

Vi Diamo il Benvenuto in un luogo Incantato , Collodi , nel cuore della nostra splendida Toscana per proporvi il giusto incontro tra i sapori della Tradizione e l'innovazione della Cucina Contemporanea.

Alessia saprà illustrarvi il percorso gastronomico più stuzzicante, rendendo la Vostra permanenza indimenticabile

La Qualità della materia prima è il cuore della nostra cucina e lo Chef Vannini con il suo Staff, delizierà il vostro palato creando ogni piatto espresso .

Al Nostro Maitre e i suoi collaboratori sapranno guidarvi nella miglior scelta dei vini da abbinare.

La Direzione

*Il prodotto può essere congelato
in assenza di quello fresco
Servizio & Coperto € 4,00



MEMBER OF

Antipasti

-  INSALATINA DI SEPIE, MAIONESE COL SUO NERO
PEPERONE ARROSTITO, POMODORINI CONFIT € 15,00
- BATTUTO DI GAMBERO ROSSO CON
INSALATINA DI VERDURINE OLIO E LIMONE € 18,00
-  AFFETTATI E FORMAGGI DEL TERRITORIO, GIARDINIERA,
OLIVE DELLE COLLINE LUCCHESI € 15,00
-  SCALOPPA DI FOIS GRAS SCOTTATA CON KUMQUAT SCIROPpati € 18,00
-  TORTINO ALLA RICOTTA DEL PASTORE SU CREMA DI PORCINI € 13,00
- CARPACCIO DI MANZO TATAKI, CHIODINI SOTTO'OLIO,
CREMA DI TARTUFO NERO, PIADINA CROCCANTE € 14,00
-  FETTUNTA DI PANE TOSCANO DOP, OLIO NUOVO DEL FRANTOIO,
CONCASSÈ DI POMODORO ALL'AGLIO € 11,00

*Il prodotto può essere congelato
in assenza di quello fresco
Servizio & Coperto € 4,00



MEMBER OF

Zuppe & Creme

-  CREMA DI TOPINAMBUR , SFILACCI DI SALMONE ROSSO MARINATO,
RIDUZIONE DI LATTE ALLA VANIGLIA € 14,00
-  ZUPPETTA DI FAGIOLI ALLA TOSCANA, COZZE E OLIO AL TIMO € 13,00

Primi Piatti

- SPAGHETTONE VONGOLE VERACI,
VELLUTATA DI PANE E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO € 17,00
- RAVIOLONE DI BRANZINO E SCAMORZETTA SALTATO
ALLA BIQUE DI GAMBERI € 16,00
- PICI FATTI IN CASA ALLA CARBONARA DI VERDURE
CON CRUMBLE AL POMODORO € 14,00
- TORTELLONI DI SELVAGGINA DELLA FAMIGLIA GARZONI
SU RIDUZIONE DI ZAFFERANO € 16,00
- CHICCHE DI PATATE, FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA,
PEPOSO DI CHIANINA , GREMOLATA DI PANE NERO € 15,00
- RISOTTO AGLI PORCINI DELLA GARFAGNANA,
CREMA DI STRACCIATELLA, OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA € 16,00
- TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE SALTATI AL
RAGÙ LUCCHESE & ROSMARINO € 13,00

*Il prodotto può essere congelato
in assenza di quello fresco
Servizio & Coperto € 4,00



MEMBER OF

Secondi Piatti

-  FILETTO DI MANZO, CIPOLLA DI CERTALDO CARAMELLATA
RIDUZIONE DI SANGIOVESE € 24,00
-  TAGLIATA REALE DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA,
INSALATA DI RUCOLA E GRANA LEGGERMENTE AFFUMICATA € 22,00
- FRITTO TOSCANO DI CONIGLIO, POLLO,
ZUCCHINI E SALVIA € 19,00
-  TAGLIATA DI TONNO MARINATO AL BALSAMICO & SOIA
SU COMPOSIZIONE DI VERDURINE SCOTTATE € 23,00
-  SCAMPI E GAMBERI DI SICILIA AL VAPORE
CON FRUTTA ALLA CATALANA € 26,00
-  DARNETTA DI BACCALÀ IN BASSA TEMPERATURA
SU EMULSIONE DI CECI PROFUMATI AL ROSMARINO € 24,00
-  POLPO DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA
SU SCHIACCIATA DI PATATE E TAGGIASCHE € 25,00
-  *Contorni* € 6,00
-  PATATE AL FORNO
PATATE AL BURRO E SALVIA
SPINACI AGLIO&OLIO
FAGIOLI DI SORANA
INSALATA MISTA DI STAGIONE
VERDURE ALLA GRIGLIA

Dolcezze

*Il prodotto può essere congelato
in assenza di quello fresco
Servizio & Coperto € 4,00



MEMBER OF

Il Nostro Maitre ed il Nostro Sommelier Fisar sono Ben Lieti di suggerirvi alcuni Vini da Meditazione a Calice per gustare al meglio l'Offerta della nostra Pasticcera

I Nostri Dessert

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO DI BRONTE D.O.P. PREMIUM	€ 8,00
CRÈME BRÛLÉE ALLE VANIGLIA DEL MADAGASCAR	€ 8,00
 SOUFFLÉ GLACÉ ALLA FRAGOLA	€ 8,00
 TORTINO AL CIOCCOLATO 72% SU SALSA VANIGLIATA AL GINGER	€ 8,00
 SEMIFREDDO DELLA FORESTA NERA CON AMARENE	€ 8,00
TIPICA TORTA CO' BECCHI SERVITA CON CIOCCOLATO & RISO	€ 6,00
 FRUTTA FRESCA TAGLIATA CON SALSA AI FRUTTI ROSSI	€ 6,00
 SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON COMBINAZIONI DI MIELI	€ 12,00

...con un Calice di ...

CANTINE DI PITIGLIANO – ALEATICO DI MAREMMA	€ 6,00
BARONE RICASOLI – GRANELLO	€ 6,00
DONNA FUGATA – BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA	€ 8,00
NATO IN VIGNA- COLLI ORIENTALI DEL FRIULI – PICOLIT	€ 8,00

*Il prodotto può essere congelato
in assenza di quello fresco
Servizio & Coperto € 4,00



MEMBER OF