

L'INIZIO / *STARTER*

Spada Cotto Crudo **, Caponata, Polvere di Pane e Olive, Salsa ai Capperi. ^(1,4,8,9,12) <i>Sword Fish Mi-Cuit, Vegetables Caponade, Bread and Olives Powder, Capers Sauce.</i>	€ 24
Seppia *, Purea di Piselli alla Menta, Pomodorini confit. ^(9,13,14) <i>Squid, Green Peas and Mint Purée, confit Tomatoes.</i>	€ 23
Scamone di Manzo marinato al Miele e Lime, Chutney di Mango, Salsa al Cocco e Germogli di Porro. ^(7,9,10,12) <i>Honey and Lime marinated Beef Rump Steak, Mango Chutney, Coconut Sauce and Leeks Sprouts.</i>	€ 22
Carpaccio di Cervo, Insalatina di Erbe amare e Mirtilli, Misto Funghi saltati. ⁽⁹⁾ <i>Deer Carpaccio, Bitter Herbs and Blueberries Salad, sauteed Mushrooms.</i>	€ 26
Uovo marinato, Cheesecake di Asparagi, Vela di Brutto di Camaiore, Salsa di Parmigiano.  ^(1,3,7) <i>Marinated Egg, Asparagus Cheesecake, Brutto di Camaiore Bread and Parmesan Cheese Sauce.</i>	€ 20

I PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

Gnocchi di Patate, Guazzetto di Polpo * e Verdure Primaverili. ^(1,3,7,8,9,13,14) <i>Potatoes Dumplings, Octopus Stew e Spring Vegetables.</i>	€ 24
Pennoni al Farro, Ragù di Gamberi *, Zucchine. ^(1,2,3,7,8,9) <i>Spelt Penne, Prawns Ragout and Zucchini.</i>	€ 24
Tortelli di Grana Padano DOP, Crema di Asparagi, Salsa all’Uovo e Guanciaie croccante. ^(1,3,7,8,9) <i>Graana Padano DOP Tortelli, Asparagus Cream, Egg Sauce and crispy Guanciaie.</i>	€ 24
Spaghetti Chitarra al Ragù bianco di Agnello, Crema di Patate e Spezie dolci, Carciofi. ^(1,8,9,12) <i>Spaghetti Chitarra with white Lamb Ragout, Mild Spices and Potatoes Cream, Artichokes.</i>	€ 23
Orzotto al Forno, Insalata di Pere e Fave, Crema al Pomodoro bruciato.  ^(1,7,9,13) <i>Baked Barley, Pear and Broad Beans Salad, “burned Tomatoes” Cream.</i>	€ 18



Piatto della tradizione / *Traditional cuisine*



Prodotto surgelato / *Frozen food*



Prodotto fatto in casa e successivamente congelato artigianalmente per migliorarne la conservazione.
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all’allergene presente. Far riferimento alla tabella dell’ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

I SECONDI PIATTI / *MAIN COURSES*

Filetto di Orata del Mediterraneo**, Asparagi gratinati, Patate rosse e Salsa al Limone. ^(4,7,9) <i>Mediterranean Daurade Fillet, gratinated Asparagus, Red Onions and Lemon Sauce.</i>	€ 28
Trancio di Baccalà, Crostino di Polenta, Spinacini saltati e Salsa Inzimino. ^(4,7,9,12) <i>Cod Fish Steak, Corn Meal Croutons, sauteed Spianch and Inzimino Sauce.</i>	€ 26
Pollo porchettato, Carciofi al Tegame, Patate prezzemolate. ^(4,7,9,12) <i>Roasted Chicken, sauteed Artichokes, Parsley Pottaoes.</i>	€ 24
Filetto di Manzo alle Erbe, Burro del Chianti, Fagiolini e Patate novelle saltate. ^(7,9) <i>Beef Fillet in Herbs Sauce, Chianti Butter, String Beans and sauteed New Potatoes.</i>	€ 30
Tortino di Farro, Scalogno confit, Salsa allo Zafferano ed Insalata di Spinaci.  ^(1,3,7,9,12) <i>Spelt Tart, confit Shallot, Saffron Sauce and Spinach Salad.</i>	€ 20

L'ANGOLO TOSCANO / *TUSCAN CORNER*

FULL TASTING MENU	€ 65
Gran Antipasto Toscano. I Salumi (Bazzone, Finocchiona, Lardo di Gombitelli, Mortadella di Cinghiale, Mortadella di Camaiore), i Formaggi (Scoppolato di Pedona, Semi Stagionato e Torre Quadra) con Crostino di Fegatini di Pollo  ^(1,4,7,9,12) <i>Typical Tuscan Selection of Local Cured Meats and Cheeses with Chicken Liver Crouton</i>	€ 22
Tordello di Camaiore al Ragù di Carne  ^(1,2,3,4,7,8,9,11,12,14) <i>Camaiore Tortelli with Meat Rogout.</i>	€ 24
Filetto di Maiale al Latte, Carciofi al Tegame e Patate arrosto.  ^(7,9) <i>Pork Filet in Milk Stew, sauteed Artichokes and roasted Potatoes.</i>	€ 25
Cantucci e Vin Santo di Montepulciano – Tenute del Cerro  ^(1,3,7,8,12) <i>Tuscan Almonds Biscuits with Vin Santo Wine</i>	€ 10



Piatto vegetariano / *Vegetarian dish*



Piatto vegano / *Vegan dish*



Piatto della tradizione / *Traditional cuisine*