

“Uno non può
pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non ha mangiato bene”
(Virginia Wolf)

Chef Da Prato Giuseppe

Ringraziandovi per aver scelto
la nostra cucina e il nostro servizio,
saremmo lieti di proporvi preventivi personalizzati
per matrimoni e cerimonie in genere,
compleanni e cene aziendali,
servizi a buffet e feste private.



Ristorante Pizzeria
Caffetteria
San Colombano

Lucca - Mura Urbane
Baluardo San Colombano
Tel: +39.0583.464641

www.ristorantesancolombanolucca.it
info@ristorantesancolombanolucca.it

Referenti:
Carmassi Stefano
Carmassi Simona

	Join us!	AZIENDA CONVENZIONATA PARTNER		
	Registrati ora! Vantaggi immediati!		3% + 2,5 SP per 100 EUR di Acquisto	

Le degustazioni enogastronomiche

“Voglio proporvi una variazione sul tema rispetto ai menu degustazione che conoscete abitualmente: ordinando una degustazione, di solito vi affidate totalmente all'esperienza e professionalità dello Chef che seleziona le portate da proporvi. Noi, invece, vogliamo che siate voi stessi e gli altri commensali del vostro tavolo, a comporre il menu scegliendo almeno 3 delle portate che più vi incuriosiscono e vi aggradano. Ho così selezionato alcuni piatti presenti all'interno della carta e che potete ordinare anche come “porzioni ridotte”, consentendovi di costruire il vostro personale percorso gastronomico”

Chef Giuseppe Da Prato

“Avete inoltre la possibilità di completare la vostra degustazione abbinandoci un buon vino.

Grazie al **Coravin™** avete modo di gustare un bicchiere di vino quasi da qualsiasi bottiglia, anche di elevata qualità, con la possibilità, quindi, di cambiare etichetta durante la cena abbinandola al meglio con la portata.”

Sommelier Michele De Rosa

Gli antipasti

Il carpaccio di pozza ⁽⁷⁾ Terra

Carpaccio di manzo passato in pozza, insalatina di rucola e grana a scaglie - 7,50

Il pecorino fritto ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Terra

Pecorino della Garfagnana in pastella, crudité di pere e guarnizione al miele - 6,50

L'insalatina di rucola ⁽⁷⁾ Terra

Insalatina di rucola con crudité di pere, pecorino di fossa e miele - 6,00

Il dentice spadellato ⁽⁴⁾ Mare

Insalatina di finocchio e arancia con dentice* spadellato - 7,50

Il gambero reale in crema ⁽²⁾⁽⁹⁾ Mare

Passata di cavolo con cicoria stufata e mazzancolle* scottate - 6,50

L'insalatina croccante ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Vegan

Porro su crema Parmantier, insalatina di indivia croccante e salsa al pecorino - 5,50

I primi piatti

Il tortello lucchese ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Tortelli con ripieno di carne profumato alle erbe al ragù di carne - 7,00

Gli gnocchi di fagioli rossi ⁽¹⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Gnocchi con farina di fagioli rossi su battuto di coniglio in bianco e olio al porro - 7,50

I paccheri saporiti ⁽¹⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Paccheri con lardo, castagne e grappa - 7,50

Lo spaghetti alla trabaccolara ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Spaghetti al ragù rosso di pesce “di una volta” - 7,50

I tagliolini allo zafferano ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Tagliolini allo zafferano con cicale*, cannellini e spinacini su crema di bufala - 8,00

La vellutata di primavera ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Vegan

Vellutata di zucca con mandorle e zenzero - 7,00

I secondi piatti

La nostra tartara di manzo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Terra

Carne di manzo al coltello condita con battuto classico, senape e rosso d'uovo e patatine fritte al cestello - 13,00

I broccoli alla frutta secca ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Vegan

Broccoli brasati con frutta secca spezzata al coltello - 8,50

Il capriolo ⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Lombetto di capriolo al ginepro, crema di carota e salsa al distillato di pere - 14,00

L'ombrina ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Darna di ombrina* su patate al timo e guazzetto al porro - 14,00

La nostra “padellaccia” di mare ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Zuppa rossa di misto mare senza lisce con crostone di pane caldo agliato servita nella terracotta - 12,50

La tagliata di tonno ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ Mare

Tagliata di tonno fresco con pomodorini all'aceto balsamico e rucola - 14,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Tasting Menu

"I want to propose a variation on the theme of the tasting menu you usually know: by ordering a tasting, you usually rely on the experience and professionalism of the Chef who selects the courses to offer you. Instead, we would you and the other diners at your table to compose the menu by choosing at least three courses that make you curious and agglutinate. So, I have selected some of the dishes in the list that you can also order as "reduced portions", allowing you to comport your personal gourmet route."

