

Menù alla Carta

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

Per Iniziare

"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)*

DI CARNE

Tris di Tartare a Fantasia dello Chef, di Scottona Italiana 18

+ 🇬🇧 *Three tartares served with creative pairings, inspired by the Chef's imagination.*

Tris di Tartare a Fantasia dello Chef, di Razze Pregiate 20

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

Tagliere di Salami Artigianali della Zona e Formaggi "Foresti" (4) 12

+ 🇬🇧 *Selection of artisanal cold cuts from the area and "Foresti" cheeses (4)*

VEGETARIANI O VEGANI

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

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

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

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)*

Degustazioni di Formaggi Vegani e Confetture Artigianali (5,8,11,13) 12

+ 🇬🇧 *Selection of vegan cheeses served with artisanal jams (5,8,11,13)*

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)*

I Primi

La Carbozucca (1,3,7) 15

+  *La nostra carbonara rivisitata con crema di zucca, guanciale e stracciatella di burrata (1,3,7)*

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

AL TARTUFO

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

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

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

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

AL 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)*

VEG

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)*

I Secondi

DI CARNE

Tagliata di Carne Pregiata 20
Gorgonzola e Tartufo
Pomodorini e Grana
Cipolle Caramellate e Aceto Balsamico (7)
Lardo di Colonnata, Miele e Nocciole

Petto d'Anatra Glassato al Miele con salsa di Fichi (12) 20
+ 🇬🇧 *Honey-glazed duck breast served with a sweet and fragrant fig sauce (12)*

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)*

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*

VEGETARIANI O VEGANI

I Verzotti (9) 12
+ 🇮🇹 *Involtini 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)*

Strudel salato di Scarola con uvetta e olive taggiasche (1) 12
+ 🇬🇧 *Savory strudel filled with escarole, raisins and Taggiasca olives (1)*

Contorni

Patatine Fritte 5

Verdure al Forno 5

Contorno del Giorno 5