Degustazioni

Affidatevi al nostro Chef
e lasciatevi guidare all'interno
di un'esperienza gastronomica
dove i prodotti del nostro territorio sono protagonisti.

Conoscere le vostre preferenze alimentari
ci consente di costruire un percorso di degustazione
più affine ai vostri gusti.

La nostra sommelier
vi consiglierà nella scelta del vino
che meglio si abbina alle proposte culinarie.

DEGUSTAZIONE DI TERRA O DI MARE

4 portate
50 euro a persona
bevande escluse

6 portate
65 euro a persona
bevande escluse

Menù degustazione da ordinare per l'intero tavolo

Crudo di mare

La nostra cruditè di mare, secondo pesce fresco del giorno, accompagnata da frutta e verdura fresca (2,4,8,9,13,14)

Carpaccio di spada con mandorle e aceto balsamico
Ostriche
Tartare di tonno e salmone
Carpaccio di capasanta
Gambero rosso e tigre

Our fish crudites, according to daily fresh fish, served with fresh fruit and vegetables (2,4,8,9,13,14)

Sword carpaccio with almonds and balsamic vinegar
Oysters
Tuna and salmon tartare
Scallop carpaccio
Red shrimp and tiger

per 2 persone / *for 2 people*
60 euro

Astice gratinato
con verdure e salsa in abbinamento (2,8,9,13) - 50 euro
Grated lobster with vegetables and matching sauce

Ostriche Belon al pezzo - 4,50
Oysters Belon by the piece

Antipasti

Pecorino fritto (1,5,7,8) - 10,00
con cruditè di pere e miele
Fried pecorino with pears and honey

Pancia di maialino CBT (4) - 13,00
su crema di carciofi alla vaniglia e julienne di carote alla scapece
Pork belly cooked at low temperature, artichoke cream with vanilla and julienne of carrots

Bresaola di cervo (7,8) - 13,00
mousse allo yogurt e frutti di bosco con nocciole tostate
Deer bresaola with yogurt and red fruit mousse, with toasted hazelnuts

Cozze gratinate (1,14) - 14,00
su crema di topinambur e pomodorini secchi
Mussels au gratin on topinambur cream and sun-dried tomatoes

Cous cous al lime (1,2) - 15,00
con gamberi* al forno e cruditè di asparagi
Lime Couscous with backed prowns and asparagus cruditès*

Tre polpettine di hummus ripiene (7) - 12,00
su crema di cannellini al timo (farcitura: crema di bufala, ricotta e ortica, crema peperoni)
Three stuffed humus balls on cream of cannellini beans with thyme (filling: cream of bufala, cottage cheese and nettle, cream of peppers)

Vellutate e zuppe

Garmugia lucchese (9) - 12,00
zuppa di carciofi, fave, piselli, asparagi, lardo e macinato di manzo
Typical soup with articiocks, broad been, green beans, asparagus, lacinato and ground beef

Vellutata di asparagi (4,7) - 12,00
con feta e uova di salmone
Asparagus soup with feta cheese and salmon roe

Primi

Tonnarello alla finta carbonara (1,3,8) - 14,00
crema di peperoni gialli, peperoni rossi arrostiti e semi di papavero
Tonnarello with cream of yellow peppers, roasted red peppers and poppy seeds

Risotto Carnaroli integrale "Mangiarbene" alla crema di baccello (4,7) - 16,00
triglia arrostita e spuma di pecorino (tempo di cottura 25 minuti)
Wholemeal Carnaroli "Mangiarbene" risotto with pods cream, red mullet, pecorino foam (25 minutes cooking time)

Ravioli verdi (1,3,5,7,14) - 15,00
ripieni di calamaro* e mela, su crema di burrata affumicata e buccia di pomodoro fritto
Green ravioli stuffed with squid and apple, cream of smoked burrata and fried tomato feel*

Paccheri (1,7,8,12) - 15,00
in salsa di pistacchio, ripieno di mousse al cinghiale con riduzione al "Casa e Chiesa"
Paccheri with pistachio sauce, stuffed with wild boar mousse and red wine "Casa e Chiesa" reduction

Risotto Carnaroli "Mangiarbene" al limone (5,7) - 14,00
mantecato con burro al basilico, ciauscolo IGP e cipolla fritta (tempo di cottura 25 minuti)
Lemon risotto Carnaroli "Mangiarbene" creamed with basil butter, ciauscolo IGP and fried onion (25 minutes cooking time)

Coperto euro 2,50 / *Cover charge euro 2,50*

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

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens*

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

*** I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi /** *Frozen products if fresh ones aren't available*
Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004. / *Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.*

La ciccia

Tartare di manzo (come antipasto) (3,4,7) - 13,00
con chips di grana, cipolla caramellata, uovo marinato e maionese agli agrumi
Beef tartare (as a starter) with parmesan chips, caramelized onion, marinated egg and citrus mayonnaise

Tartare di manzo (3,4,7) - 21,00
con chips di grana, cipolla caramellata, uovo marinato e maionese agli agrumi
Beef tartare with parmesan chips, caramelized onion, marinated egg and citrus mayonnaise

Filetto di manzo alla Rossini (12) - 30,00
scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso
Beef filet, foie grass escalope and black truffle with red wine reduction

Filetto di manzo alla griglia - 23,00
grilled beef fillet

Tagliata di picanha - 18,00
Sliced picanha

Bistecca o tagliata di manzo - 50,00 al kg
Selezione Antica Norcineria (minimo 750 g)
Porterhouse steak (minimum 750 g)

Contorni

Patate arrosto - 5,00
Roasted potatoes - 5,00

Verdure alla griglia - 6,50
Grilled vegetables - 6,50

Asparagi al burro (7) - 6,00
Asparagus with butter - 5,50

Finocchio gratinato (1,7) - 7,00
Grated fennel - 7,00

Insalata mista (9) - 6,00
Mix salad - 6,00

Secondi

Agnello scottato - 24,00
con crema di sedano rapa e arancia accompagnato da patate al vapore
Seared lamb with celeriac and orange cream accompanied by steamed potatoes

Faraona alla birra Petrognola nera (12) - 22,00
cotta a bassa temperatura, servita con luppolo selvatico, sale e pepe
Guinea fowl cooked at low temperature with black Petrognola beer served with wild hops, salt and pepper

Baccalà* involto al porro (4,12) - 21,00
salsa alla livornese e polvere di olive nere
Cod wrapped in leek, Livornese sauce and black olive powder*

Roast-fish (1,4,5,6,12) - 23,00
tonno servito con salsa teriaki, verdure marinate in agrodolce e salsa al wasabi
Roast-fish - tuna served with teriyaki sauce, sweet and sour marinated vegetables and wasabi sauce

Tofu alla griglia (6) - 16,00
con salsa alla soia, accompagnato da frutta e verdure
Grilled tofu with soy sauce, accompanied by fruit and vegetables

1.Cereali contenenti glutine e i loro ceppi 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 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. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame porducts 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products