

ANTIPASTI – APPETIZERS

- **ANTIPASTO VECCHI SAPORI (1.3.7) €15,00**
 - Prosciutto crudo / Parma Ham
 - Salame toscano / Tuscan Salami
 - Soppressata / Dry-cured Italian Salami – rich - spicy and rustic
 - Vellutata di zucca o olive/ Cream of pumpkin soup or Olives
 - Polpetta di patate / Potato Croquette
 - Pasta fritta / fried Doughs
 - Frittata di cipolla / Onion Frittata
 - Cecina con cipolla / Onion Cecina (Tuscan chickpea flatbread with onions)
 - Bruschetta al pomodoro / Tomato Bruschetta
 - Crostino di polenta fritta con fegatini / Fried polenta crisp with chicken liver pâté

- **CROSTINI MISTI - MIXED CROSTINI (1.3.4.7.) € 10,00**
 - Bruschetta al pomodoro / Tomato bruschetta
 - Crostini di pane nero con salsa di acciughe / Dark bread crostini with anchovy sauce
 - Crostini di polenta fritta con fegatini / Fried polenta crostini with chicken liver pate
 - Frittata di cipolle / Onion frittata
 - Polpetta di patate / Potato croquette

- **ANTIPASTO NORCINO (1.2.4.7.12.14) € 16,00**
 - prosciutto crudo / Parma Ham.
 - Salame toscano / Tuscan Salami.
 - Soppressata / Dry-cured Italian Salami – rich, spicy and rustic.
 - Pasta fritta / fried Doughs.
 - Olive / Olives.
 - Pecorino / Pecorino cheese.

- **ANTIPASTO SAPORE DI BACCALÀ – SALT COD STARTER (1.2.3.4.7.12.14) € 18,00**
 - Crostino di polenta fritta con baccalà Norvegese/ Fried polenta crostino with salted cod.
 - Polpetta di baccalà Norvegese/ Norwegian salted cod meatball.
 - Fritto di baccalà Norvegese / Fried Norwegian salted cod.
 - Tortino di ceci / Chickpea flan.

- **INSALATA DI MARE CALDO - WARM SEAFOOD SALAD (2.12.14) € 18,00**
 - Gamberoni / King prawns
 - Cozze / Mussels
 - Vongole / Clams
 - Calamari / Squid
 - Mazzancolle / Tiger prawns
 - Aglio, Olio, Prezzemolo / Garlic, Olive Oil, Parsely.

PRIMI PIATTI DI TERRA – MEAT & VEGETABLES DISHES

TORDELLI LUCCHESI FATTI IN CASA - AL RAGÙ DI MANZO (1.3.7.9.12) €14,00

Homemade Tordelli pasta stuffed with meat, served with beef meat ragù.

PAPPARDELLE FATTE IN CASA - AL RAGÙ DI VITELLA (1.3.7.9.12) €14,00

Homemade pasta ribbons with veal ragù.

ZUPPA ALLA FRANTOIANA (1. 9. 13) €10,00

Traditional Tuscan vegetable and bean soup, finished with extra virgin olive oil.

FARINATA - ZUPPA ALLA FRANTOIANA CON AGGIUNTA DI FARINA DI MAIS (9.13) € 11,50

Traditional Tuscan vegetable and bean soup thickened with cornmeal and finished with EVO oil.

GNOCCHI ALL'ESTATE – CREMA DI PECORINO E GRANA, PINOLI, BASILICO (1.3.7.8) € 14,00

Gnocchi pasta with creamy Pecorino and Grana sauce, pine nuts and basil.

PRIMI PIATTI DI MARE – SEAFOOD FIRST COURSES

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON SCAMPI E CONFETTURA DI DATTERINI (1.2.3.7.12) € 16,00

Homemade tagliolini pasta with langoustines and “datterini” tomato jam.

TAGLIOLINI FATTI IN CASA, ALL'ASTICE (1.3.7.9.12.) € 17,00

Homemade tagliolini pasta with lobster sauce.

RISOTTO AI SAPORI DI MARE - COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO (2.4.7.12) € 17,50

Seafood risotto with mussels, clams, shrimps, garlic, EVOO, and chili pepper.

SECONDI DI TERRA - MEAT & VEGETABLES MAIN COURSES

ROVELLINA ALLA LUCCHESI (1.3) € 15,00

(FETTINA DI MANZO IMPANATA E FRITTA PASSATA IN SALSA ALLA PIZZAIOLA)

Lucchese style breaded and fried beef cutlet with tomato, garlic, and oregano sauce and capers.

SALSICCIA E FAGIOLI COTTI NEL FORNO A LEGNA (1.9.12.13) € 14,00

Wood-fired sausage and beans.

CONIGLIO IN UMIDO CON OLIVE E POLENTA MORBIDA (12) € 16,00

Stewed rabbit with olives and soft polenta.

TAGLIATA DI MANZO CON ERBETTE AROMATICHE, COTTA NEL FORNO A LEGNA € 49,00 /kg

Sliced beef with aromatic herbs cooked in our wood-fired oven.