Chef Giuseppe Da Prato

"You also have the opportunity to complete your tasting by combining a good wine. Thanks to **Coravin™**, you can enjoy a glass of wine from almost any bottle, even of high quality, with the ability to change the label during dinner, combining it with the course."

Sommelier Michele De Rosa

Starters

Il carpaccio di pozza ⁽⁷⁾ Terra

Beef carpaccio with rocket salad and grana cheese flakes - 7,50

Il pecorino fritto ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Terra

Fried pecorino cheese with sliced raw pears garnished with honey - 6,50

L'insalatina di rucola ⁽⁷⁾ Terra

Rocket salad with pears, pecorino cheese and honey - 6,00

Il dentice spadellato ⁽⁴⁾ Mare

Fennel and orange salad with stewed snapper* - 7,50

Il gambero reale in crema ⁽²⁾⁽⁹⁾ Mare

Cabbage cream with stewed chicory and king prawns* - 6,50

L'insalatina croccante ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Vegan

Leek served on Parmantier cream, crispy endive salad and pecorino sauce - 5,50

First courses

Il tortello lucchese ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Ravioli "Lucchesi" filled with meat and herbs with meat sauce - 7,00

Gli gnocchi di fagioli rossi ⁽¹⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Home-made red beans dumplings with rabbit sauce and olive oil flavored with leek - 7,50

I paccheri saporiti ⁽¹⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Paccheri pasta with lard, chestnut and grappa - 7,50

Lo spaghetti alla trabaccolara ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Spaghetti in trabaccolara style (red-fish sauce) - 7,50

I tagliolini allo zafferano ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Saffron long pasta with mantis shrimp*, white beans, crispy spinach and buffalo cheese - 8,00

La vellutata di primavera ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Vegan

Pumpkin velvet sauce with almonds and ginger - 7,00

Main courses

La nostra tartara di manzo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Terra

Beef tartar in San Colombano style with fried potatoes - 13,00

I broccoli alla frutta secca ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Vegan

Braised broccoli with dried fruits - 8,50

Il capriolo ⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Sirloin roe deer spiced with juniper, carrot cream and pear spirit sauce - 14,00

L'ombrina ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Red drum* with potatoes spiced with thyme and leek guazzetto - 14,00

La nostra "padellaccia" di mare ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Typical dish of mixed molluscs*, shellfish and white fish* served in a terracotta pot with tomato sauce and baked garlic bread - 12,50

La tagliata di tonno ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ Mare

Sliced tuna* with tomatoes, balsamic vinegar and rocket salad - 14,00

I piatti della tradizione

L'antipasto Toscano ⁽¹⁾ Terra

Selezione di affettati misti del Norcino Lucchese accompagnati da bruschette, carciofini, olive nostrali e cipolline rosse - 10,00
Mix Tuscan appetizer with sliced-meat, bruschetta, baby artichoke, olives and onions - 10,00

Il tris di bruschette ⁽¹⁾⁽⁹⁾ Terra

Pane tostato condito con olio extra vergine d'oliva aglio e peperoncino, crema di lardo, pomodoro fresco e basilico - 6,00
Trio of toasted bread (garlic oil and hot pepper, lardo and diced fresh tomato and basil) - 6,00

Il carpaccio di pozza ⁽⁷⁾ Terra

Carpaccio di manzo passato in pozza, insalatina di rucola e grana a scaglie - 11,00
Beef carpaccio with rocket salad and grana cheese flakes - 11,00

Il pecorino fritto ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Vegetariano

Pecorino della Garfagnana in pastella accompagnato da crudité di pere e guarnizione al miele - 10,00
Fried pecorino cheese with sliced raw pears garnished with honey - 10,00

Il tortello lucchese ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Tortelli con ripieno di carne profumato alle erbe al ragù di carne - 10,00
Ravioli "Lucchesi" filled with meat and herbs with meat sauce - 10,00

Tradizionale zuppa lucchese di verdura o di legumi, secondo disponibilità ⁽¹⁾⁽⁹⁾ - 8,00 Vegetariano

