

MENU AUTUNNALE 2026

ANTIPASTI / STARTERS

Tacos di Polenta di Formenton Ottofile / *Corn Tacos – Formenton Ottofile* € 13

Con chili di carne garfagnina ed erba cipollina. / *Garfagnana beef chilli and chives.*

Allergeni / Allergens: 9, 12

Carpaccio di Manzo Affumicato / *Smoked Beef Carpaccio* € 14

Accompagnato da misticanza autunnale e melograno. / *Seasonal leaves and pomegranate.*

Allergeni / Allergens: 12

Uovo Poché in Kataifi / *Poached Egg with Kataifi* € 13

Con spuma al Castelmagno e zucca glassata. / *Castelmagno foam and glazed pumpkin.*

Allergeni / Allergens: 1, 3, 6, 7, 8, 12

Polpo Scottato / *Seared Octopus* € 16

Con patate viola e cavolo cappuccio marinato. / *Purple potatoes and marinated cabbage.*

Allergeni / Allergens: 4, 7, 9

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Ravioli di Castagne e Ricotta / *Chestnut and Ricotta Ravioli* € 14

Burro al rosmarino, pinoli tostati e arancia. / *Rosemary butter, toasted pine nuts and orange.*

Allergeni / Allergens: 1, 3, 7, 8, 9

Risotto al Cavolo Nero / *Tuscan Kale Risotto* € 13

Crema di zucca arrosto e Blu di Grotta. / *Roasted pumpkin cream and Blu di Grotta cheese.*

Allergeni / Allergens: 7, 9

Pasta e Fagioli / *Mancini Pasta* € 13

Pasta Mancini nel passato di borlotti, olio Baldaccini al rosmarino. / *With Borlotti Bean Cream*

Rosemary-infused olive oil.

Allergeni / Allergens: 1, 9

Tagliatella agli Spinaci / *Spinach Tagliatelle* € 14

Con ragù di cortile e polvere di olive nere. / *Farmyard poultry ragù and black olive powder.*

Allergeni / Allergens: 1, 3, 5, 7, 12



MENU AUTUNNALE 2026

PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

Filetto di Maiale Bardato / *Bacon-Wrapped Pork Fillet* € 16

Con tuberi arrosto. / *Roasted root vegetables.*

Allergeni / *Allergens:* 7, 9, 12

Guancia di Vitella brasata / *Chianti Classico-Braised Veal Cheek* € 18

Al Chianti Classico servita con fondente di patate. / *Creamy potato fondant.*

Allergeni / *Allergens:* 7, 9, 12

Ribs di Manzo Stufate / *Slow-Braised Beef Ribs* € 15

La sua demi-glace con fondente di topinambur e chips di topinambur. / *Demi-glace, Jerusalem artichoke purée and crispy Jerusalem artichoke chips.*

Allergeni / *Allergens:* , 9, 12

Pavé di Patate / *Potato Pavé* € 13

Cavolo verza in osmosi e fondo bruno vegetale. / *Osmosis-marinated Savoy cabbage and vegetable jus.*

Allergeni / *Allergens:* 1, 7, 9, 12

DESSERT / DESSERTS

Buccellato Lucchese Caramellato / *Caramelised Buccellato Lucchese* € 6

Ganache al cioccolato e uvetta candita. / *Chocolate ganache and candied raisins*

Allergeni / *Allergens:* 1, 3, 7

Tarte Tatin alle Mele / *Apple Tarte Tatin* € 6

Con crema inglese e gelato alla cannella. / *Crème anglaise and cinnamon ice cream.*

Allergeni / *Allergens:* 1, 3, 7

Mousse al Cioccolato Fondente / *Dark Chocolate Mousse* € 6

Lingue di gatto e caramello salato. / *Langue de chat biscuits and salted caramel.*

Allergeni / *Allergens:* 1, 3, 7

Crema Pasticcera alla Castagna / *Chestnut Pastry Cream* € 6

Con ricotta agli agrumi, cialda al cacao, noci e miele di castagno. / *Citrus ricotta, cocoa tuile, walnuts and chestnut honey.*

Allergeni / *Allergens:* 1, 3, 7, 8

