



BRUSCHETTE

Bruschetta al pomodoro	6,00
Bruschetta con ricotta, menta e zucchine	6,00
Bruschetta con carciofi e crema di pecorino	8,00

ANTIPASTI

Panzanella	6,00
Tonno del Chianti con cipollina caramellata	8,00
Pecorino toscano con composta di fichi	8,00
Prosciutto crudo e panzerotti	10,00
Prosciutto crudo, finocchiona, panzanella, pecorino, olive Toscane e panzerotti	12,00
Panzerotti	3,00

ZUPPE TOSCANE

Zuppa di farro della Garfagnana	9,00
Zuppa di legumi primaverili	9,00
Zuppa frantoiana	9,00

PASTE E RISOTTI

Tordello lucchese al ragù	10,00
Tordello ricotta e spinaci	10,00
Tagliolini pomodoro, basilico e burrata	10,00
Risotto agli asparagi	10,00
Lasagne alla bolognese	11,00
Tagliolino alla carbonara	11,00



DALLA CUCINA

Tartare di manzo	10,00
Carne di manzo alla pizzaiola	10,00
Peposo fiorentino	10,00
Pollo alla cacciatora	10,00
Pollo al limone	10,00
Cappello del prete lessso con salsa verde	10,00
Trippa con fagioli	10,00
Cioncia (Antica ricetta Toscana)	10,00
Francesina (Antica ricetta Toscana)	10,00

INSALATE

Insalata nizzarda	10,00
Insalata caprese con pomodoro, mozzarella e origano	10,00

CONTORNI

Fagioli lucchesi al forno	5,00
Insalata mista	5,00
Patate alla cenere	5,00
Cipolle alla cenere	5,00



DALLA GRIGLIA

Pollo alla brace	10,00
Rosticciana alla brace con cipolline caramellate	10,00
Arrosticini d'agnello con cipolline caramellate	10,00
Salsiccia Toscana alla brace con cipolline caramellate	10,00
Scamerita alla brace con cipolline caramellate	10,00
Mezzo pollo al mattone	10,00
Tagliata di maialino di cinta con cipolline caramellate	10,00
Tagliata di manzo con rucola e grana	15,00
Grigliata mista toscana (minimo 2 persone)	a persona 16,00
Sua Maestà la Fiorentina (Garfagnana)	al Kg. 50,00

PIZZE

MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico	6,00
REGINA MARGHERITA tre pomodori, parmigiano, mozzarella, basilico	8,00
DIAVOLA salame piccante, pomodoro, mozzarella, basilico	8,00
BOSCAIOLA funghi, salsiccia, pomodorini confit, mozzarella, basilico	9,00
ITALIA pesto di basilico, pomodorini confit, burrata, mozzarella	9,00
FEMMINA mortadella , burrata, pistacchio, mozzarella	9,00
PARMA-ANDRIA crudo di parma, burrata, rucola, mozzarella	10,00

FORMAGGI

Gorgonzola	6,00
Pecorino toscano	6,00
Parmigiano	6,00



DOLCI (di Nostra Produzione)

Tiramisù	6,00
Panna cotta alle amarene	6,00
Crème brûlée alla nocciola	6,00
Macedonia	6,00
Gelato alla vaniglia del Madagascar	6,00
Cantucci e Vin Santo	6,00

TORTE LUCCHESI CON I BECCHI

Di vedure	6,00
Al cioccolato	6,00
Fichi e noci	6,00
Ricotta e cioccolato	6,00

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro ingredienti (a vostra disposizione) e sono evidenziate in neretto, al fine di facilitare l'identificazione prima dell'ordinazione, ai sensi del Reg. CE 1169/2011.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11: Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



BRUSCHETTE

Bruschetta with tomato	6,00
Bruschetta with ricotta, mint and zucchini	6,00
Bruschetta with artichokes and pecorino cream	8,00

STARTERS

Panzanella	6,00
Tuscan pork "Tonno del Chianti" with caramelized onion	8,00
Tuscan pecorino with fig compote	8,00
Prosciutto and panzerotti	10,00
Prosciutto, finocchiona, panzanella, pecorino, tuscan olives and panzerotti	12,00
Panzerotti	3,00

