

TERRA, FUOCO E MARE



Un menù dedicato alla cottura ancestrale per eccellenza, dove terra e mare, si fondono per un viaggio alla scoperta della nostra idea di cucina preferita.

Gamberetto rosa del Tirreno, bevanda menta e lime

Piccione marinato, frutti rossi, elicriso



Spaghetto al bronzo Barilla, muflone alla brace, carciofo e borragine

Cinghialeto isolano cotto al Jospes, ristretto di selvaggina e asparagi di mare

Gelato affumicato, ostrica e fusillo soffiato

Piccola pasticceria

€ 95,00

Affidatevi alla nostra selezione, potrete scoprire

l'incontro perfetto tra vino e cucina.

Lasciatevi guidare, calice dopo calice scegliendo tra

Vini Biologici Sapereta € 30,00

La nostra selezione € 45,00



PER COMINCIARE

Tra brace e mare, crema di porro affumicato, crudo di gambero*rosso e tartufo (1,2,7,13)	€ 22,00
Tartare di vitello da latte, asparagi e formaggio primo sale (7,10)	€ 22,00
Di piuma e fuoco, la quaglia nella sua interezza (3)	€ 22,00
Budino di carote condimenti agrodolci e caprino	€ 20,00

COME PRIMO

Garmugia, tra le più classiche zuppe lucchesi (1)	€ 24,00
Mare e monti... tagliolino al ristretto rosso di pescato e funghi (1,9)	€ 27,00
Raviolo di patate toscane affumicate e cipollotto stufato (1,3,7)	€ 24,00
Spaghetto al bronzo Barilla, muflone alla brace, carciofi e borragine (1,7)	€ 27,00

AL BRONZO
Barilla

E COME SECONDO

La classica bistecca alla fiorentina, da circa 1,2 kg	€ 8,50 h
Cinghialeto isolano cotto al Josper, ristretto di selvaggina e asparagi di mare (9)	€ 30,00
Diaframma al miso e vermouth, salsa al ginepro e agretti (6)	€ 30,00
Agnello cotto dolcemente, intingolo e fagiolo Zolfino al fiasco	€ 30,00
Piccione, crema di piselli, taccole croccanti e vinsanto	€ 35,00

Pane e coperto € 4,00

Acqua Panna/San Pellegrino € 4,00



CARTA DEI VINI