Vegetables or legumes traditional "Lucchese" soup, based on availability - 8,00

Lo spaghetti alla trabaccolara ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Spaghetti al ragù rosso di pesce "di una volta" - 11,00
Spaghetti in trabaccolara style (red-fish sauce) - 11,00

Selezione Extra "Garfagnana" alla fiorentina (minimo 1,2 Kg) - 48,00 al kg Terra

Superior T-bone steak in "Fiorentina" style (minimum 1,2 Kg) - 48,00 at kg

La bistecca di manzo Selezione "Averon" (minimo 700 g) - 45,00 al kg Terra

"Averon" T-bone steak (minimum 700 g) - 45,00 at kg

La tagliata di manzo a piacere (minimo 700 g) - 48,00 al kg Terra

Sliced beef steak cooked to your own choice (minimum 700 g) - 48,00 at kg

La nostra "padellaccia"* di mare ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Zuppa rossa di misto pesce* senza lisce con crostone di pane caldo agliato servita nella terracotta - 18,00
Typical dish of mixed molluscs, shellfish and white fish* served in a terracotta pot with tomato sauce and baked garlic bread - 18,00*

Gli antipasti *Starters*

I prosciutti al taglio ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Selezione di prosciutti "Patanegra", Serrano" e "Bazzone" al coltello accompagnati da crema di patate affumicati e pane tostato - 18,00
Selection of "Patanegra", "Serano" and "Bazzone" ham served with smoked potatoes cream and toasted bread - 18,00

L'insalata di rucola ⁽⁷⁾ Terra

Insalatina di rucola con crudità di pere, pecorino di fossa e guarnizione al miele - 9,00
Rocket salad with pears, pecorino cheese and honey - 9,00

Pan brioche e fegatini ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Patè di fegatini di pollo montati con pan brioche e salsa al vin santo - 9,00
Chicken livers paté with pan-brioche and "vin santo" wine - 9,00

La faraona agrumata ⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾ Terra

Cremoso di ricotta e castagne su battuto di faraona all'arancia - 9,00
Ricotta cheese and chestnut cream with guinea fowl seasoned with orange sauce - 9,00

Il dentice spadellato ⁽⁴⁾ Mare

Insalatina di finocchio e arancia con dentice* spadellato - 11,00
Fennel and orange salad with stewed snapper- 11,00*

Il gambero reale in crema ⁽²⁾⁽⁹⁾ Mare

Passata di cavolo con cicoria stufata e mazzancolle* scottate - 10,00
Cabbage cream with stewed chicory and king prawns - 10,00*

Il flan vegetariano ⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Vegetariano

Sformatino di cardo senza glutine su crema di aglio dolce e olio evo - 8,00
Gluten free cardoon flan with sweet garlic and oil cream - 8,00

L'insalatina croccante ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Vegetariano

Porro su crema Parmantier, insalatina di indivia croccante e salsa al pecorino - 8,00
Leek served on Parmantier cream, crispy endive salad and pecorino cheese sauce - 8,00

Disponibile pane senza glutine / *Gluten free bread available*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / ** Frozen products if fresh ones aren't available*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

I primi piatti *First courses*

Gli gnocchi di fagioli rossi ⁽¹⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Gnocchi fatti in casa con farina di fagioli rossi su battuto di coniglio in bianco e olio al porro - 11,00
Home-made red beans dumplings with rabbit sauce and olive oil flavored with leek - 11,00

I paccheri saporiti ⁽¹⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Paccheri con lardo, castagne e grappa - 11,00
Paccheri pasta with lard, chestnut and grappa - 11,00

La padella di tagliolini ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Terra

Tagliolini freschi fatti in casa alla crema di lardo e tartufo nero (min. x 2 persone) - 26,00
Fresh long pasta served in a pot with lard cream and black truffle (minimum for 2 people) - 26,00

I tagliolini allo zafferano ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Tagliolini allo zafferano fatti a mano con cicale*, cannellini e spinacini croccanti su crema di bufala - 13,00
Home-made saffron long pasta with mantis shrimp, white beans, crispy spinach and buffalo cheese - 13,00*

Il tagliolino all'astice ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁹⁾ Mare

Tagliolino artigianale con astice fresco - 18,00
Home-made long pasta with fresh lobster - 18,00

Lo spaghetti vongole e capocchine ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Spaghetti alla chitarra fatti in casa con vongole* veraci e capocchine dell'orto -11,00
Fresh long pasta with clams and "capocchina" chicory - 11,00*

