



MENÙ

DALLA CAMPAGNA... FROM THE COUNTRY SIDE...

Antipasto (per 2 persone): salumi, pecorino, pappa al pomodoro, crostini, sott'oli	24
<i>Antipasto (for 2 person): cold cuts, pecorino cheese, pappa al pomodoro, bread croutons, pickled vegetables</i>	
Prosciutto toscano 48 mesi di stagionatura	10
<i>Tuscan ham 48 months aged</i>	
Lonza di maiale stagionata in grotta	12
<i>Pork loin aged in cave</i>	
Mortadella Favola Palmieri	12
<i>Mortadella Favola Palmieri</i>	
Capocollo di Martina Franca Santoro	12
<i>Capocollo di Martina Franca Santoro</i>	

IN ACCOMPAGNAMENTO... ACCOMPANIED WITH...

Giardiniera di verdure fatta in casa	3
<i>Homemade pickled vegetables</i>	
Gorgonzola Dolce "Castagna" di Isola Bella	4
<i>Sweet Gorgonzola cheese "Castagna" from Isola Bella</i>	
Parmigiano Reggiano 24 mesi	4
<i>Parmigiano Reggiano 24 months aged</i>	
Pasta fritta	3
<i>Fried pasta</i>	

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo, salsa Ponzu, mostarda di albicocca e verdure croccanti	15
<i>Beef carpaccio, Ponzu sauce, apricot mustard and crunchy vegetables</i>	
Tartare di manzo con maionese ai porcini e porcini crudi	19
<i>Beef tartare with porcini mushrooms mayonnaise and raw porcini</i>	
Uovo in camicia, cardoncelli e panna acida	12
<i>Poached egg, cardoncelli mushrooms and sour cream</i>	
Panino fritto farcito con pomodori secchi, salsiccia e pecorino	11
<i>Fried sandwich filled with dries tomatoes, sausage and pecorino cheese</i>	
Lingua di manzo scottata in padella, peperoni rossi e salsa verde	10
<i>Pan seared beef tongue, red peppers and green sauce</i>	
Sedano rapa fondente, maionese alla nocciola, Gorgonzola e aglio nero	10
<i>Soft celeriac, hazelnut mayonnaise, Gorgonzola and black garlic</i>	



PRIMI PIATTI

Le nostre paste fresche fatte in casa...

Our homemade pasta...

Tordelli lucchesi al ragù o in bianco	14
<i>Tortelli filled with meat and herbs, served with beef ragout or oil and Parmesan</i>	
Gnocchi di patate, spuma al Taleggio, zafferano e tartufo nero	16
<i>Potato gnocchi, Taleggio cheese foam, saffron and black truffle</i>	
Ravioli ripieni di coniglio, crema di sedano rapa e polvere di olive nere	16
<i>Ravioli filled with rabbit, celeriac cream and black olives powder</i>	
Tagliolino ai funghi porcini	22
<i>Tagliolino with porcini mushrooms</i>	

La Pastasciutta

Dried pasta

Minestra di pasta mista con cotiche e patate	14
<i>Pasta soup with pork rinds and potatoes</i>	

Il Risotto

Risotto al colombaccio, melassa al melograno e riduzione al vin Santo	16
<i>Risotto with wood pigeon, pomegranate molasses and vin Santo reduction</i>	



SECONDI PIATTI

MAIN

Roast-beef servito con cavolo cinese al vapore, fondo alla senape <i>Roast-beef served with steamed pak-choi and mustard</i>	16
Guancia di vitello brasata con purè di patate al tartufo nero <i>Braised beef cheek, served with black truffle puree</i>	16
Piccione in padella: petto e cosce, pan pepato, riduzione al Porto rosso e pere al vino <i>Pan seared pigeon: breast and legs, "pan pepato", red Porto reduction and pears in wine</i>	22
Gran fritto di pollo e verdure in pastella <i>Fried chicken and vegetables</i>	20
Pancia di maiale croccante, peperoni alla griglia, mostarda ai fichi <i>Crunchy pork belly, grilled peppers and figs mustard</i>	16
Fiorentina di manzo alla griglia (taglio minimo 1,2 kg) <i>T-Bone steak Fiorentina (minimum weight 1,2 kg)</i>	6/hg

CONTORNI

SIDE

Patate fritte del Baffardello <i>Homemade french fries</i>	5
Fagioli Cocco bianchi bolliti all'olio <i>Boiled white beans with olive oil</i>	5
Erbi di campo saltati in padella, aglio e peperoncino <i>Bitter herbs pan sauted with garlic and chili pepper</i>	5



L'APPETITO PASCOLA
DOVE CRESCE IL GUSTO

