



◆ **Coperto € 2,00 a persona** (il coperto è un costo aggiuntivo che comprende tovagliato in cotone biologico stirato a mano, cotone biologico monouso, pane in omaggio e olio extravergine di oliva di categoria superiore spremuto a freddo, di nostra produzione, a disposizione del cliente per tutta la durata del servizio).

🇬🇧 **Covered € 2,00 per person** (The cover charge is an additional cost that includes hand-ironed organic cotton table linen, disposable organic cotton, complimentary bread and superior cold-pressed extra virgin olive oil of our own production)



ANTIPASTI-STARTERS

◆ **Verticale di zucchine dell'orto** (quiche di zucchine e taleggio, zucchine grigliate e marinate e fiori di zucca fritti in crosta di riso croccante)

🇬🇧 **Zucchini tasting: a study in textures** (Zucchini and taleggio cheese quiche, grilled zucchini marinated and Crispy batter-fried zucchini blossoms). €14,00



◆ **Antipasto toscano**

🇬🇧 **Tuscan appetiser** €14,00

◆ **Tagliere Helix** (chioccioline gratinate, chioccioline alla toscana, chioccioline fritte con patatine e spiedini di chioccioline, cipolla e pancetta)

🇬🇧 **Large snail tasting platter** (snails au gratin, snails marinara, fried snails with chips and skewers of snails, onion and bacon) €21,00

◆ **Caprese di bufala toscana con pomodori dell'orto**

🇬🇧 **Tuscan Buffalo Caprese with garden tomatoes** €11,00





PRIMI PIATTI-PASTA DISHES

Tutti i nostri piatti di pasta sono fatti a mano, con sfoglia stesa a mano con il mattarello
All our pasta dishes are handmade, with dough rolled out by hand with a rolling pin

◆ **Pappardelle stese a mano al ragù di cinghiale**

🇬🇧 **Hand-rolled pappardelle with wild boar ragù** € 14,00

◆ **Piramidi di pasta ripiene di cipolle caramellate al Chianti**
con rigatino croccante e anelli di cipolla frita, su crema di zafferano

🇬🇧 **Pyramids of pasta stuffed with Chianti caramelized onions**
with rigatino crispy and fried onion rings, on saffron cream € 15,00

◆ **Piramidi di pasta ripiene di cipolle caramellate al Chianti**
e anelli di cipolla frita, su crema di zafferano con bacche di pepe rosa
(**versione vegetariana**)

🇬🇧 **Pasta pyramids filled with Chianti caramelised onions and**
ried onion rings, on saffron cream with pink pepper berries
(**vegetarian version**)  € 15,00

◆ **Tagliatelle stese a mano con ragù di chioccioline**

🇬🇧 **Hand-rolled tagliatelle with snail ragù** € 14,00

◆ **Chicche di patate(gnocchetti) con zucchine**
salsiccia e crema di zafferano

🇬🇧 **Potato gnocchi with courgettes,**
sausage and saffron cream € 13,00

◆ **Tagliatelle stese a mano con ragù toscano**

🇬🇧 **Hand-rolled tagliatelle with tuscan ragù** € 13,00

◆ **Testaroli al pesto fatto in casa con pinoli tostati**

Antica specialità della Lunigiana considerata la più antica pasta d'Italia.
Un impasto semplice di acqua e farina cotto nei tradizionali testi di ghisa
e tagliato a losanghe che noi condiamo con il nostro pesto, basilico fresco e pinoli tostati.

🇬🇧 **Pontremoli "Testaroli" with homemade pesto and pine nuts**

Hailing from the Lunigiana region, this is considered Italy's oldest pasta.
A simple batter made from water and flour is baked in traditional cast-iron pans,
cut into diamond shapes, and tossed with our fresh homemade pesto
and toasted pine nuts.



€ 13,00

SECONDI-MAIN COURSES

Le nostre carni provengono dal nostro podere e/o da allevamenti selezionati del territorio di Santa Luce

- ◆ **Tagliata di controfiletto di Manzo**
*Cotta alla griglia, servita con il nostro
olio extravergine d'oliva, fiocchi di sale e bacche di pepe rosa*
- 🇬🇧 **Beef sirloin tagliata**
*Grilled and served with our extra virgin
olive oil, sea salt flakes and pink peppercorns* €21,00
- ◆ **Roast-beef di Scamone Toscano** all'Olio Caldo
profumato alle erbe del Podere
- 🇬🇧 **Tuscan Roast-Beef**, cooked in warm olive oil and infused
with the flavors of fresh garden aromatics. €16,00
- ◆ **Crocchette fritte alla Viareggina** (con pollo e mortadella)
con maionese al lime e pepe nero
- 🇬🇧 **Viareggina-style fried croquettes**
(with chicken and Bologna mortadella)
with lime and black pepper mayonnaise €11,00
- ◆ **Chioccioline gratinate**
con Gorgonzola di pecora (12 pezzi)
- 🇬🇧 **Snails au gratin**
with sheep Gorgonzola cheese(12 pieces) €19,00
- ◆ **Chioccioline in umido** alla toscana
- 🇬🇧 **Tuscan-style stewed snails** €14,00
- ◆ **Rollé di melanzane con provola filante**
Farcito con pomodori e rucola, servito caldo su uno specchio di passata di
pomodoro dell'orto al profumo di basilico
- 🇬🇧 **Eggplant Rollé with melted provola cheese**  € 12,00
Stuffed with fresh tomatoes and arugula,
served warm over a bed of garden tomato puree scented with basil

