

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

CROCCHETTE DI LEGUMI

con salsa allo yogurt ed erba cipollina (1,7) - euro 10,00

TARTARE DI TONNO*

con senape al miele (4,10,11) - euro 14,00

PATATA RIPIENA

su crema di porri allo zafferano (7) - euro 12,00

POLPO* IN COCCIO

con patate e salsa di pomodoro (9,14) - euro 14,00

TAGLIATA FRITTA TRE VOLTE

con rucola e grana (3,7) - euro 14,00

RAVIOLI GAMBERI E FAGIOLI*

con pachini giallo confit, cozze e vongole (1,2,3,4,14) - euro 14,00

GNOCCHI

con speck, rucola e grana (1,3,7) - euro 13,00

TAGLIATELLE TIRATE A MANO

con ragout d'anatra (1,3,9) - euro 14,00

VELLUTATA DI CECI

con gambero* croccante (1,2,5) - euro 12,00

VELLUTATA DI ZUCCA

con granella di pane tostato (1) - euro 11,00

FILETTO DI MAIALE

in crosta d'erbe con cubetto di verdure saltate (1,7) - euro 17,00

TRIS DI FLAN

con crema al tartufo (1,3,7) - euro 14,00

BACCALÀ* FRITTO

con crema di porri e corallo di pane alla curcuma (1,4) - euro 16,00

TONNO* TONNATO DELLO CHEF

con pane tostato e germogli di melanzana (1,4,7,11) - euro 18,00

PEPOSO DELL'IMPRUNETA

con polenta croccante (12) - 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 erbette e riduzione di vino rosso euro 25,00

PETTO DI POLLO

con contorno a scelta - euro 14,00

CALAMARO*

con vellutata di broccoli (14) - 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

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

LEGUME CROQUETTES

with yogurt sauce and chives (1,7) - euro 10,00

TUNA* TARTARE

with honey mustard (4,10,11) - euro 14,00

STUFFED POTATO

on saffron leek cream (7) - euro 12,00

OCTOPUS* IN A POT

with potatoes and tomato sauce (9,14) - euro 14,00

SLICED BEEF FRIED THREE TIMES

with rocket and parmesan (3,7) - euro 14,00

SHRIMP AND BEAN RAVIOLI*

with yellow confit pachini, mussels and clams (1,2,3,4,14) - euro 14,00

GNOCCHI

with speck, rocket and parmesan (1,3,7) - euro 13,00

HOME MADE TAGLIATELLE

with duck ragù (1,3,9) - euro 14,00

CHICKPEA CREAM SOUP

with crispy shrimp* (1,2,5) - euro 12,00

PUMPKIN CREAM SOUP

with toasted bread crumbs (1) - euro 11,00

PORK FILLET

in a herb crust with a sautéed vegetable cube (1,7) - euro 17,00

TRIO OF FLANS

with truffle cream (1,3,7) - euro 14,00

FRIED COD*

with leek cream and turmeric bread coral (1,4) - euro 16,00

TUNA* WITH CHEF'S TUNA SAUCE

with toasted bread and eggplant sprouts (1,4,7,11) - euro 18,00

PEPOSO DELL'IMPRUNETA

with crispy polenta (12) - 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

SQUID*

with broccoli cream soup (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

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