BISTECCA DI MANZO AL FORNO A LEGNA € 49,00 /kg

Wood-fired beef steak.

SECONDI DI MARE – SEAFOOD MAIN COURSES

BACCALÀ IN UMIDO CON PORRI E POLENTA MORBIDA (4.9) € 18,00

Stewed cod with leeks and soft polenta.

FRITTO MISTO DI MARE ACCOMPAGNATO DA VERDURE FRITTE (1.2.4.14) € 18,00

Mixed fried seafood with crispy vegetables.

BACCALÀ AL FORNO A LEGNA CON CECI € 20,00

Cod with chickpeas cooked in our wood-fired oven.

BRANZINO AL FORNO A LEGNA CON VERDURE zucchini peperoni melanzane (1.3.7.9.12) € 20,00

Wood-Fired Sea Bass with vegetables (courgettes, peppers, and aubergines).

GRIGLIATA DI PESCE (BRANZINO, GAMBERONI, SEPIE) CON VERDURE (2. 4) € 25,00

Grilled fish and seafood (whole sea bass, king prawns, cuttlefish) with vegetables.

LA NOSTRA PIZZA AL FORNO A LEGNA

OUR WOOD-FIRED TOMATO BASED PIZZAS

MARGHERITA – POMODORO, MOZZARELLA (1.6.7)	€6,00
Tomato sauce, mozzarella cheese.	
NAPOLI – POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI (1.4.7.12)	€ 8,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers.	
4 STAGIONI – POMODORO,MOZZARELLA, COTTO, OLIVE, CARCIOFINI, FUNGHI CHAMPIGNON (1.6.7)	€ 10,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms.	
CAPRICCIOSA - POMODORO,MOZZARELLA,COTTO, OLIVE, CARCIOFINI,FUNGHI CHAMPIGNON (1.6.7)	€ 10,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms.	
MARINARA- POMODORO,SALSA PICCANTE, BASILICO (1.6)	€6,50
Tomato sauce, spicy sauce, basil.	
VEGETARIANA – POMODORO, MOZZARELLA,PEPERONI,MELANZANE,ZUCCHINI (1.6.7)	€ 10,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, aubergines, courgettes.	
PIZZA PROSCIUTTO CRUDO – POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO (1.6.7.)	€ 10,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, Cured Parma ham.	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO – POMODORO, MOZZARELLA, COTTO (1.6.7.)	€ 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham.	
PIZZA “3 P” – POMODORO,MOZZARELLA, PECORINO, PEPORINO (1.6.7.)	€ 10,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, pecorino cheese, Thyme.	
PIZZA NORCINA - POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO,PANCETTA,SALSICCIA,SALAMINO (1.6.7.12)	€12,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, pancetta, sausage,salami.	
PIZZA AMERICANA – POMODORO,MOZZARELLA, WURSTEL, PATATE (1.5.6.7)	€ 10,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, frankfurters, chips.	
PIZZA BUFALA – POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA (1.6.7.)	€ 12,00
Tomato sauce, Buffalo mozzarella.	
PIZZA GARFAGNANA – POMODORO,MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA (1.6.7.12)	€ 10,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, onions.	
PIZZA VECCHI SAPORI – POMODORO,SALSA PICCANTE, BUFALA, GRANA, BASILICO (1.6.7)	€13,00
Tomato sauce, spicy sauce, buffalo mozzatrella, parmesan, basil.	

PIZZA GUSTOSA – POMODORO,MOZZARELLA,SALAMINO,GORGONZOLA,RUCOLA (1.6.7)	€12,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, gorgonzola cheese, rocket.	
PIZZA TONNO E CIPOLLA – POMODORO,MOZZARELLA, TONNO,CIPOLLA (1.4.6.7)	€9,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions.	
PIZZA FRUTTI DI MARE - POMODORO,MOZZARELLA,FRUTTI DI MARE (1.2.4.6.7.12.14)	€16,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, seafood.	
PIZZA CON NOCI – POMODORO,MOZZARELLA,GORGONZOLA,NOCI (1.6.7.8)	€10,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, walnuts.	
PIZZA DIAVOLA – POMODORO, MOZZARELLA,SALSA PICCANTE,SALAMINO, OLIVE (1.6.7.8)	€10,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy sauce, salami, olives.	

PIZZE BIANCHE – WHITE PIZZAS (NO TOMATO SAUCE)

CAPRESE – MOZZARELLA, PACHINO, BASILICO (1.6.7)	€ 8,00
Mozzarella cheese, Pachino cherry tomato,basil.	
DELIZIA – MOZZARELLA, PACHINO, STRACCHINO, RUCOLA (1.6.7)	€ 8,50
Mozzarella cheese, Pachino cherry tomato, soft cheese, rocket.	
4 FORMAGGI – MOZARELLA, EMMENTAL, FONTINA, GORGONZOLA (1.6.7)	€ 12,00
Mozzarella cheese, emmental, fontina cheese, gorgonzola.	
PIZZA ESTATE – BUFALA, POMODORINI, CAPPERI, BASILICO, GRANA GRATTUGIATO (1.6.7)	€ 12,50
Buffalo mozzarella, cherry tomato, Capers, Basil, grated Grana.	

