

## Antipasti | Starters

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI (1,7,12) ... 15 €**

Selection of local cold cuts and cheeses

**PROSCIUTTO CRUDO E FEGATINO BATTUTO AL COLTELLO (1,4,9,12) ... 12 €**

Cured ham with chicken liver and spelt bread

**TARTARE DI MANZO, TAPENADE, STRACCIATELLA E PUNTARELLE (3,4,7,10) ... 15 €**

Beef tartare, olives tapenade, stracciatella cheese and chicory

**UOVO CBT, SPUMA DI ZUCCA AL TARTUFO, SCOPPOLATO E CULATELLO (1,3,7) ... 14 €**

Poached egg, pumpkin foam with truffle, Scoppolato di Pedona cheese and Culatello ham

**POLPO TERIYAKI, PATATE, PICKLES DI CIPPOLLA E MAYO AL WASABI (3,6,10,12,14) ... 18 €**

Grilled octopus tentacles, potatoes, pickled onions and wasabi mayo

**PESCE FRITTO DEL GIORNO, SALSA AGRODOLCE E LIME (4,6) ... 16 €**

Fried fish of the day, sweet&sour sauce and lime

## Primi piatti | First Courses

**TORDELLI LUCCHESI DELLA TRADIZIONE (1,3,7,9,12) ... 16 €**

Traditional homemade ravioli filled with meat served with tuscan ragu

**ZUPPA ALLA FRANTOIANA E CRUMBLE DI PANE AL FARRO (1,9) ... 14 €**

Traditional vegetable soup served with spelt bread crumble

**TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU DI CONIGLIO (1,3,4,7,9,12) ... 16 €**

Homemade tagliatelle served with rabbit ragu

**SPAGHETTO "28 PASTAI" IN CARBONARA DI VONGOLE E GUANCIALE (1,3,7,14) ... 18 €**

Artisanal Spaghetti in carbonara sauce with clams and guanciale

**RISOTTO ZUCCHINE, BURRATA E CRUDO DI MAZZANCOLLE (2,7,9) ... 18 €**

Carnaroli risotto creamed with zucchini, burrata cheese and raw local prawns

## Secondi piatti | Main Courses

**CROCCHETTE DI PEPOSO, CANNELLINI SCOPPIATI E RAFANO (1,3,7,9,12) ... 22 €**

Peppery beef croquettes, popped beans and horseradish

**SALSICCIA ARROSTO, RAPINI SALTATI E NAAN ALL'AGLIO (1,7) ... 18 €**

Grilled sausage, sauteed turnips and homemade garlic Naan bread

**ROVELLINA LUCCHESI, PATATA SCHIACCIATA E SALSA CHIMICHURRI (1,3,4,7) ... 20 €**

Traditional fried beef escalopes, tomato sauce, smashed potatoes and chimichurri sauce

**BACCALA' AL FORNO, FONDUTA DI PORRI, SPINACINO E CECI AL CURRY (4) ... 22 €**

Baked cod fish fillet, leeks fondue, spinach and curry chickpeas

**BURGER DI CHIANINA E PATATE IN TRIPLA COTTURA (1,3,7,10,12) ... 18 €**

Bun artigianale, 160 gr di Chianina, fontina, pomodoro canestrino, lattuga, cetriolo e cipolle caramellate

Homemade bun, 160gr beef patty, cheese, tomatoes, lettuce, cucumber, onions and fried potatoes

## Contorni | Side Dishes

**RAPINI SALTATI ... 7 €**

Sauteed turnips

**PATATE IN TRIPLA COTTURA ... 7 €**

Tripled cooked potatoes

**CECI PAPRIKA E CORIANDOLO ... 7 €**

Roasted chickpeas with paprika and coriander

**FAGIOLI CANNELLINI SCOPPIATI ... 7 €**

Popped Cannellini beans

**INSALATA DI LATTUGA E DRESSING AL CIPOLLOTTO (3,7,10) ... 6 €**

Lettuce salad with spring onion dressing

**Coperto ... 3 €**

## Dolci | Dessert

TIRAMISU ALL'AMARETTO E CANTUCCINI (1,3,7,12) ... 8 €

Tiramisù mousse, amaretto coffee and cantuccini biscuits

PANNA COTTA AL COCCO E COULIS DI FRAGOLE (7) ... 8 €

Coconut panna cotta with strawberry coulis

TARTELLETTA AGLI ERBI E PINOLI DI SAN ROSSORE (1,3,7,8,12) ... 8 €

Tartlet, hearb foam and San Rossore pine nuts

TORTINO AL CIOCCOLATO DULCEY E RICOTTA ALL'ARANCIA (1,3,7,8) ... 8 €

Chocolate souffle with dulcey and orange ricotta

PIATTO FORTE LUCCHESE (1,3,7,8,12) ... 8 €

Traditional pudding with custard, savoiardi biscuits soaked in Alchermes and chocolate ganache

## Bevande

ACQUA PANNA | SAN PELLEGRINO ... 3 €

SOFT DRINK ... 4 €

BIRRE ARTIGIANALI ... 6 €

## Caffetteria

ESPRESSO | MACCHIATO ... 2 €

CAPPUCCINO | AMERICANO ... 4 €

## Cocktail

ANALCOLICO DELLA CASA ... 6 €

APEROL SPRITZ | HUGO SPRITZ ... 7 €

NEGRONI | AMERICANO | GIN TONIC ... 8 €

## Liquori e Distillati

AMARI ... 5/6 €

VINI DOLCI ... 6/8 €

GRAPPE ... 6/8 €

RUM | WHISKY ... 8/10 €