

Menù alla Carta

COPERTO 2.50€ - INFORMARE LO STAFF DI OGNI EVENTUALE ALLERGIA O INTOLLERANZA

Per Iniziare

PROPOSTE VEGETALI DI STAGIONE - PIATTI VEGETARIANI E VEGANI, PER IL PIACERE DI TUTTI

Vellutata di Topinambur con Scaglie di Tartufo 12

Se disponibile, con Tartufo Bianco 15€

+  Jerusalem artichoke soup, with truffle shavings. When available, with White Truffle 15€

Uovo CBT 63° su Crema di Patate e Pere con Scaglie di Tartufo (3) 12

+  Soft egg on potato and pear cream with truffle shavings (3)

Frittelline di Castagne, con Rosmarino, Uvetta e Pinoli (8) 14

Servita con Stracciatella (7) oppure Stracchino Veg (6)

+  Chestnut fritters with rosemary, raisins and pine nuts. Served with dairy stracchino (7) or vegan stracchino (6,8)

Strudel salato di Scarola con uvetta e olive taggiasche (1) 12

+  Savory strudel filled with escarole, raisins and Taggiasca olives (1)

Pappa al Pomodoro alla maniera delle nostre Nonne con Stracciatella e Acciuga (1,4,7) 12

+  Traditional Tuscan tomato and bread stew prepared following our grandmothers' recipe with stracciatella cheese and anchovy (1, 4, 7)

Pappa al Pomodoro Semplice (1) 8

+  Pappa al pomodoro semplice con pane toscano, salsa di pomodoro e salvia fresca (1)

 Simple pappa al pomodoro with Tuscan bread, tomato sauce and fresh sage (1)

DI CARNE O PESCE

Tris di Tartare a Fantasia dello Chef, di Razze Pregiate 18

+  Three tartares from Fine Breeds, with creative pairings inspired by the Chef's imagination

"Brandacujun" ovvero Baccalà mantecato con Patate, Pinoli ed Olive Taggiasche (4,8) 14

+  Traditional Ligurian-style whipped cod with potatoes, pine nuts and Taggiasca olives. (4,8)

I Primi

Pici alla Carbonara con Scaglie di Tartufo (1,3,7) 16

La nostra carbonara più elegante, profumata di tartufo fresco.

+ 🇬🇧 *Pici pasta "Carbonara style" with truffle shavings (1,3,7)*

La Carbozucca (1,3,7) 15

Una carbonara rivisitata, cremosa e stagionale, con zucca e guanciale croccante.

+ 🇬🇧 *Our twist on carbonara with pumpkin cream, crispy guanciale and burrata stracciatella (1,3,7)*

Ravioli Gorgonzola e Noci, con scaglie di Tartufo (1,3,7,8) 16

Ripieno intenso, equilibrio tra dolcezza e carattere, esaltato dal tartufo.

+ 🇬🇧 *Ravioli stuffed with gorgonzola and walnuts, served with truffle shavings (1,3,7,8)*

Gnocchi di Patate Viola con crema di Sedano Rapa (9) 14

Morbidi e delicati, avvolti da una crema vegetale elegante e aromatica.

+ 🇬🇧 *Purple Potato Gnocchi with Celeriac Cream (9)*

Orecchiette alla crema di Zucca, Zenzero e Pepe Rosa (1,9) 12

+ 🇬🇧 *Orecchiette with pumpkin cream, fresh ginger and pink peppercorns (1,9)*

Testaroli in Salsa Rossa di Porri (1,9) 12

+ 🇬🇧 *Traditional Lunigiana testaroli served with a delicate and aromatic red leek cream (1,9)*

CON CARNE DI MUCCO PISANO

Le Pappardelle al Ragù di Mucco Pisano (1,3,9,12) 12

+ 🇬🇧 *Handmade pappardelle with a rich and flavorful Mucco Pisano beef ragù (1,3,9,12)*

Tortello Maremmano al Ragù di Mucco Pisano (1,3,7,9,12) 15

+ 🇬🇧 *Large Maremma-style tortello served with Mucco Pisano beef ragù (1,3,7,9,12)*

Testarolo al Ragù di Mucco Pisano (1,9,12) 12

+ 🇬🇧 *Traditional Lunigiana testarolo served with Mucco Pisano beef ragù (1,9,12)*

I Secondi

Guancia di Vitella a lunga cottura nel Nebbiolo e Frutti Rossi (9,12) 20

+  *Slow-cooked veal cheek in Nebbiolo wine with red berries (9,12)*

Il Peposo di Mucco Pisano (9,12) 16

+  *Stufato tipico toscano con pepe nero, vino rosso e carne di Mucco Pisano (9,12)*

 *Traditional Tuscan stew slowly cooked with black pepper, red wine and Mucco Pisano beef (9,12)*

Coscia d'Anatra CBT Glassata al Miele con salsa di Fichi (12) 20

+  *Honey-glazed duck breast served with a sweet and fragrant fig sauce (12)*

Tagliata di Carne Pregiata 20

Gorgonzola e Tartufo

Pomodorini e Grana

Cipolle Caramellate e Aceto Balsamico (7)

Lardo di Colonnata, Miele e Nocciole (8)

Lo Stinco di Maiale a Bassa Temperatura (10) 16

+  *Slow-cooked pork shank at low temperature, tender and full of flavor (10)*

La Rostinciana laccata alla Salsa BBQ e Frutti di Bosco 16

+  *Pork ribs glazed with wild berry and BBQ sauce, slow-cooked for a rich, caramelized flavor*

PROPOSTA VEGETALE

I Verzotti (9) 12

+  *Involtoni di cavolo verza ripieni di fagioli rossi e lenticchie, serviti su crema di zucca (9)*

 *Savoy cabbage rolls filled with red beans and lentils, served over pumpkin cream (9)*

Contorni

Cavolfiore arrosto con olio al rosmarino 5

Patatine Fritte 5

Verdure al Forno 5