I tacconi vegetariani ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Vegetariano

Tacconi di farro fatti in casa ai broccoli con acciughe salate - 10,00
Home-made flat spelt pasta with broccoli and salted anchovy - 10,00

La vellutata di primavera ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Vegan

Vellutata di zucca con mandorle e zenzero - 10,00
Pumpkin velvet sauce with almonds and ginger - 10,00

Disponibili pasta e pane senza glutine / *Gluten free pasta and bread available*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / ** Frozen products if fresh ones aren't available*

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / *Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

La carta dei risotti *Risotti list*

Minimo per 2 persone *Minimum for 2 people*

Il Rosa Marchetti ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Terra

Con verza e porro mantecato all'olio e.v.o. su salsa cacio e pepe - 22,00

Rise with savoy cabbage and leek, creamed with olive oil and served with cheese and pepper sauce - 22,00

Il Vialone Nano ⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Con pere, rum e mazzancolle* spadellate - 26,00

Rise with pears, rum and king prawns - 26,00*

Il Carnaroli ⁽²⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

Allo champagne con astice spadellato e pasta di salame fresco - 34,00

Rise creamed with champagne, served with fresh lobster and fresh salami - 34,00

Il Roma ⁽²⁾⁽⁹⁾ Mare

Mantecato agli spinaci con tartara di ostriche - 28,00

Rise creamed with spinach and oysters tartare - 28,00

Il riso ⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Al rosmarino, marmellata di cipolla rossa lucchese e battuta di manzo del podere - 25,00

Rise with rosemary, red onion jam and beef tartare - 25,00

Il riso integrale arancione ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Vegan

Al radicchio rosso con mandorle e mele - 22,00

Whole orange rise with red chicory, almonds and apples - 22,00



Tutti i nostri risotti sono adatti per persone intolleranti al glutine, alcuni dei quali possono essere preparati senza burro con mantecazione all'olio d'oliva.

We can prepare all the "risotto" without butter, creaming the rice with olive oil.

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / * Frozen products if fresh ones aren't available

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

I secondi piatti *Second courses*

Con contorno abbinato

La nostra tartara di manzo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Terra

Carne di manzo al coltello condita con battuto classico, senape e rosso d'uovo e patatine fritte al cestello - 18,00
Beef tartar in San Colombano style with fried potatoes - 18,00

Il piccione al cacao ⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Piccione in crosta di fave di cacao, con composta di melanzane e salsa alla diavola - 18,00
Pigeon in cacao beans crust, served with eggplant jam and spicy red sauce - 18,00

Il capriolo ⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Lombetto di capriolo al ginepro, crema di carota e salsa al distillato di pere - 20,00
Sirloin roe deer spiced with juniper, carrot cream and pear spirit sauce - 20,00

Il San Pietro ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Mare

Il San Pietro* su cicoria stufata, sformatino di carciofo di Gerusalemme (Tobinambur) e fumetto al lime - 23,00
"San Pietro" (salt water fish) served with stewed chicory, Jerusalem artichoke flan and lime fumet - 23,00

La tagliata di tonno ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ Mare

Tagliata di tonno* con pomodorini all'aceto balsamico e rucola - 20,00
Sliced tuna with tomatoes, balsamic vinegar and rocket salad - 20,00*

L'ombrina ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Darna di ombrina* su patate al timo e guazzetto al porro - 20,00
Red drum with potatoes spiced with thyme and leek guazzetto - 20,00*

I carciofi in ammoglio ⁽⁴⁾ Vegetariano

Carciofi freschi cotti a vapore, conditi con salsa in ammoglio alle acciughe - 12,00
Steamed fresh artichokes, dressed with "ammoglio" sauce and anchovies - 12,00

I broccoli alla frutta secca ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Vegan

Broccoli brasati con frutta secca spezzata al coltello - 14,00
Braised broccoli with dried fruits - 14,00

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / * Frozen products if fresh ones aren't available

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Contorni *Side dishes*

Patate arrosto – 4,00

Roast potatoes – 4,00

Verdure di stagione miste al forno ⁽⁹⁾ – 5,00

Baked vegetables – 5,00

Insalata mista ⁽⁹⁾ – 6,00

Mixed salad – 6,00

Spinaci saltati alla Toscana ⁽⁹⁾ – 4,50

Spinach in Tuscan Style

Per i più piccoli... *For kids*

La pasta corta all'olio o al burro e parmigiano / *Pasta with olive oil or butter and parmesan cheese* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 5,00

