

**MENU**

**Resta Aggiornato!!**

****

ANTIPASTI

Carpaccio e tartare di Fassona piemontese, € 14

Maionese fresca

2.4.11

Flaffy pancake, yogurt greco, salmone affumicato, € 13

misticanza con salsa Teriyaki

1.2.5.6.8.9.10.12

Culatello con insalata russa "Schiscettina" € 13

1.4.6

Selezione dello Chef di salumi con pasta fritta € 12

1.6.8

Tonno di coniglio, acciughe del Cantabrico € 13

e giardiniera della Locanda

2.5.10

(V) Eclair e croissant salati alle verdure € 12

 E salsa Babaganoush

1.6.10.12

PRIMI PIATTI

Garmugia lucchese € 10

10

(V)Garmugia lucchese vegetariana € 9

10

“Spaghetto il Valentino” Felicetti pesto di rucola   € 13

e pistacchi con tartare di gambero viola

1.3.5.6.8.9

(V) Risotto Carnaroli pecorino d’Amatrice, burro della Normandia € 13

e polvere d’alloro

2.6.8.10

Gnocchi agli spinaci, salsa gorgonzola e noci € 13

1.2.4.6.8.9.10

Maltagliati alle castagne, ragù bianco di cinta € 13

e prugne disidratate

1.4.10

PIATTI PRINCIPALI

Degustazione di:Maialino da latte,guancia e costine con fondo bruno € 15 patata duchessa

2.8.10

“Rovelline Lucchesi”con crostone di pane e origano € 14

1.2.6.10

Baccalà Polvere di olive su crema di porri € 15

4.6.8.9.10

(V) Gran Fritto di verdura con maionese piccante € 13

1.2.6.9.10

**Dalla Griglia:**

Tagliata di controfiletto, salsa Bernese, Patate Arrosto € 17

2.4.6.11

Costata di Manzo (l’etto) € 4.50

Degustazione di formaggi e le nostre confetture € 12

8

DESSERT

Crostata mele cannella e uvetta € 6

e quenelle di gelato al “Panpepato”

1.4.

Sbrisolona con crema al Marsala e spugna al caffè € 6

Biscuit alla vaniglia, ganache al cioccolato e cialda di cacao € 6

Cestino croccante con Gelato artigianale € 6

Cantuccini con vin santo € 6

.

**Coperto € 2**

Nel coperto sono inclusi:

 acqua minerale del Ciocco naturale e gassata

Un’attenta selezione di pani della Garfagnana

Pane del Marco cotto a legna:

Pan Casaccio – Farine di frumento Integrale 100% Italiane Biologiche

Pane Panificio Brogi:

Pane Verna – Grani Antichi

Focaccia “Unta” con Olio extra vergine di Oliva

(V) Piatto Vegetariano

Avvisiamo la gentile Clientela che in assenza di reperibilità del prodotto fresco alcuni di essi possono essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore.

Se avete esigenze dietetiche oppure allergie alimentari, siete pregati di chiedere assistenza al personale in servizio che vi aiuterà nella scelta dei piatti presenti sul menu

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

ALLERGENI

(14 sostanze considerate "allergeni")

1.Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

2.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o10 mg/l

3.Crostacei e prodotti derivati

4.Uova e prodotti derivati

5.Pesce e prodotti derivati

6.Frutta a guscio cioè mandorle; nocciole; tutte le noci; pistacchi; prodotti derivati

7.Soia e prodotti derivati

8.Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)

9.Arachidi e prodotti derivati

10.Sedano e prodotti derivati

11.Senape e prodotti derivati

12.Semi di sesamo e prodotti derivati

13.Lupino e prodotti a base di lupino

14.Molluschi e prodotti a base di molluschi