





# ANTIPASTI

*di terra*

## SELEZIONE DOP 18€

di salumi e formaggi con giardiniera di verdure in agrodolce  
*Selection of typical tuscan dried ham and salami, cheese and sour vegetables*

## FETTUNTA 8€

di pane toscano all'aglio, olio e spaccatelle di pomodoro e basilico  
*Tuscany bread with garlic, tomato and basil*

## BRUSCHETTA 12€

di pane toscano con paté di fegatini di pollo e crema di tartufo nero  
*Tuscany bread with liver paté and truffle cream*



*Le chef consiglia*

## TARTARE 63 22€

battuta di manzo toscano, uovo 63° e tartufo nero fresco  
*Tartare, egg 63 degrees and fresh black truffle*

## POLPETTE 12€

di manzo toscano con ricotta fresca, salsa ai pomodorini gialli e zenzero  
*Meatballs with fresh ricotta, yellow tomato sauce and ginger*

## VOL AU VENT 18€

ai porcini e nipitella, con fonduta di formaggi e chips di culatello di Zibello  
*Vol ou vent with porcini mushrooms, nipitella, cheese fondue and Culatello di Zibello chips*



# ANTIPASTI

*di mare*

## CANTABRICO 19€

acciughe con Pan de Cristal al sesamo nero e burro salato al limone  
*Cantabric anchovies with sesam bread and salty lemon butter*

## CACCIUCCO 22€

zuppetta di pescato del giorno in vaso cottura con olive nostrane  
e pistilli di zafferano  
*Cooking pot with seafood soup with local olives and saffron*

## CATALANA 35€

aragostella, mazzancolle e seppioline al vapore con verdure e  
spuma di ginger e lemon grass  
*Steamed lobster, prawns and cuttlefish with vegetables and ginger and  
lemongrass foam*

## SASHIMI 28€

di salmone, gamberi rossi di Mazara, branzino selvaggio, polpo e uova  
ikura, con salsa ponzu e insalata di alghe wakame  
*Fresh salmon, red prawns of Mazara, wild sea bass, octopus and Ikura eggs  
with ponzu sauce and wakame salad*

## CAVIALE 25€

di storione con baked potato al burro di alghe  
*Sturgeon caviar, baked potato with seaweed butter*





# PASTA, RAVIOLI e Risotti

## TAGLIATELLE 18€

caserecce all'uovo con funghi porcini e cioccolato fondente  
*Homemade caserecce with porcini mushrooms and dark chocolate*

## PICI ALLA CARBONACCIA 18€

con guanciale croccante, uovo pochè, pecorino romano e perlage di tartufo nero  
*Homemade picci with crispy bacon, poached egg, pecorino romano and truffle perlage*



*Lo chef consiglia*

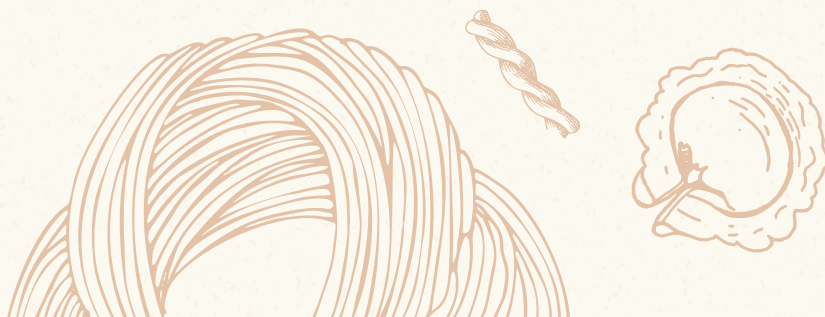
## RAVIOLI 20€

al ripieno di patate con fonduta di formaggio pecorino di fossa, tartufo  
e chips di mortadella di Bologna  
*Ravioli stuffed with potatoes, pecorino di Fossa cheese fondue, black truffle  
and mortadella chips*

## RISOTTO 20€

(min. 2 persone)

Carnaroli al Brunello di Montalcino con mirtilli, ribes canditi alla vaniglia  
e salsiccia nostrana  
*Carnaroli selection with Brunello di Montalcino, blueberries, vanilla-candied  
currants and local sausage*