La pasta corta al pomodoro / *Pasta with tomato sauce* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾ – 6,00

La pasta corta al ragù di carne / *Pasta with meat sauce* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ – 6,00

Il nostro hamburger di carne di manzo selezione Extra "Garfagnana" con patatine fritte ⁽⁸⁾ – 12,00

Selected beef hamburger with French fries

La cotoletta alla milanese con patatine fritte ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾ – 9,00

Fried veal cutlet with French fries

Coperto euro 2,00

Cover charge euro 2,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Insalatone e Piatti unici *Big salads and main-course dishes*

Solo a pranzo / *Lunch service only*

Baluardo ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾

Insalata mista, tonno, mais, cipollotti freschi, mozzarella, sedano, carote - 8,00

Green salad, tuna, corn, onion, mozzarella cheese, celery, carrots - 8,00

Giro di mura ⁽⁸⁾

Arancio, ananas, mango, noci, pompelmo rosa, trevisano, rucola - 9,00

Orange, pineapple, mango, pink grapefruit, red chicory, rocket salad - 9,00

Cesar Salad ⁽¹⁾⁽³⁾⁽¹²⁾

Pane, pollo, lattuga e la sua salsa - 10,00

Bread, chicken, lettuce and sauce - 10,00

Primavera ⁽³⁾⁽⁷⁾

Insalata mista, uovo sodo, mozzarella, olive nere, wurstel, pomodorini - 8,00

Green salad, egg, mozzarella cheese, black olives, wurstel, tomatoes - 8,00

Turandot ⁽⁹⁾

Riso viola integrale tra orto e giardino - 8,00

Whole violet rice with fresh vegetables and edible flowers - 8,00

Caprese ⁽⁷⁾

Pomodoro e mozzarella conditi con origano - 7,00

Tomatoes and mozzarella cheese with oregano - 7,00

Cavaliere ⁽⁷⁾⁽⁹⁾

Julien di verdure, pomodorini e burrata - 10,00

Fresh vegetables à la Julien, tomatoes and burrata - 10,00

Semplice ⁽¹⁾⁽⁷⁾

Prosciutto crudo, mozzarella, pane caldo - 9,00

Raw ham, mozzarella cheese, warm bread - 9,00

Torre Guinigi ⁽⁷⁾

Lattuga, feta greca, cipollotti freschi, spinaci freschi, carote, olive, finocchio - 9,00

Torre Guinigi - Lettuce, feta, onion, carrots, olives, fennel - 9,00

Ingredienti aggiuntivi alle insalatone euro 0,50 - euro 1,00 / *Ingredients added at the salad euro 0,50 - euro 1,00*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

Dessert

*“La magia dei dessert, deve aiutarci ogni giorno a ritrovare la nostra infanzia.
Il dessert è il punto finale di un pasto: come l'ultimo contrassegno di una pagina
di piacere, che uno gira e alla quale rimane ancorato”*

Torte lucchesi di nostra produzione ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ – 5,00

Assorted home-made cakes – 5,00

La creme-brûlé

La crema bruciata al cioccolato bianco su composta di mele cotogne e latte di mandorla – 8,00

Crème-brûlé made with white chocolate, served on quince jam and almond milk – 8,00

Il pistacchio di Bronte ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

La mousse di pistacchio su terra di cacao e gocce di caffè – 8,00

Bronte pistachio mousse served with cacao and coffee chips – 8,00

Lo strudel in padella ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Sfoglia croccante caramellizzata con mele spadellate al Moscato d'Asti – 8,00

Crispy pastry with apples cooked in Moscato d'Asti wine sauce – 8,00

Il plumcake alla banana ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾

Gelatina di piselli con plumcake alla banana, gelato al fiordilatte e menta – 7,00

Peas jelly with banana plumcake, milk ice-cream and mint – 7,00

Tiramisù ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 5,00 **Panna cotta** ⁽⁷⁾ – 5,00 **Piatto forte** ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 5,00

I biscotti fatti in casa al vino bianco (senza latte e uova) ⁽¹⁾⁽¹²⁾ – 4,00

Home-made biscuits made with white wine (without milk and eggs)

Il nostro dessert vegan (senza latte e uova) ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹²⁾ – 5,00

Our special vegan dessert (without milk and eggs)

Macedonia di frutta *Fruit salad - Fragole Strawberries – Ananas Pineapple* – 5,00

