ <i>Medium draft beer</i>	euro 5,00
Bibita in lattina <i>Soft drinks</i>	euro 3,00
Vino al bicchiere ⁽¹²⁾ <i>Glass of wine</i>	euro 4,00
Vino della casa Mezzo litro ⁽¹²⁾ <i>Half liter of house wine</i>	€ 8,00
Vino della casa Quartino ⁽¹²⁾ <i>A quarter of house wine</i>	euro 5,00
Caffè <i>Coffee espresso, americano, macchiato, decaffeinato, orzo</i>	euro 2,00
Caffè corretto	euro 2,50
Cappuccino ⁽⁷⁾	euro 2,50
Amari e digestivi	euro 4,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)
The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, inoltre, rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio ai sensi del **Reg. 1169/2011 UE**

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1. **Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e **i prodotti derivati**;
2. **Crostacei e prodotti** a base di crostacei;
3. **Uova e prodotti** a base di uova;
4. **Pesce e prodotti** a base di pesce;
5. **Arachidi e prodotti** a base di arachidi;
6. **Soia e prodotti** a base di soia;
7. **Latte e prodotti** a base di latte (**incluso lattosio**);
8. **Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
9. **Sedano e prodotti** a base di sedano;
10. **Senape e prodotti** a base di senape;
11. **Semi di sesamo e prodotti** a base di semi di sesamo;
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. **Lupini e prodotti** a base di lupini;
14. **Molluschi e prodotti** a base di molluschi.

1. **Grains** containing gluten such as wheat, rye, oats, spelled, kamut and their derived strains and **derived products**;;
2. **Crustaceans and products** made with crustaceans;
3. **Eggs and products** made with eggs;
4. **Fish and products** made with fish;
5. **Peanut and products** made with peanut;
6. **Soya and products** made with soya;
7. **Milk and products** made with milk (**lactose included**);
8. **Nuts** like almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and **their products**;
9. **Celery and products** made with celery;
10. **Mustard and products** made with mustard;
11. **Mustard seeds and products** made with mustard seeds;
12. **Sulfuric anhydride and sulphites** in concentrations above 10 mg / Kg or 10 mg / l in total sulfur dioxide;
13. **Lupin bean and products** made with lupin bean;
14. **Molluscs and products** made with molluscs.