

OPZIONE PRANZO DI LAVORO

(dal lunedì al venerdì)

MENU SMALL

euro 15,00

2 mezze porzioni a scelta + 1/2 acqua

ANTIPASTI

euro 7,50

PRIMI PIATTI

euro 8,50

SECONDI PIATTI

euro 13,00

PIZZA E FOCACCIA CRUNCH

di nostra produzione

da 3,00 a 5,00 euro

ANTIPASTI

Frisella

con pomodorini e stracciatella di burrata (1,7)

Insalatina di mare*

con la nostra citronette (2,4,14)

Gazpacho

con pane croccante, uovo sodo e prosciutto crudo (1,3)

PRIMI PIATTI

Tagliolino al nero di seppia

con pesce spada*, pomodorini gialli San Marzano e mandorle (1,3,4,8)

Fregola di mare*

allo zafferano e sambuca (1,2,4,7,9,14)

Pacchero

con asparagi, lardo e noci (1,8,9)

Insalata di farro

con crema di zucchine alla menta, feta e olive nere (1,7)

Ravioli

con bufala, limone, fiori di zucca e prosciutto crudo (1,3,7)

Disponibili pasta e pane senza glutine

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti

* 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.



SECONDI PIATTI

Trancio di salmone*

con guacamole e rucola (4)

Polpo*

con melanzana e pesto (4,7,8)

Tartare di manzo

con puntarelle, acciughe e crema di mozzarella (4,7)

Maialino cotto a bassa temperatura

con maionese, senape e cicoria (3,10)

Tofu

in carta fata con fagiolini, pomodorini, patate e il nostro pesto (5,7,8)

DALLA GRIGLIA

Tagliata di manzo selezione della Garfagnana "Antica Norcineria"

700 gr - euro 29,50

Tagliata di manzo selezione della Garfagnana "Antica Norcineria"

1000 gr - euro 42,00

Tagliata di manzo selezione della Garfagnana "Antica Norcineria"

1500 gr - euro 63,00

Tomahawk

euro 45,00 al kg

Filetto di manzo con contorno

euro 23,00

CONTORNI

Patate al forno - euro 3,50

Verdure al forno - euro 4,00

Chips di patate - euro 3,50

INSALATONE E PIATTI UNICI

Bresaola,

rucola e grana (7) - euro 8,00

Insalata con tonno

pomodoro, mais e olive (4) - euro 8,00

Insalata al radicchio

con fave, pecorino e pere (7) - euro 8,00

Prosciutto e melone - euro 8,00

DESSERT *Chiedere al cameriere per i dolci del giorno*

Tiramisù al caffè (1,3,7) - euro 4,00

Cheese cake al pistacchio (1,3,7,8) - euro 5,00

coperto e pane di nostra produzione - euro 1,00

acqua in bottiglia 0,75 - euro 2,00

calice di vino della casa - euro 3,00

caffè - euro 1,50

ORDINA
ON-LINE



1.Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; 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.

BUSINESS LUNCH

(Monday to Friday)

MENU SMALL

euro 15,00

2 half-portion to choose from the menu + ½ liter of water

STARTERS

euro 7,50

FIRST COURSES SECOND COURSES

euro 8,50

euro 13,00

PIZZA E FOCACCIA CRUNCH

homemade

from 3,00 to 5,00 euro

STARTERS

Frisella

with cherry tomatoes and burrata straciatella (1,7)

Seafood salad*

with our citronette (2,4,14)

Gazpacho

with crispy bread, boiled egg and raw ham (1,3)

FIRST COURSES

Tagliolino with cuttlefish ink

with swordfish*, yellow San Marzano tomatoes and almonds (1,3,4,8)

Fregola with fish*,

saffron and sambuca (1,2,4,7,9,14)

Paccheri

with asparagus, lard and walnuts (1,8,9)

Spelled salad

with courgette and mint cream, feta and black olives (1,7)

Ravioli

with buffalo, lemon, pumpkin flowers and raw ham (1,3,7)

Gluten free pasta and bread available Numbers indicate potential allergens Product may be frozen in absence of the fresh ingredient

Homemade fresh pasta: prepared, blast chilled and conserved below freezing temperature Food as meat and fish, bought fresh, used for raw preparation and predisposed to be cooked, have undergone to a pre-clearance treatment through vacuum and blast chilling at -20°C, complying to requirement Reg. (CE) 853/2204.



SECOND COURSES

Salmon steak*

with guacamole and rocket (4)

Octopus*

with eggplant and pesto (4,7,8)

Pig cooked at low temperature

and mustard (3,10)

Tartare

with chicory, anchovies and mozzarella cream (4,7)

Tofu

in fairy paper with green beans, cherry tomatoes, potatoes and pesto (5,7,8)

FROM THE GRILL

Beef tagliata "Antica Norcineria" Garfagnana selection

700 gr - euro 29,50

Beef tagliata "Antica Norcineria" Garfagnana selection

1000 gr - euro 42,00

Beef tagliata "Antica Norcineria" Garfagnana selection

1500 gr - euro 63,00

Tomahawk

euro 45,00 at kg

Beef fillet with side dish

euro 23,00

SIDE DISHES

Roasted potatoes - euro 3,50 **Roasted vegetables** - euro 4,00 **Potatoes chips** - euro 3,50

SALADS

Bresaola

with rocket and parmesan cheese (7) - euro 8,00

Salad with tuna

tomato, corn and olives (4) - euro 8,00

Radichio salad

with broad beans, pecorino cheese and pears (7) - euro 8,00

Raw ham and melon - euro 8,00

DESSERT *Ask the waiter for the desserts of the day*

Coffee tiramisu (1,3,7) - euro 4,00

Pistachios cheesecake (1,3,7,8) - euro 5,00

Cover charge and homemade bread - euro 1,00

0,75 liter bottled water - euro 2,00

Glass of house wine - euro 3,00

Coffee - euro 1,50

**ORDINA
ON-LINE**



1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products