

# MENU LIMBO 2026

Focaccia al lardo della Garfagnana

**(V)** Focaccia con verdure

Pasta Mancini fiori di zucca e salsa allo zafferano

Rosticciana laccata al miele di castagno,  
cannellino scoppiato al forno

**(V)** Tempura di verdure con babaganoush

Torta di mele tiepida con quenelle alla vaniglia

## SABATO LUNCH

Farrotto cacio e pepe e polvere d'alloro

Parmigiana di melanzane

Panna cotta alla vaniglia e lamponi

## SABATO DINNER

Cecina

Risotto camouflage di verdure

Tagliata di scamone dal forno a legna con patate al cartoccio

**(V)** Flan di ricotta e tartufo estivo con carciofo alla giudia

Soffice alla vaniglia, ganache al cioccolato e caffè



Prenota il tuo tavolo alla  
Taverna dello Scoiattolo



# MENU LIMBO 2026

## DOMENICA LUNCH

Pappa al pomodoro

Uovo pochè con crema di patate e tartufo

Flan al cioccolato bianco e salsa al mango

## DOMENICA DINNER

Crostone di Grani Antichi con fegatino alla Toscana  
e riduzione al Vin Santo

**(V)** Bruschettona con burrata, pomodoro e basilico

Lasagna alle Verdure Biologiche cotta nel forno a legna

Peposo alla Fiorentina con purè aromatizzato all'alloro

**(V)** Flan di Verdure con cuore morbido di taleggio,  
chips di riso venere e hummus di zucchine

Cantucci Artigianali accompagnati da Vin Santo



Prenota il tuo tavolo alla  
Taverna dello Scoiattolo

