

GLI ANTIPASTI

Capesante rigatino e vellutata di piselli
Scallops, rigatino cured meat and green peas cream

allergeni/allergens: 4-12-14 *

€ 25

Gamberoni, frutta, verdura e maionese aromatica
Prawns, fruit and vegetables, aromatic mayonnaise

allergeni/allergens: 2-3-9-10 *

€ 22

Sottile di ricciola marinata ai profumi delle Apuane e asparagi
Thin slice of marinated amberjack fish with the scent of Apuan Alps and asparagus

allergeni/allergens: 4-9[∞]

€ 25

Cubo di vitello, soffiata di tonno

Veal cubes with tuna puffed

allergeni/allergens: 3-4-8-10

€ 20

Bufala incamiciata e Gazpacho di pomodoro [ⓧ]
Raviolo stuffed with buffalo mozzarella and tomato Gazpacho

allergeni/allergens: 1-3-6-7- 9-10

€ 18

Tutte le nostre preparazioni fresche vengono successivamente abbattute.
All our fresh preparations are subsequently blast chilled.

I PRIMI PIATTI

Riso riserva San Massimo mantecato sogliole, spinacini, cedro
San Massimo reserve rice creamed with sole, spinach, citron

allergeni/allergens: 4 -9 *

€ 25

Pici cacio e pepe, tartare di scampi

Typical tuscan pasta Pici with cheese, pepper and scampi tartare

allergeni/allergens: 1-2-7-9-12 *


€ 25

Bavette affumicate, cicale cotte e crude, bottarga di muggine

Smoked bavette with cooked and raw sea cicadas, grey mullet bottarga


allergeni/allergens: 1-2-3-4-9-12 *

€ 25

Tordello di pecorino, passata di fave, vino rosso 
Raviolo stuffed with pecorino, broad bean purée, red wine

allergeni/allergens: 1-3-7-9-12 *

€ 22

Fusilli casalinghi, caponata di verdure e ricotta salata 
Home made fusilli with vegetables caponata and salted ricotta cheese

allergeni/allergens: 1-3-7-9-12 *

€ 18

Tutte le nostre preparazioni fresche "fatte in casa" vengono successivamente abbattute.
All our fresh home made preparations are subsequently blast chilled.

I SECONDI PIATTI

San Pietro carciofi, maggiorana e pinoli
San Pietro fish, artichokes, marjoram and pine nuts
allergeni/allergens: 4-8-9

€ 28

Scampi gratinati pane e basilico
Gratinated scampi with bread and basil

allergeni/allergens: 1-2-3-7 *

€ 30

Pescato del giorno al forno
Oven roasted catch of the day


allergeni/allergens: 4-9

€ 10/hg

Filetto di vitella glassato al Vermentino nero, quinoa croccante e radici alla maggiorana
Veal fillet glazed with Vermentino nero, crunchy quinoa and marjoram roots

allergeni/allergens: 8-11-13

€ 22

Parmigiana di zucchine e stracciatella di burrata 
Courgettes parmigiana and burrata stracciatella

allergeni/allergens: 7 *

€ 20

Tutte le nostre preparazioni fresche vengono successivamente abbattute.
All our fresh preparations are subsequently blast chilled.