TUSCAN SOUPS

Garfagnana spelt soup	9,00
Spring legume soup	9,00
Frantoiana soup	9,00

PASTA & RISOTTO

Lucchese tortelli with meat ragù	10,00
Tortelli with ricotta and spinach	10,00
Tagliolini with tomato, basil and burrata	10,00
Asparagus risotto	10,00
Lasagne with bolognese ragù	11,00
Tagliolini alla carbonara	11,00



FROM THE KITCHEN

Beef tartare	10,00
Beef alla pizzaiola	10,00
Tuscan peposo	10,00
Chicken cacciatora	10,00
Lemon chicken	10,00
Boiled cappello del prete beef with green sauce	10,00
Tripe with beans	10,00
Cioncia (traditional tuscan recipe)	10,00
Francesina (traditional tuscan recipe)	10,00

SALADS

Niçoise salad	10,00
Caprese salad with tomato, mozzarella and oregano	10,00

SIDE DISHES

Lucchese baked beans	5,00
Mixed salad	5,00
Ember-roasted potatoes	5,00
Ember-roasted onions	5,00



FROM THE GRILL

Grilled Chicken	10,00
Grilled pork ribs with caramelized onion	10,00
Lamb skewers with caramelized pearl onion	10,00
Grilled tuscan sausage with caramelized onion	10,00
Grilled pork neck with caramelized onion	10,00
Brick-pressed half chicken	10,00
Sliced cinta senese pork with caramelized onion	10,00
Sliced beef with rocket and grana	15,00
Tuscan mixed grill (minimum 2 guests)	per person 16,00
The majestic fiorentina steak from garfagnana	al Kg. 50,00

PIZZE

MARGHERITA tomato, mozzarella, basil	6,00
REGINA MARGHERITA three tomatoes, parmigiano, mozzarella, basil	8,00
DIAVOLA spicy salami, tomato, mozzarella, basil	8,00
BOSCAIOLA mushrooms, sausage, confit cherry tomatoes, mozzarella, basil	9,00
ITALIA basil pesto, confit cherry tomatoes, burrata, mozzarella	9,00
FEMMINA mortadella, burrata, pistachio, mozzarella	9,00
PARMA-ANDRIA parma ham, burrata, rocket, mozzarella	10,00

CHEESE

Gorgonzola	6,00
Tuscan Pecorino	6,00
Parmigiano	6,00



DESSERTS (Homemade)

Tiramisù	6,00
Panna cotta with sour cherries	6,00
Hazelnut crème brûlée	6,00
Fresh fruit salad	6,00
Madagascar vanilla ice cream	6,00
Cantucci and vin santo	6,00

Lucchese Tradition Dessert with “Becchi”

Vegetables	6,00
Chocolate	6,00
Figs and walnuts	6,00
Ricotta and chocolate	6,00

Our restaurant staff are at your disposition to provide you with all the information you need to know in merit to the nature and origins of the raw products used and the method of preparation of the dishes found on the menu. We invite you to communicate to the restaurant staff the need to consume products free of certain allergenic substances before the order. The allergenic substances present in our dishes are listed in the ingredients book (at your disposal) and are highlighted in bold. In the end to facilitate the identification before ordering from the reg. CE 1169/2011 During the kitchen preparation, accidental contamination cannot be excluded. Therefore the dishes can contain traces of the following allergenic substances as listed in the Reg. UE 1169/11 cereals containing gluten, shellfish and shellfish based, products eggs and egg based products fish and fish based products peanuts and peanut based products soya and soya based products milk and milk based products, shelled nuts, celery, mustard and mustard based products. Sesame seeds and sesame seed based products.

Anhydride, sulphurous, and sulphites lupins and lupin based products. Molluscs products and molluscs based.

The dishes, food or ingredients marked with * could be frozen at the origins by the producer or could be subjected on site to a negative temperature abatement to ensure the quality and safety as described in the HACCP procedures Reg. CE 852/04 The restaurant staff are at your disposition to give you any information in regards to the nature and origins of the products served.