



MENÙ

DALLA CAMPAGNA... FROM THE COUNTRY SIDE...

Antipasto (per 2 persone): salumi, pecorino, pappa al pomodoro, crostini, sott'oli 24

Antipasto (for 2 person): cold cuts, pecorino cheese, pappa al pomodoro, bread croutons, pickled vegetables

Prosciutto toscano 48 mesi di stagionatura 10
Tuscan ham 48 months aged

Lonza di maiale stagionata in grotta 12
Pork loin aged in cave

Mortadella Favola Palmieri 12

IN ACCOMPAGNAMENTO... ACCOMPANIED WITH...

Giardiniera di verdure fatta in casa 3
Homemade pickled vegetables

Gorgonzola Dolce "Castagna" di Isola Bella 4
Sweet Gorgonzola cheese "Castagna" from Isola Bella

Parmigiano Reggiano 24 mesi 4
Parmigiano Reggiano 24 months aged

Pasta fritta 3
Fried pasta

ANTIPASTI

Tartare di manzo “in panzanella”	15
<i>Beef tartare with bread, cucumber, celery, red onion and tomato gazpacho</i>	
Uovo in camicia, fonduta di Scoppolato e pomodoro arrosto	12
<i>Poached egg, pecorino cheese fondue and roasted tomato</i>	
Panino fritto farcito ai pomodori secchi, salsiccia e pecorino	10
<i>Fried sandwich, filled with dries tomatoes, sausage and pecorino cheese</i>	
Lingua di manzo, salsa verde e verdure in agrodolce	10
<i>Beef tongue, green sauce and sweet and sour vegetables</i>	
Caesar salad: lattuga, pollo, parmigiano e pane croccante	10
<i>Caesar Salad: lettuce, chicken, parmesan cheese and bread crouton</i>	



PRIMI PIATTI

Le nostre paste fresche fatte in casa...

Our homemade pasta...

Tordelli lucchesi al ragù o in bianco 13
Tortelli filled with meat and herbs, with Bolognese sauce or butter and sage

Tagliolino, anatra, arancia e caffè 14
Tagliolino, duck, orange and coffee

Cappellacci ripieni di pappà al pomodoro, pecorino e salsa al basilico 12
Cappellacci pasta filled with pappà al pomodoro, pecorino cheese and basil sauce

La Pastasciutta

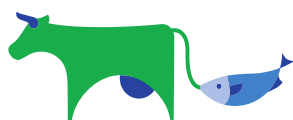
Dried pasta

Pasta Mista, zucchini e provola 12
Mixed shapes of pasta, zucchini and provola cheese

Ziti in dolceforte: cinghiale, uvetta, pinoli e cacao 14
Ziti pasta in "dolceforte": wild boar, raisins, pine nuts and cocoa

Il Risotto

Risotto, cervo, scalogno e lampone ghiacciato 16
Risotto with deer, shallot and glazed raspberry



SECONDI PIATTI

MAIN

Roast-beef con cipolline borrettane al balsamico <i>Roast-beef with pickled onions and balsamic vinegar</i>	16
Coniglio in porchetta con purea di finocchi <i>Rabbit roll served with fennel puree</i>	16
Piccione in padella: petto e cosce, il suo fegatino, pomodori e albicocca <i>Pan seared pigeon: breast and legs, its liver, tomatoes and apricot</i>	18
Gran fritto di pollo e verdure stagionali <i>Fried chicken and seasonal vegetables</i>	20
Fiorentina di manzo alla griglia (taglio minimo 1,2 kg) <i>T-Bone steack Fiorentina (minimum weight 1,2 kg)</i>	6/hg

CONTORNI

SIDE

Patate fritte del Baffardello <i>Homemade french fries</i>	5
Radicchio alla griglia <i>Grilled radicchio</i>	5
Stringhe in umido <i>Stewed string beans</i>	5



L'APPETITO PASCOLA
DOVE CRESCE IL GUSTO