Macedonia di frutta o fragole con gelato o panna montata ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ – 6,00

Fruit salad or strawberries with ice-cream or whipped cream

Coppe gelato *Ice-cream*

Coppa Elegante ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato alla crema, cioccolato caldo e panna montata <i>Vanilla, hot chocolate and whipped cream</i>	euro 6,00
Coppa Cremosa ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Gelato alla crema e cioccolato con pinoli e rum <i>Vanilla and chocolate with rum and pine-nuts</i>	euro 6,00
Coppa Deliziosa ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Gelato al fior di latte, amaretti e sherry <i>Milk cream with macaroon and sherry</i>	euro 6,00
Coppa Caldo Freddo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato alla stracciatella, cioccolato caldo, caffè e panna montata <i>Stracciatella ice-cream with hot chocolate, coffee and whipped cream</i>	euro 6,00
Coppa Medioevo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato alla crema e fior di latte affogati al caffè <i>Vanilla and milk cream with hot coffee</i>	euro 6,00
Coppa Passionale ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Nocciola affogata al caffè, riccioli di cioccolato fondente e Grand Marnier <i>Nut ice-cream with coffee, pieces of dark chocolate and Grand Marnier</i>	euro 6,00
Coppa Sottobosco ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Gelato al fior di latte, frutti di bosco freschi e cioccolato caldo <i>White cream with soft fruits and hot chocolate</i>	euro 6,00
Coppa Baluardo Gelato alla frutta mista e maraschino <i>Fruit ice-cream with maraschino</i>	euro 5,00
Sorbetto con gelato alla frutta	euro 5,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Bevande *Drinks*

Acqua in bottiglia cl. 75 <i>Battled water</i>	euro 2,50
Acqua in bottiglia cl. 50 <i>Bottled water</i>	euro 1,50
Birra alla spina Moretti Piccola ⁽¹⁾ <i>Small draft beer</i>	euro 3,00
Birra alla spina Moretti Media ⁽¹⁾ <i>Medium draft beer</i>	euro 5,00
Bibita in lattina <i>Soft drinks</i>	euro 3,00
Vino al bicchiere ⁽¹²⁾ <i>Glass of wine</i>	euro 4,00
Vino della casa Mezzo litro ⁽¹²⁾ <i>Half liter of house wine</i>	€ 8,00
Vino della casa Quartino ⁽¹²⁾ <i>A quarter of house wine</i>	euro 5,00
Caffè <i>Coffee espresso, americano, macchiato, decaffeinato, orzo</i> <i>Coffee espresso, americano, macchiato, decaffeinated, barley</i>	euro 2,00
Caffè corretto <i>Coffee with liqueur</i>	euro 2,50
Cappuccino ⁽⁷⁾ <i>Cappuccino</i>	euro 2,50
Amari e digestivi <i>Liqueurs and digestifs</i>	euro 4,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)
The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, inoltre, rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio ai sensi del **Reg. 1169/2011 UE**

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1. **Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e **i prodotti derivati**;
2. **Crostacei e prodotti** a base di crostacei;
3. **Uova e prodotti** a base di uova;
4. **Pesce e prodotti** a base di pesce;
5. **Arachidi e prodotti** a base di arachidi;
6. **Soia e prodotti** a base di soia;
7. **Latte e prodotti** a base di latte (**incluso lattosio**);
8. **Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
9. **Sedano e prodotti** a base di sedano;
10. **Senape e prodotti** a base di senape;
11. **Semi di sesamo e prodotti** a base di semi di sesamo;
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. **Lupini e prodotti** a base di lupini;
14. **Molluschi e prodotti** a base di molluschi.

1. **Grains** containing gluten such as wheat, rye, oats, spelled, kamut and their derived strains and **derived products**;;
2. **Crustaceans and products** made with crustaceans;
3. **Eggs and products** made with eggs;
4. **Fish and products** made with fish;
5. **Peanut and products** made with peanut;
6. **Soya and products** made with soya;
7. **Milk and products** made with milk (**lactose included**);
8. **Nuts** like almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and **their products**;
9. **Celery and products** made with celery;
10. **Mustard and products** made with mustard;
11. **Mustard seeds and products** made with mustard seeds;
12. **Sulfuric anhydride and sulphites** in concentrations above 10 mg / Kg or 10 mg / l in total sulfur dioxide;
13. **Lupin bean and products** made with lupin bean;
14. **Molluscs and products** made with molluscs.