I NOSTRI CALZONI

CALZONE CLASSICO – MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO (1.6.7) € 9,00

Folded pizza stuffed with mozzarella cheese and cooked ham

CALZONE FARCITO - MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI, SALAMINO, WURSTEL, CARCIOFINI (1.6.7) € 12,00

Folded pizza with mozzarella, ham, mushrooms, spicy salami, frankfurters, and artichokes.

CALZONE A MODO MIO – MOZZARELLA, 4 FORMAGGI, FUNGHI, SALAMINO, WURSTEL (1.6.7) € 13,00

Folded pizza with mozzarella, four-cheese blend, mushrooms, spicy salami, and frankfurters.

LE NOSTRE FOCACCE

PANE ARABO – POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO, INSALATA (1.6.7) € 13,00

Flatbread stuffed with Tomato, mozzarella cheese, Parma ham, green Salad.

COTTO E MOZZARELLA – PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA (1.6.7) € 10,00

Flatbread stuffed with Ham and mozzarella cheese.

CRUDO E MOZZARELLA – PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA (1.6.7) € 11,00

Flatbread stuffed with Parma Ham and mozzarella cheese.

FOCACCIA PANE (1.6) € 3,00

Traditional Italian flatbread with olive oil, salt and rosemary.

CONTORNI – SIDE DISHES

FAGIOLI AL FORNO A LEGNA COTTI E SERVITI IN TERRINA DI TERRACOTTA (1.9.12.13) € 5,00

Wood-fired beans baked and served in terracotta pot.

PATATINE FRITTE € 5,00

French Fries.

VERDURE MISTE COTTE NEL NOSTRO FORNO A LEGNA € 6,00

Wood-fired roasted mixed vegetables.

INSALATA MISTA - INSALATA VERDE E ROSSA, POMODORI, CAROTE € 5,50

Mixed salad - green and red lettuce, tomatoes, and carrots.

CECI AL COCCIO - COTTI NEL FORNO A LEGNA IN TERRINA DI TERRACOTTA € 5,00

Wood-fired chickpeas cooked and served in a terracotta pot.

SFORMATO DI VERDURE (1.3.7) € 6,00

Vegetable Flan.

I DOLCI DELLA TRADIZIONE – TRADITIONAL DESSERTS

TIRAMISÙ FATTO IN CASA (1.3.7.8.)	€ 5,50
Homemade Tiramisù.	
PIATTO FORTE LUCCHESI FATTO IN CASA (1.3.7)	€ 5,50
Traditional sponge cake soaked in Alchermes liqueur, with custard, chocolate, and cocoa powder.	
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO FATTA IN CASA (1.7.8)	€ 5,50
Homemade cheesecake with our mixed berry reduction.	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO, FATTO IN CASA (1.3.7.8)	€ 5,50
Homemade chocolate fondant.	
TORTA DI VERDURE FATTA IN CASA (1.3.5.7.8.12)	€ 5,50
Homemade Traditional Lucchese sweet vegetable cake.	
PANNACOTTA AL BASILICO CON RIDUZIONE DI FRUTTI DI BOSCO FATTA IN CASA (4.7)	€ 5,50
Homemade basil panna cotta with our mixed berry reduction.	
CANTUCCI FATTI IN CASA E VINSANTO (1.3.7.8)	€ 5,50
Homemade Traditional Tuscan almond biscuits served with sweet dessert wine for dipping.	
SGROPPINO AL LIMONCELLO (3.7.8)	€ 5,50
Lemon sorbet whisked with Limoncello liqueur.	
SEMIFREDDO AL MOJITO FATTO IN CASA (3.7.12)	€ 5,50
refreshing semifreddo mousse with fresh mint and a touch of rum.	
GELATO ALLA CREMA (3.7)	€ 4,50
Egg custard ice cream.	

SPECIALITÀ – HOUSE SPECIALTIES

ANTIPASTI - STARTERS

- **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON CONFETTURA DI FICHI FATTA IN CASA (1.7.8.11)** €14,00
Cheese selection with homemade fig Jam
- **CROSTINI DI POLENTA CON FUNGHI PORCINI** € 10,00
Fried polenta crostini with porcini Mushrooms

PRIMI – FIRST COURSES

- **MACCHERONI FATTI IN CASA CON FUNGHI PORCINI (1.3)** € 14,00
Homemade maccheroni pasta with Porcini mashrooms

SECONDI – MAIN COURSE

- **TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI** € 59,00 /Kg
Sliced beef with sautéed porcini mushrooms
- **GRIGLIATA DI PESCE (BRANZINO, GAMBERONI, SEPPIE) CON VERDURE (2.4)** €25,00
Grilled fish and seafood (whole sea bass, king prawns, cuttlefish) with vegetables

CONTORNI – SIDE DISHES

- **FUNGHI PORCINI FRITTI (1.)** € 10,00
Fried porcini mushrooms

PIZZA AL FORNO A LEGNA

- **PIZZA CON I FUNGHI PORCINI (1.6.7)** € 15,00
Wood-fired pizza with porcini mushrooms