

MENU SMALL

euro 16,00

2 mezze porzioni a scelta dal menù + 1/2 acqua
dal martedì al venerdì, festivi esclusi

...oppure...

scegli una o più portate tra quelle proposte

INSALATA DI MARE* CALDO

su julienne di verdure (2,4,9,14) - euro 14,00

IMPEPATA DI COZZE

con pane all'olio evo (1,9,14) - euro 12,00

TORTINO DI VERDURE

su crema di gorgonzola (1,3,7) - euro 12,00

INSALATA DI FARRO CALDA

con verdure, pomodori secchi e olive (1,9) - euro 12,00

CARPACCIO DI CARNE SALADA

su veli di finocchio - euro 13,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

(7) - euro 12,00

RAVIOLI DI BURRATA

con pachini e basilico (1,3,7) - euro 13,00

GNOCCHI

su crema di gamberi* (1,2,3,9) - euro 13,00

TAGLIATELLE TIRATE A MANO

con ragout bianco di salsiccia (1,3,9,12) - euro 14,00

RISOTTO

alle verdure di stagione (7,9,12) - euro 11,00

COTOLETTA DI MAIALE PRIMAVERA

(1,3) - euro 16,00

POLLO AL CURRY

euro 15,00

TONNO* SCOTTATO

su pachino e olive taggiasche (4) - euro 18,00

SEPIE* ALLA BIETA

(9,14) - euro 16,00

BACCALÀ* ALLA LIVORNESE

(2,9) - euro 16,00

Disponibili pasta e pane senza glutine. Utilizziamo prodotti preconfezionati e garantiti "gluten free" ma durante la loro manipolazione, cottura e somministrazione potrebbero entrare in contatto con prodotti o alimenti contenenti glutine e risultare pertanto contaminati. La loro assunzione non è pertanto raccomandabile a soggetti celiaci.

* 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.



DALLA GRIGLIA

BISTECCA DI MANZO SELEZIONE DELLA GARFAGNANA "ANTICA NORCINERIA"

euro 50,00 al kg

FILETTO DI MANZO "ANTICA NORCINERIA"

euro 23,00

FILETTO DI MANZO "ANTICA NORCINERIA"

con battuto di erbette e riduzione di vino rosso - euro 25,00

PETTO DI POLLO

con contorno a scelta - euro 14,00

PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA

su hummus di ceci (4,9) - euro 18,00

I CONTORNI

Patate al forno - euro 4,00

Verdure saltate (9) - euro 4,00

Verdure grigliate - euro 5,00

Bietola saltata - euro 5,00

INSALATONA? componila come vuoi!

Insalata

Radicchio
Rucola
Valeriana
Lattuga
Spinacino

Proteine

Uovo sodo
Salmone
Tonno
Pecorino
Mozzarella
Pollo
Bresaola
Prosciutto crudo Bazzone
Feta
Ceci
Fagioli borlotti

Verdure e frutta

Carote
Cipolla
Cetriolo
Finocchio
Peperoni
Pomodoro
Mais
Avocado
Pomodori secchi
Zucchini
Carciofini sott'olio
Arancia

Top

Nocciole
Noci
Mandorle
Semi di sesamo
Pane croccante
Olive
Quinoa
Salsa caesar

Piccola - euro 8,00

2 insalate + 1 proteina + 2 verdure + 1 top

Grande - euro 10,00

3 insalate + 2 proteine + 3 verdure + 1 top

DESSERT

Chiedere al cameriere per i dolci del giorno

coperto e pane di nostra produzione - euro 2,00

acqua in bottiglia 0,75 - euro 2,00

caffè - euro 2,00

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.

MENU SMALL

euro 16,00

2 half-portion to choose + ½ liter of water

Tuesday to Friday, excluding holidays

The "Small Menu" is not for you?

choose a course among those proposed

WARM SEAFOOD* SALAD

on a julienne of vegetables (2,4,9,14) - euro 14,00

SAUTÉED MUSSELS

with bread and extra virgin olive oil (1,9,14) - euro 12,00

VEGETABLE FLAN

on a gorgonzola cheese sauce (1,3,7) - euro 12,00

WARM FARRO SALAD

with vegetables, dried tomatoes and olives (1,9) - euro 12,00

CARPACCIO OF CURED BEEF

with thinly sliced fennel - euro 13,00

EGGPLANT PARMIGIANA

(7) - euro 12,00

BURRATA RAVIOLI

with cherry tomatoes and basil (1,3,7) - euro 13,00

GNOCCHI

in a creamy shrimp* sauce (1,2,3,9) - euro 13,00

HANDMADE TAGLIATELLE

with white sausage ragout (1,3,9,12) - euro 14,00

RISOTTO

with seasonal vegetables (7,9,12) - euro 11,00

SPRING PORK CUTLET

(1,3) - euro 16,00

CHICKEN CURRY

euro 15,00

SEARED TUNA*

with cherry tomatoes and Taggiasca olives (4) - euro 18,00

CUTTLEFISH* WITH SWISS CHARD

(9,14) - euro 16,00

LIVORNESE-STYLE COD*

(2,9) - euro 16,00

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.



DALLA GRIGLIA

BEEF BISTECCA "ANTICA NORCINERIA" GARFAGNANA SELECTION

euro 50,00 dl kg

BEEF FILLET "ANTICA NORCINERIA" GARFAGNANA SELECTION

euro 23,00

BEEF FILLET "ANTICA NORCINERIA" GARFAGNANA SELECTION

with chopped herbs and red wine reduction (12) - euro 25,00

CHICKEN BREAST

with side dish of your choice - euro 14,00

GRILLED SWORDFISH *

on chickpea hummus (14) - euro 18,00

I CONTORNI

Roast potatoes - euro 4,00

Salted vegetables (9) - euro 4,00

Grilled vegetables - euro 5,00

Sautéed chard - euro 5,00

SALAD? compose it as you want!

Salad

Radish
Rocket salad
Valerian
Lettuce
Spinach

Protein

Boiled egg
Salmon
Tuna fish
Pecorino cheese
Mozzarella cheese
Chicken
Bresaola
Raw ham "Bazzone"
Feta cheese
Chickpeas
White beans

Vegetables and fruit

Carrots
Fennel
Peppers
Tomato
Corn
Avocado
Zucchini
Dried tomato
Artichokes in oil

Topping

Hazelnuts
Walnuts
Almonds
Sesame seeds
Crunchy bread
Quinoa
Caesar sauce

Small - euro 8,00

2 salads + 1 protein + 2 vegetables + 1 top

Large - euro 10,00

3 salads + 2 proteins + 3 vegetables + 1 top

DESSERT

Ask the waiter for the desserts of the day

Cover charge and homemade bread - euro 2,00
0,75 liter bottled water - euro 2,00

Glass of house wine - euro 5,00
Coffee - euro 2,00

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