# ITALIAN CLASSIC

*pasta*



*Lo chef consiglia*

## ALFREDO 14€

fettuccine con crema al burro e Parmigiano reggiano  
*Fettucine with butter and Parmigiano cream*

## BOLOGNESE 14€

Tagliatelle all'uovo con ragù di carne e pomodoro  
*Homemade tagliatelle with bolognese sauce*

## CARBONARA 14€

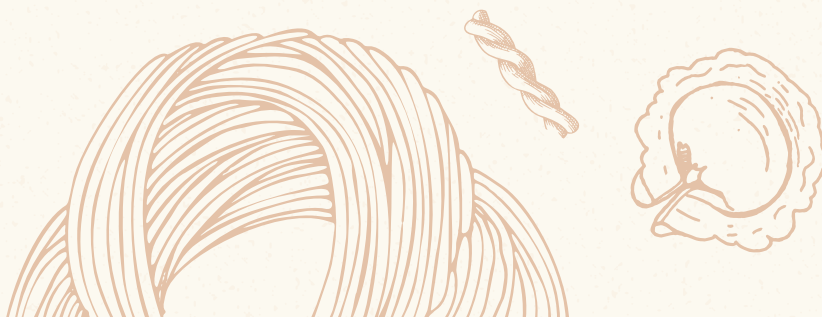
Spaghetti con crema d'uovo, pecorino romano, guanciale di maiale Amatriciano  
*Spaghetti with egg and pecorino cream, crispy bacon*

## PESTO GENOVESE 14€

penne con basilico fresco, pinoli, Parmigiano Reggiano e mozzarella di bufala  
*Penne with fresh basil sauce, pine nuts, Parmigiano Reggiano and buffalo mozzarella*

## LASAGNA 12€

sfoglia di pasta all'uovo cotta al forno con ragù di carne alla Bolognese e besciamella  
*Homemade beef lasagna*



# PASTA, RAVIOLI e Risotti



*Lo chef consiglia*

## TAGLIOLINO 28€

al nero di seppia con crema di edamame, plancton e bottarga di caviale

*Homemade tagliolino with cuttlefish ink, edamame cream, plankton and caviar bottarga*

## PACCHERO 20€

con Trabaccolara di paranza alla Viareggina  
*Black paccheri with seafood sauce*

## RAVIOLO GYOZA 20€

alle mazzancolle con verdure, verza al vapore e salsa teriyaki  
*Shrimps ravioli with vegetables and steamed cabbage and teriyaki sauce*



# FORNO E *griglia*

## HAMBURGER 18€

di carne di manzo con pomodorini confit, cheddar, cipolla rossa caramellata e salsa BBQ  
*Beef, confit cherry tomatoes, cheddar cheese, caramelized red onion and BBQ sauce*

## TOMAHAWK 7,5€/h

costata di Angus alla griglia marinato al pepe nero con salsa chimichurri  
*Grilled Angus rib marinated in black pepper with chimichurri sauce*

## FILETTO 24€

di manzo Toscano profumato alle erbe con fondo al Chianti e teriyaki  
*Beef fillet with aromatic herbs, Gran Fondo del Chianti and teriyaki sauce*

## PETTO D'ANATRA 24€

croccante con il suo fondo e crema di tartufo Bianchetto  
*Crispy duck with Bianchetto truffle cream*

## LINGOTTO 26€

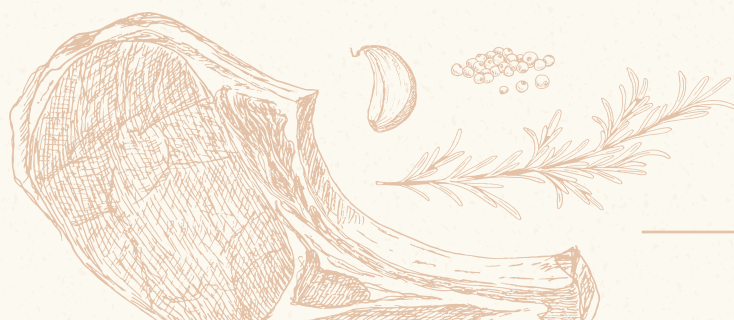
di maialino da latte in salsa di miso antichuco e kimchi  
*Ingot of suckling pig in antichuco miso sauce and kimchi*

