



## A N T I P A S T I

**Battuta di Manzo, cime di rapa, tartufo ed erba cipollina**  19€

*Beef tartare, turnip greens, truffle and green onions.*

(10,12)

**Tonnato vitello: Tonno scottato in crosta di sesamo con salsa di vitello** 18€

*Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce.*

(1,3,8,9,10,11,12)

**Carpaccio di mazzancolle Viareggine, Gazpacho di crostacei e insalata di campo**  19€

*Viareggio's Shrimp Carpaccio, Crustaceans Gazpacho and wild leaves.*

(2,4,9,12)

**Arancini al tartufo, formaggio Lodigiano**  16€

*Truffled arancini, Lodigiano cheese.*

(1,3,7,9,10,12)

**Branzino scottato agli agrumi con carote affumicate**  18€

*Slightly seared Sea Bass tartare, mixed citrus and smoked carrots.*

(4,7)

**Parmigiana bianca di melanzane, crema di burrata, polvere di pomodoro e basilico**  16€

*Eggplant "white" parmigiana, burrata cream, tomato powder, basil.*

(1,3,7)

**Insalata di carciofi con pomodorini ciliegini**   16€

*Local artichoke with cherry tomatoes.*

**Extra tartufo/truffle: 3g/15€**

*Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.*

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.*

*Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*



## P R I M I

**Mezzo pacchero Binomio, salsa di pomodoro e pesto, stracciatella di burrata**  19€

*Half-Pacchero Binomio, tomato and pesto sauce, burrata cream.*

(1,7,8,9)

**Risotto con scampi, zucca, foie gras, plancton**  22€

*Risotto with scampi, pumpkin, foie gras and plankton.*

(2, 4, 7, 12)

**Gigli con cavolfiore e aglio dolce**  18€

*Gigli with cauliflower and sweet garlic.*

(1,7)

**Raviolo di Faraona, spuma di patate, funghi galletti arrostiti** 19€

*Guinea fowl Ravioli, potato mousse and roasted chanterelle mushrooms.*

(1, 3, 7, 9, 12)

**Tagliolini cacio pepe e tartufo**  19€

*Tagliolini with cacio, pepe and truffle.*

(1,7,9)

**Pasta mista al polpo "caciuccato" e lime** 22€

*Mixed pasta with octopus "caciucco" and lime.*

(1, 2, 4, 9, 12)

**Spaghettone aglio nero, olio e capelli di peperoncino con briciole di pane arrostito**  17€

*Spaghettone with black garlic, oil and chili pepper threads, toasted breadcrumbs*

(1,7)

**Extra tartufo/truffle: 3g/15€**

*Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.*

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.*

*Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*



## S E C O N D I

**Zuppa di cipolle e patate, scorfano in umido e aneto** 22€

*Onion and Potato Soup with Stewed Scorpionfish and Dill.*

(1,4,7,9)

**Duo di galletto al tartufo, Mattonella di patate, cavolo nero e salsa diavola** 28€ 

*Truffle Duo of Rooster, Potato Terrine, Black Kale and Diavola Sauce.*

(7,9,12)

**Rombo arrostito funghi trifolati e salsa Ligure** 26€ 

*Roasted Turbot with Sautéed Mushrooms and Ligurian Sauce.*

(4,12)

**Tagliata di Picanha, cipollotti glassati e verza all'agro** 25€ 

*Picanha "tagliata" with Glazed Spring Onions and Savoy Cabbage.*

(7, 9, 12)

**Filetto rossini toscano con purè di patate, bieta, tartufo, salsa al vin santo** 29€

*Tuscan Rossini Fillet with mashed potato, Swiss chard, Truffle, Vin Santo sauce.*

(1,7,9,12)

**Bistecca fiorentina con contorni di patate e verdure** 72€ 

*Florentine Steak with Potato and Vegetable Sides.*

(7)

**Arrosto di Scarola, zucchine fiorentine alla scapece e salsa di verdure** 22€  

*Roasted Endive, "Scapece" Florentine zucchini, vegetable sauce.*

(1,8)

**Extra tartufo/truffle: 3g/15€**

*Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.*

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.*

*Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*



## C O N T O R N I

**Fagioli zolfino**  

*Zolfino beans.*

(7)

9€

**Purè di patate**  

*Mashed potatoes.*

(7)

10€

**Funghi trifolati di stagione**  

*Sautéed seasonal mushrooms.*

12€

**Cavolo nero all'aglio**  

*Black kale with garlic.*

9€

**Verdure Grigliate**  

*Grilled vegetables.*

(7)

9€

**Patate novelle al forno**  

*Roasted potatoes.*

9€

**Extra tartufo/truffle: 3g/15€**

*Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.*

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.*

*Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*



# ALLERGENI ALLERGENS

- 1) **CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.**  
*CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives, and products thereof.*
- 2) **CROSTACEI e prodotti a base di crostacei**  
*CRUSTACEANS and products based on crustaceans*
- 3) **UOVA e prodotti a base di uova**  
*EGGS and products based on eggs*
- 4) **PESCE e prodotti a base di pesce**  
*FISH and products based on fish*
- 5) **ARACHIDI e prodotti a base di arachidi**  
*PEANUTS and products based on peanuts*
- 6) **SOIA e prodotti a base di soia**  
*SOY and products based on soy*
- 7) **LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**  
*MILK and products based on milk (including lactose)*
- 8) **FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti**  
*NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products*
- 9) **SEDANO e prodotti a base di sedano**  
*CELERY and products based on celery*
- 10) **SENAPE e prodotti a base di senape**  
*MUSTARD and products based on mustard*
- 11) **SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo**  
*SESAME SEEDS and products based on sesame seeds*
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**  
*SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide*
- 13) **LUPINI e prodotti a base di lupini**  
*LUPINS and products based on lupins*
- 14) **MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi**  
*MOLLUSKS and products based on mollusks*

*In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.  
If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.*