

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

Tartare di manzo con pecorino e tartufo nero scorzone
Beef tartare with pecorino cheese and black truffle

allergeni/allergens: 7-12

€ 24

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 7--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 fiore di zuccina, vino rosso V

Raviolo stuffed with pecorino, courgette flower purée, red wine

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

€ 22

Fusilli casalinghi, caponata di verdure e ricotta salata V

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, patate saporite, maggiorana e pinoli
San Pietro fish, savory potatoes, marjoram and pine nuts

allergeni/allergens: 4-9[∞]

€ 28

Scampi gratinati pane e basilico
Gratinated scampi with bread and basil

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

€ 30

Pesce fresco del giorno

Fresh fish of the day

allergeni/allergens: 4-9

€8/ €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

€ 25

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.