## MEDAGLIONE 18€

di pollo ruspante al burro di arachidi e scarola brasata  
*Chicken with peanut butter and braised escarole*

## ROLLÈ 24€

di coniglio in porchetta cotto nel Duch Oven, marinato al sidro di mele, fieno e spezie  
*Roll of rabbit, marinated in apple cider, hay and spices*





# IL NOSTRO *pescato*



*Lo chef consiglia*

## OCTOPUS TATAKI 25€

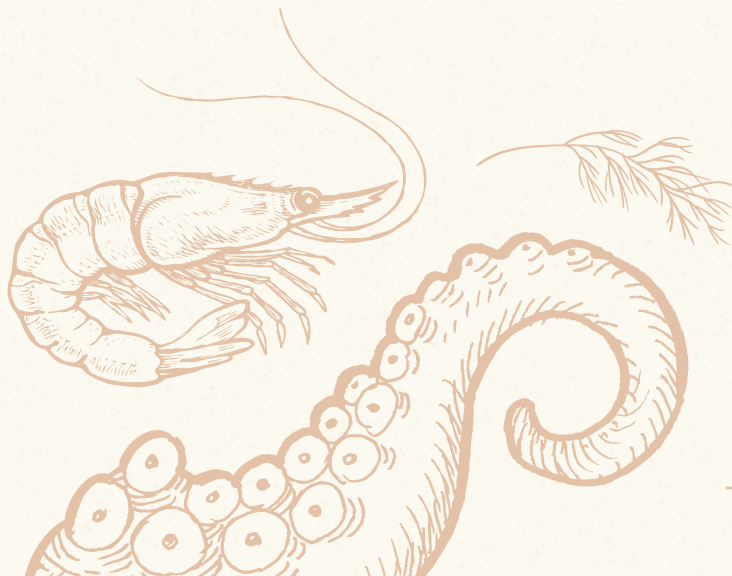
polpo in salsa ponzu alla piastra con purè di patate e cialda al wasabi  
*Grilled octopus with ponzu sauce, potato puré and wasabi waffle*

## GRATIN 24€

di pesce pescato del giorno con gratin di patate, porri, pankò  
e cracker di alghe wakame  
*Cod au gratin in potato, leeks and pankò crust, wakame cracker*

## STORIONE BIANCO 28€

affumicato all'avocado, spuma di gin e lime e uova di salmone Chum  
*Smoked sturgeon, gin and lime foam, salmon eggs*





# DI franco

## SOUTÈ 7€

verdure di stagione saltate in padella  
*Season vegetables*

## ERBETTE 6€

al vapore  
*Steamed spinach*

## MESTICANZA 5€

di verdure fresche con dressing al sesamo  
*Mix of green salad with sesamo dressing*

## POMODORI 7€

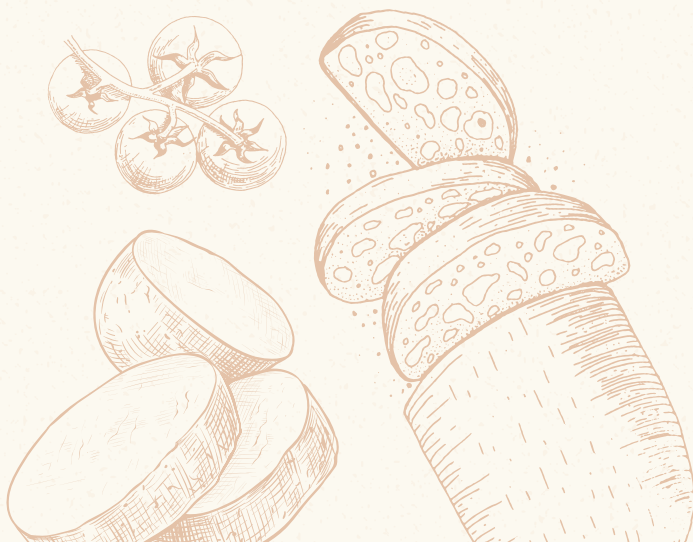
insalata di pomodori, cetrioli e cipolla rossa  
*Tomato, cucumber and onion salad*

## PATATE 6€

al forno con rosmarino e paprika dolce  
*Baked potatoes with rosemary and sweet paprika*

