

## Per partire

- La Pappa al pomodoro € 9,00  
1
- Stratificazione di Melanzana, petali di pecorino e polvere di capperi € 10,00  
7
- Terrina di fegatini, Pan Brioches e composta di susine € 11,00  
1,7
- Il Tagliere toscano € 14,00  
Affettati nostrali, formaggi, crostini  
1,7

## I Primi piatti

- Minestra del giorno € 10,00  
1,9
- Pici all'Aglione e briciole € 13,00  
1
- Tordelli lucchesi al ragù Toscano in punta di coltello € 14,00  
1,3,7,9
- Risotto mantecato Zucca e Pecorino € 15,00  
7
- Tordelli alle Castagne al Ragù di Cinghiale € 16,00  
1,3,7,9

## Completando

- Pollo alla cacciatora € 14,00
- Trippa alla Pisana € 15,00  
7
- Coppa di Brado, crema di pecorino e mele verdi € 15,00  
7
- Peposo alla Fornacina € 16,00  
12
- La Fiorentina con patate arrosto € 50/Kg  
(consigliata per due)

## Per abbinare

- Patate arrosto € 5,00
- Verdure in padella € 5,00
- Fagioli Cannellini € 5,00

## Deliziando

- Tortino di Mele su Crema al Lime € 6,00  
3,7
- Tiramisù al Caffè € 6,00  
3,7
- Cantuccini e Vin Santo € 6,00  
1,3,7,8,12
- Flan al Cioccolato e pere su crema di zenzero e sale € 6,00  
3,7
- Crostatina crema pasticcera e frutti di bosco € 6,00  
3,7

## Per concludere

- Caffè alla Moka € 2,00

In ottemperanza alle disposizioni del reg.to UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, Le illustriamo l'elenco e la Legenda degli Allergeni, come da allegato II del suddetto Reg.to, indicati singolarmente con un numero di riferimento che va da "1" a "14". Nel nostro Menù i suddetti allergeni, se presenti, sono evidenziati ad ogni singola pietanza con il relativo numero di riferimento. Legenda ed Elenco Allergeni

1 Cereali contenenti glutine -Gluten 2 Crostacei - SeaFood 3 Uova -Eggs  
4 Pesce - Fish 5 Arachidi -Peanuts 6 Soia - Soy 7 Latte - Milk 8 Frutta a guscio - Nuts 9 Sedano -Celery 10 Senape - Mustard 11 Semi di sesamo -Sesameseeds  
12 Anidride Solforosa e Solfiti 13 Lupini -Lupini 14 Molluschi - Clams  
Inoltre sempre in ottica di trasparenza e per darLe tutte le informazioni sugli alimenti somministrati indichiamo con dei simboli vicino ad ogni piatto le caratteristiche della pietanza, come segue:

\* Possibile preparazione con materia prima congelata o surgelata all'origine

§ Prodotto fresco da noi sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi Reg CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Naturalmente il nostro personale, sia di sala che di cucina è a sua disposizione per offrirle qualsiasi tipo di chiarimento e informazione su ogni singolo piatto.



## To start

- La Pappa al pomodoro € 9,00  
1
- Eggplant layering, Pecorino petals and caper powder € 10,00  
7
- Terrine of livers, Pan Brioches and plum compote € 11,00  
1,7
- Il Tagliere toscano € 14,00  
Local cold cuts, cheeses, bruschetta  
1,7

## First dishes

- Soup of the day € 10,00  
1,9
- Pici all'Aglione and crumbs € 13,00  
1
- Tordelli lucchesi with Tuscan ragù on knife tip € 14,00  
1,3,7,9
- Pumpkin creamed risotto and Pecorino € 15,00  
7
- Tordelli with Chestnuts and Ragù of wild boar € 16,00  
1,3,7,9

## Supplement

- Chicken Cacciatore € 14,00
- Pisan Tripe € 15,00  
7
- Coppa di Brado, pecorino cream and green apples € 15,00  
7
- Peposo alla Fornacina € 16,00  
12
- La Fiorentina and roast potatoes € 50/Kg  
(recommended for two)

## To match

- Roast potatoes € 5,00
- Vegetables in the pan € 5,00
- Cannellini beans € 5,00

## Delighting

- Apple Pie on Lime Cream € 6,00  
3,7
- Coffee Tiramisù € 6,00  
3,7
- Cantuccini and Vin Santo € 6,00  
1,3,7,8,12
- Chocolate and pear flan on ginger cream and salt € 6,00  
3,7
- Custard tart and berries € 6,00  
3,7

## To conclude

- Mocha Coffee € 2,00

In compliance with the provisions of EU regulation no. 1169/2011 relating to the provision of information on foods to consumers, we illustrate the List and Legend of Allergens, as per Annex II of the aforementioned Regulation, indicated individually with a reference number ranging from "1" to "14". In our Menu the aforementioned allergens, if present, are highlighted for each dish with the relative reference number.

### Legend and List of Allergens

1 Cereali contenenti glutine –Gluten 2 Crostacei – SeaFood 3 Uova –Eggs  
4 Pesce – Fish 5 Arachidi –Peanuts 6 Soia – Soy 7 Latte – Milk 8 Frutta a guscio – Nuts 9 Sedano –Celery 10 Senape – Mustard 11 Semi di sesamo –Sesameeds  
12 Sulfur Dioxide and Sulphites 13 Lupini –Lupins 14 Molluschi – Clams  
Furthermore, always with a view to transparency and to give you all the information on the foods administered, we indicate with symbols near each plate the characteristics of the dish, as follows:

\* Possible preparation with frozen raw material or frozen at the origin

§ Fresh product by us subjected to rapid blast chilling for guaranteeing its quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to Reg CE 852/04 and Reg. CE 853/04. Naturally our staff, both in the dining room and in the kitchen, is at your disposal to offer you any kind of clarification and information on any single plate.

