

ANTIPASTI - STARTERS

- **CARPACCIO DI DENTICE E PANZANELLA CROCCANTE** [16]
*Finely sliced red snapper carpaccio, crusty bread,
fresh onion and cherry tomatoes*
1,4

- **POLPO TOSTATO, IL SUO BRODO E
HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI** [18]
Toasted octopus, its broth and white bean hummus
6,10,14

- **TATAKI DI TONNO, FAVE E PECORINO** [18]
Tuna tataki, broad beans and pecorino cheese
4,6,7

- **UOVO POCHE', ASPARAGI E TARTUFO** [14]
Poached egg, asparagus and truffle
3,10

- **TARTARE DI MANZO, MELANZANE MARINATE,
MOUSSE DI RICOTTA SALATA E CIALDA DI POMODORO** [16]
*Beef tartare, marinated aubergines,
salted ricotta mousse and tomato wafer*
7,9

- **VITELLO TONNATO IN PASTA KATAIFI** [18]
Veal with tuna sauce in kataifi paste
1,3,4

PRIMI - FIRST COURSES

- **PACCHERI "CAMPOFILONE" ALLA TRABACCOLARA** [16]
Paccheri whit fish fillets and cherry tomatoes
1,4,10

- **SPAGHETTONI "CAMPOFILONE" CON CREMA DI PISELLI,
VONGOLE E BOTTARGA** [16]
*Spaghetti con cream of peas, clams
and mullet bottarga*
1,4,14

- **GNOCCHETTI DI GAMBERI, STRACCIATELLA DI BURRATA
E PORRO FRITTO** [18]
*Shrimp gnocchi with burrata stracciatella cheese
and fried leek*
1,2,7

- **RISOTTO CON AGLIO NERO, OLIO E SFERE DI PEPERONCINO** [14]
Rice with black garlic, oil and chilli spheres
7,8,10

- **GARMUGIA LUCCHESE** [14]
*Typical Lucca soup with peas, artichokes,
asparagus, broad beans, onion, carrot
and minced veal*

- **RAVIOLONE ALLA CARBONARA** [16]
*Fresh pasta ravioli filled with pecorino cheese,
egg yolk served with crispy bacon*
1,3,7

SECONDI - SECOND COURSES

- **CALAMARI, GAMBERI, ACCIUGHE E VERDURE FRITTE
CON MAIONESE ALLA FRAGOLA** [18]
*Fried fish and vegetables accompanied
with strawberry mayonnaise*
1,2,3,4,14

- **PESCATO DEL GIORNO ALL'ISOLANA CON CHIPS DI PATATE** [18]
*Baked catch of the day with cherry tomatoes
and potato chips*
1,4,10

- **BACCALA' TOSTATO CON CIPOLLA STUFATA, PINOLI E UVETTA** [16]
*Toasted cod fillet, stewed onion, pine nuts
and raisins*
4,13

- **FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOUSSE DI RICOTTA SALATA
SU PESTO DI AVOCADO** [14]
*Zucchini flowers stuffed with salted ricotta cheese
mousse on avocado cream*
1,7

- **FIorentINA CON PATATE AL FORNO** [4,5/hg]
Fiorentina beefsteak with baked potatoes

- **SPIEDINI DI POLLO ALLA CACCIATORA
CON CAPONATA DI VERDURE** [16]
Chicken skewers and mixed vegetables cooked in a pan
8,10

DOLCI / DESSERTS

- **CREMINO DI CIOCCOLATO, CREMA AL LATTE
E CRUMBLE DI NOCCIOLE** [6]
*Chocolate cremino, milk cream
and hazelnut crumble*
7,13
- **SEMIFREDDO DI PASTIERA NAPOLETANA** [6]
*Sweet parfait with shortcrust pastry, ricotta cheese
and candied fruit*
1,3,7
- **SPUGNA DI MARITONZO, CREMA DIPLOMATICA AL BUCCELLATO
E GEL DI ANICE** [6]
*Sweet bun, custard, whipped cream, raisins
and anise gel*
1,3,7,10,13
- **BANANA CAKE AI LAMPONI** [6]
Raspberry banana cake
1,3

I VINI DA FINE PASTO / WINES TO PAIR WITH DESSERTS

- **TENUTA DEI FIORI - MOSCATO D'ASTI** [5]
(100% moscato bianco)
- **DI LENARDO - PASS THE COOKIES** [4]
(verduzzo)
- **CASCINA SAN MICHELE - DOLCENERA** [6]
(100% brachetto)
- **LE CALLE - BECCACCIO** [8]
(100% sangiovese)
- **AZIENDA AGRICOLA CINQUE CAMPI - TRIBULE'** [6]
(60% moscato, 40% malvasia)
- **BARBEITO - RAINWATER RESERVA MEIO SECO 5 ANNI** [6]
(80% tinta negro, 20% verdelho)

TUTTI I PRODOTTI POTREBBERO AVER SUBITO IL PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA.

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI E/O CONGELATI.