



## Antipasti

Sfera di Baccala', Gazpacho di Bietola e Farro soffiato € 14,00 (all.1-7-4)

*Sphere of cod, swiss chard gazpacho and puffed spelt*

Battuta di Fassona con Salsa al Prezzemolo, Alici di Cetara e Parmigiano 36 Mesi € 12,00 (all. 3-4-10)

*Fassona beef tartare with parsley sauce, , white Cetara anchovies and 36 month parmigiano*

Uovo croccante e Funghi Porcini € 13,00 (all. 1-3-7-8)

*Crispy egg with porcini mushrooms*

Fiore di Zucchina ripieno, Cipolla agrodolce e Salsa al Pistacchio € 12,00 (all.1-8)

*Zucchini flowers, sweet and sour onion and pistacchio sauce*

## Primi Piatti

Gnocchi di Patate e Zafferano al Ragout di Polpo € 14,00 (all. 1-3-4)

*Potato and saffron gnocchi, octopus ragout*

Risotto Cacio e Pepe con Gamberi Rossi marinati e Fave fresche (minimo due persone) € 18,00 (all. 2-7)

*Cacio e pepe risotto, fresh red shrimp and Fave fresche*

Spaghetto ai Tre Pomodori € 14,00 (all.1)

*Three tomato home made spaghetti*

I Nostri Tordelli Lucchesi € 12,00 (all.1-3-9-7)

*Our tordelli lucchesi*

Tagliatelle di Pasta all' Uovo con Ragout di Cinghiale € 14,00 (all. 1-3-7-9)

*Home made tagliatelle with wild boar ragout*

Conchiglioni come una Norma € 14,00 (all.1-7)

*Conchiglioni Norma style*

## Secondi Piatti

Guancia di Maialino Iberico brasata con Purea di Patate allo Zafferano € 16,00 (all. 9)

*Iberian brased pork cheek with saffron potato puree*

Pescato del Giorno alla Maniera dello Chef € 19,00 (all. 4-14)

*Fish of the day "alla chef"*

Lombetto di Coniglio in Bassa Temperatura, Salvia e Rosmarino € 16,00 (all. 1-9)

*Saddle of rabbit cooked in low heat with sage and rosemary*

Vitella grigliata, Tartufo Marzolino e Verdure di Stagione croccanti € 22,00

*Grilled viel, marzolino truffle and crisped seasonal vegetables*

## Degustazione Toscana

Fiore di Zucchina, Cipolla agrodolce e Salsa al Pistacchio (all.1-8)

*Zucchini flowers, sweet and sour onion and pistacchio sauce*

I Nostri Tordelli Lucchesi (all.1-3-9-7)

*Our tordelli lucchesi*

Lombetto di Coniglio in Bassa Temperatura, Salvia e Rosmarino

*Saddle of rabbit cooked in low heat with sage and rosemary*

Flan di Buccellato (all. 3-7-8)

*Buccellato flan*

Calice di Vino locale

*Local wine glass*

€ 30,00 a persona (minimo due persone - minimum two people)

## Degustazione Opere di Puccini

Sfera di Baccala', Gazpacho di Bietola e Farro soffiato (all.1-7-4)

*Sphere of cod, swiss chard gazpacho and puffed spelt*

Risotto Cacio e Pepe con Gamberi Rossi marinati e Fave fresche (minimo due persone) (all. 2-7)

*Cacio e pepe risotto, fresh red shrimp and Fave fresche*

Ravioli di Polenta Ottofile con Ragout di Cinghiale (all. 1-3-7-9)

*Ottofile polenta ravioli with wild boar ragout*

Guancia di Maialino Iberico brasata con Purea di Patate allo Zafferano (all. 9)

*Iberian Brased Pork cheek with paffron potato puree*

Flan di Buccellato (all. 3-7-8)

*Buccellato flan*

€ 45,00 a persona (scelta per tutto il tavolo - all the table )

### allergeni

1-cereali/ cereals , 2-crostacei/ crustaceans, 3-uova/eggs, 4-pesce/fish,  
5-arachidi/peanuts, 6-soja/soja, 7- latte/milk, 8-frutta a guscio/shell nuts,  
9-sedano/celery, 10-senape/mustard, 11-semi sesamo/sesame seeds,  
12-anidride solforosa e solfiti/sulphur dioxide and sulphites  
13-lupini/lupines, 14-molluschi/molluscs

## Dessert

Flan di Buccellato con Crema Inglese e Frutta Fresca € 5,00

*Buccellato Flan with English cream and fresh fruit*

Cheese Cake al Tiramisu' € 5,00

*Cheese Cake with Tiramisu' taste*

Panna Cotta, Pesca 83°, Crumble di Nocciole € 5,00

*Panna Cotta, 83° cooked Peach, Crumble of Hazelnut*

Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido € 5,00

*Chocolate Cake with soft Heart*