CONTORNI-SIDE DISHES

- ◆ **Patate fritte**
- 🇬🇧 **French fries** €5,00
- ◆ **Zucchine grigliate servite con salsa all'aglio (a parte)**
- 🇬🇧 **Grilled zucchinis with house garlic sauce(on the side)** €5,00
- ◆ **Insalata mista o insalata verde** €5,00
- 🇬🇧 **Mixed Salad or Green Salad**
- ◆ **Fiori di zucca fritti in crosta di riso croccante**
- 🇬🇧 **Crispy fried zucchinis flowers in rice batter** €7,00

DESSERTS € 5,00 - € 7,00



ACQUA/WATER €2,50

- ◆ ACQUA PANNA NATURALE/SAN PELLEGRINO FRIZZANTE (75 CL)
- ◆  STILL PANNA WATER/SPARKLING SAN PELLEGRINO WATER (75 CL)



LE SPUME DEL PAPINI (BIBITE ANALCOLICHE)

- ◆  TUSCAN SOFT DRINKS (ORANGEADE OR COLA) € 4.00

- ◆ ARANCIATA
- ◆ COLA
- ◆ LIMONATA

VINI-WINES

Vino rosso toscano IGT

Tuscan red wine from the farm Podere il Gallettino

Tuscan Red Wine del Podere Il Gallettino

Tuscan white wine from the farm Podere il Gallettino

Vino bianco trebbiano del Podere Il Gallettino

1/4 €4,00

50 cl. €6,00

1 litro. € 10,00

Chianti DOCG € 18,00 (bottle)

LE BIRRE -BEERS €6,00

- ◆ Abbey Road: Tripla belga di Poggio Rosso, forte e speziata.
ABV: 8,6% IBU: 23
- ◆  Abbey Road: Belgian triple from Poggio Rosso (Peccioli farm), strong and spicy.
ABV: 8.6% IBU: 23:
- ◆ Lappe di Poggio Rosso: Birra agricola locale di grano antico, fiocchi d'orzo e bucce di arancia
ABV: 5,2% IBU: 24
- ◆  Local farmhouse beer made from old wheat, barley flakes and orange peels
ABV: 5,2% IBU: 24

LE BOLLICINE- SPARKLING WINES

Adobrandesco brut, vino spumante (75 cl)	€16,00
Aldobrandesco dolce vino spumante (75 cl)	€15,00
Prosecco DOC Millesimato	€18,00



LIQUORI-LIQUORS € 3,00

Limoncello

Amaro Etrusco del liquorificio locale Morelli

Grappa morbida-Soft Grappa

Grappa di Chianti classico (riserva)-Aged Grappa (reserve)

Sambuca (Typical Italian liqueur, to be drunk either pure at the end of a meal or to give a pleasant alcoholic note to espresso coffee)

CAFFÈ ESPRESSO €2,00 - CAFFÈ ESPRESSO CORRETTO €3,00

NB: IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE SI RACCOMANDA DI AVVISARE IMMEDIATAMENTE IL PERSONALE.
PRECISIAMO CHE NONOSTANTE IL PERSONALE FACCIA OGNI SFORZO POSSIBILE PER EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE, QUESTE NON POSSONO ESSERE
DEL TUTTO ESCLUSE PERCHÉ IL VANO CUCINA È UNICO E IL MEDESIMO PER TUTTI I TIPI DI PREPARAZIONE, DUNQUE INVITIAMO GLI OSPITI CELIACI A
VALUTARE CON ATTENZIONE QUESTO IMPORTANTE ASPETTO PRIMA DI PRENOTARE PRESSO LA NOSTRA STRUTTURA.



NB: IN CASE OF ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES WE RECOMMEND THAT YOU NOTIFY THE STAFF IMMEDIATELY.
WE SPECIFY THAT ALTHOUGH THE STAFF MAKES EVERY EFFORT TO AVOID CROSS-CONTAMINATION, THESE CANNOT BE COMPLETELY EXCLUDED BECAUSE THE
KITCHEN COMPARTMENT IS UNIQUE AND THE SAME FOR ALL TYPES OF PREPARATION, SO WE INVITE GUESTS WITH CELIAC DISEASE TO CAREFULLY CONSIDER
THIS IMPORTANT ASPECT BEFORE BOOKING AT OUR FACILITY.