

# Menu

## Antipasti

- Pecorino della Garfagnana fritto** con crudité di pere e miele <sup>(1)(3)(7)</sup> - 10,00 *Vegetariano*
- Sformatino di zucca** su crema di patate e scamorza affumicata con salsiccia croccante <sup>(3)(7)</sup> - 9,00 *Terra*
- Carpaccio di pozza** con rucola e pecorino di fossa <sup>(7)</sup> - 9,00 *Terra*
- Le capesante** su patate al limone con vellutata al nero di seppia e insalatina di totani <sup>(9)(14)</sup> - 12,00 *Mare*
- L'insalatina di mare\*** con verdure di stagione <sup>(4)(9)</sup> - 13,00 *Mare*
- Gamberoni in pasta kataifi** con insalatina di finocchio e melograno <sup>(1)(2)(3)</sup> - 13,00 *Mare*

## Primi piatti

- Il tortello lucchese** al ragù di carne <sup>(1)(3)(7)(9)(12)</sup> - 11,00 *Terra*
- Carnaroli** al gorgonzola con salsa di pere e noci <sup>(7)(8)</sup> - 12,00 *Vegetariano*
- I tacconi di pasta fresca** con broccoli e salmone <sup>(1)(3)(9)</sup> - 13,00 *Mare*
- Gli spaghetti** allo scoglio <sup>(1)(2)(4)(14)</sup> - 14,00 *Mare*
- Gl gnocchi di polenta** con ragù di bianco di coniglio e riduzione al Vino rosso <sup>(1)(9)(12)</sup> - 12,00 *Terra*
- La padella di Tagliolini** con crema di lardo e tartufo nero (minimo per 2 persone) <sup>(1)(3)(7)(9)</sup> - 29,00 *Terra*

## Secondi piatti

- La tartare di manzo** con barbabietole, nocciole e burrata <sup>(7)(8)</sup> - 20,00 *Terra*
- Il carrè di Agnello** con frutti rossi e purè di patate <sup>(7)(9)</sup> - 18,00 *Terra*
- Il filetto di manzo** con lardo e castagne <sup>(9)</sup> - 21,00 *Terra*
- La tagliata di tonno** in crosta di pistacchi con broccoli e salsa di cipolle di Tropea <sup>(1)(4)(8)</sup> - 21,00 *Mare*
- La padellaccia di mare\*** - zuppa di misto pesce\* senza lische con crostone di pane <sup>(1)(2)(4)(9)(12)(14)</sup> - 18,00 *Mare*
- Trancio di Ombrina** con crema di patate viola e spinaci saltati <sup>(4)</sup> - 20,00 *Mare*
- La bistecca di manzo Selazione "Averon"** (min.700 gr) - 50,00 al kg *Terra*
- La tagliata di manzo a piacere** (minimo 700 gr) - 50,00 al kg *Terra*

Patate arrosto - 4,50      **Verdure miste al forno** <sup>(9)</sup> - 5,00      **Radicchio alla griglia** - 5,00

## Insalatone

- Insalata di pollo**, lattuga, grana, crostini di pane e salsa <sup>(7)(11)</sup> - 10,00 *Terra*
- Baluardo**: insalata mista, tonno, mais, cipollotti freschi, mozzarella, sedano, carote <sup>(4)(7)(9)</sup> - 8,00 *Mare*

## Dessert

- Crème brulée** al tè Gibraltar con caramello salato <sup>(3)(7)(8)</sup> - 7,00      **La panna cotta** <sup>(7)</sup> - 5,00
- La nostra Torta Sacher** con sorbetto al mandarino <sup>(1)(3)(6)(7)</sup> - 6,00      **Il Tiramisù al caffè** <sup>(1)(3)(7)</sup> - 5,00
- Il salame al cioccolato** con fragole e banane <sup>(3)(7)(8)</sup> - 6,00

Coperto: euro 2,00

\* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero. Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004

1. Cereali contenenti glutine 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 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.

