

ANGOLOTONDO

---

# Menù degustazione | Tasting menu

5 PORTATE su proposta dello Chef € 60

5 COURSES designed by the Chef

---

Il menu degustazione s'intende per tutti gli ospiti del tavolo, coperto e bevande escluse.

Non è possibile ordinare la degustazione dopo le ore 13:30 a pranzo e dopo le ore 21:15 a cena.

The tasting menu is meant for the whole table, cover charge and drinks are not included.

It's not possible to order the tasting menu after 1.30pm at lunch and after 9.15pm at dinner.

---

## \*LEGENDA ALLERGENI:

- |                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| 1: Cereali con glutine | 8: Frutta a Guscio               |
| 2: Crostacei           | 9: Sedano                        |
| 3: Uova                | 10: Senape                       |
| 4: Pesce               | 11: Semi di Sesamo               |
| 5: Arachidi            | 12: Anidride Solforosa e Solfiti |
| 6: Soia                | 13: Lupini                       |
| 7: Latte               | 14: Molluschi                    |

## \*ALLERGEN LIST:

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1: Cereals containing Gluten | 8: Nuts                          |
| 2: Seafood                   | 9: Celery                        |
| 3: Eggs                      | 10: Mustard                      |
| 4: Fish                      | 11: Sesame Seeds                 |
| 5: Peanuts                   | 12: Sulphurdioxide and Sulphites |
| 6: Soy                       | 13: Lupins                       |
| 7: Milk                      | 14: Clams                        |
- 

\*Al momento dell'ordine è necessario comunicare al personale di sala eventuali allergie.

\*Upon ordering it is necessary to inform the staff of any food allergies.

Coperto € 3

## Antipasti | Starters

Bao al vapore (1,7,10,12) € 14

arista di maiale, provola di Agerola, giardiniera e senape al miele

steamed Bao bun, pork loin, provola cheese, pickled vegetables and honey mustard

---

Asparago bianco (3,7,12) € 16

alla scapece, lardo di Colonnata, pecorino DOP e salsa olandese all'arancia

white asparagus in scapece, lard of Colonnata, pecorino cheese and hollandaise sauce

---

Vitello tonnato (3,4,10) € 16

carciofi violetti in tempura e levistico

vitel tonnè, fried purple artichokes and lovage

---

Baccalà fritto (1,4,11,12) € 16

allo za'atar, chutney di cipolle rosse, salvia e lime

fried codfish in za'atar, red onion chutney, sage and lime

---

## Primi piatti | First courses

Carbonara di mare (1,2,3,7,12,14) € 18

spaghetti in carbonara ai frutti di mare, guanciale affumicato e limone

artisanal spaghetti in carbonara sauce with seafood, smoked bacon and lemon

---

Caserecce 28 Pastai (1,7) € 16

salsiccia nostrale, cime di rapa e burrata

artisanal caserecce pasta, sausage, turnip tops and burrata cheese

---

Plin in Garmugia (1,3,7) € 18

zuppa primaverile lucchese con plin di prosciutto crudo Bazzone

traditional Garmugia soup with Bazzone ham ravioli

---

Risotto Acquerello (7,8,9) € 16

formaggio Chabichou, zucchine, basilico e pinoli di San Rossore

Carnaroli risotto, Chabichou cheese, zucchini, basil and San Rossore pine nuts

---

## Secondi piatti | Main courses

Maiale grigio (1,4,6,7,12) € 24

miso, carote allo zenzero, lenticchie, piselli e coriandolo

tuscan grey pork, miso, ginger carrots, lentils, peas and coriander

---

Faraona in galantina (1,3,4,7,10,12) € 26

puntarelle all'acciuga, cipolle borettane, fave e scoppolato di Pedona

galantine of guinea fowl, anchovies chicory, borettane onions, broad beans and pecorino

---

Manzo tataki (3,4,6,10,11,12) € 28

patate fredde, mayo al wasabi, fagiolini al sesamo, agretti e salsa ponzu

beef tataki, cold potatoes, wasabi mayo, green beans, sesame, agretti and ponzu sauce

---

Pescato alla chermoula (1,4,7,8,9) € 28

tajine, couscous, ceci di Spello, peperoni del piquillo e anacardi

fish fillet in chermoula, tagine, couscous, chickpeas of Spello, piquillo peppers and cashews

---

## Dolci | Desserts

Fragole e rabarbaro (7,8) € 8

pannacotta alla verbena e pistacchio

strawberries, rhubarb, verbena pannacotta and pistachio

---

Frittelle di riso (1,3,7,12) € 8

farro, cannella e cremoso al rosmarino

traditional rice frittelle, spelt, cinnamon and rosemary cream

---

Tortino al cioccolato (1,3,5,7) € 8

chantilly al pepe di Sichuan, dulcey, arachidi e amarene di Cantiano

chocolate cake, Sichuan pepper chantilly, dulcey, peanuts and black cherries of Cantiano

---

Tartelletta (1,3,7,8,12) € 8

spuma agli erbi e pinoli tostati

shortcrust tart, herb foam and toasted pine nuts

---

Selezione di formaggi (1,7,10,12) € 12

formaggi nazionali con confetture in abbinamento

local cheese selection with proper pairing

---

## Vini Dolci | Sweet Wines

Aleatico 2020   Carmignani (Lucca)	€ 6
100% Aleatico - 14°	
Soleo 2021   Valle del Sole (Lucca)	€ 6
Trebbiano, Malvasia, Grechetto - 14°	
Vin Santo 2019   San Donato (Toscana)	€ 7
Trebbiano, Malvasia, Vernaccia - 15,5°	
Occhio di Gallo 2012   Tiberi (Marche)	€ 8
Verdicchio, Montepulciano ed altre uve - 14°	

## Cocktail

Aperol Spritz   Hugo	€ 7
Americano   Negroni   Gin Tonic	€ 8

## Grappe

Chianti Castellare bianca	€ 6
Chianti Nardini barricata	€ 6
Nobile di Montepulciano	€ 7
Vinacce di Vin Santo	€ 9
Nebbiolo riserva barricata	€ 8
Roero Arneis bianca	€ 7

## Rum

Bumbu XO (Panama)	€ 9
Brugal 1888 (Dominicana)	€ 9
Papalin 7 (Jamaica)	€ 8
Saint James (Martinica)	€ 7
J.Bally 7 (Martinica)	€ 10

## Whisky

Port Askaig 8YO (Scozia)	€ 9
McDavid 11 (Scozia)	€ 9
Maker's Mark (US)	€ 8
Red Snake (UK)	€ 9
Nikka Coffey Malt (JPN)	€ 10

## Bevande

Acqua Panna   San Pellegrino	€ 3
Bibite in bottiglia	€ 4

## Caffetteria

Espresso   Macchiato	€ 2
Cappuccino   Americano	€ 4

## Amari

€ 5 | 6

## Cognac

€ 7 | 8

## Birre artigianali

€ 6