## FRENCH 6€

fritte  
*French fries*



# LE NOSTRE *insalate*

## CAPRESE 12€

mozzarella fior di latte, pomodoro fresco e origano  
*Fresh mozzarella, tomato and oregan*

## CAESAR 12€

insalata romana, pollo alla griglia, crostini di pane, bacon e salsa caesar  
*Romana lettuce, grilled chicken, bread croutons, bacon and caesar sauce*

## WILD SALMON 16€

mesticanza, ceviche di salmone, riso basmati, avocado, cipolla,  
peperoni e salsa ponzu  
*Mix salad, fresh salmon, basmati rice, avocado, onion, paprika and ponzu sauce*

## ITALICA 14€

mesticanza, mozzarella fior di latte, cetrioli marinati, pomodorini,  
olive e pesto al basilico  
*Mix salad, fresh mozzarella, marinated cucumbers, tomatoes, olives and basil pesto*

# PER *& ragazzi*

*Only for kids*

## 1/2 PORZIONE PENNE 8€

al pomodoro o al ragù bolognese  
*Half portion penne with tomato/bolognese*

## COTOLETTA ALLA MILANESE 10€

di pollo con patate  
*Chicken cutlet with potatoes*



PER I  
*ragazzi*

*Only for kids*

**1/2 PORZIONE PENNE 8€**

al pomodoro o al ragù bolognese  
*Half portion penne with tomato/bolognese*

**COTOLETTA ALLA MILANESE 10€**

di pollo con patate  
*Chicken cutlet with potatoes*



# PIZZE *classiche*

From 5.00 pm

## MARGHERITA 12€

con pomodoro, basilico e mozzarella  
*Tomato, basil, mozzarella*

## NAPOLETANA 14€

con pomodoro, mozzarella, acciughe e origano  
*Tomato, mozzarella, anchovies, oregano*

## CAPRICCIOSA 16€

con pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive e prosciutto cotto  
*Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, ham*

## QUATTRO FORMAGGI 16€

con mozzarella, gorgonzola, parmigiano e ricotta  
*Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano cheese, ricotta*



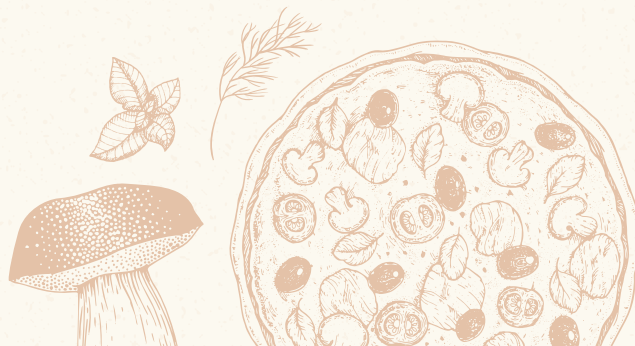
*Lo chef consiglia*

## MEDITERRANEA 16€

mozzarella, pomodorini, mesticanza e pesto alla genovese  
*Mozzarella, fresh tomatoes, mexid salad, basil pesto*

## CALZONE 14€

con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e origano  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano*





# PIZZE

*contemporanee*

From 5.00 pm



*Lo chef consiglia*

## PLATEA 18€

mozzarella di bufala, pomodorini confit, funghi misti,  
culatello di Zibello e aceto balsamico  
*Buffalo mozzarella, confit tomatoes, mix of mushrooms,  
Zibello ham, balsamic vinegar*

## GOURMET 18€

pomodoro, mozzarella di bufala, blue cheese, prosciutto di cervo, miele al timo  
*Tomato, buffalo mozzarella, blue cheese, deer ham, thyme honey*

## DARYA 16€

mozzarella di bufala, mortadella di Bologna, crema di pistacchi  
*Buffalo mozzarella, original mortadella from Bologna, pistachio cream*

## DIAVOLA 16€

pomodoro, mozzarella, spianata piccante e peperone crusco  
*Tomato, mozzarella, spicy salami and crusco pepper*

## TRUFFLY 20€

mozzarella di bufala, noci, crema di tartufo, mesticanza e olio al tartufo  
*Buffalo mozzarella, nuts, truffle cream, mexid salad and truffle oil*





Piazza Giuseppe Giusti 1  
51016 Montecatini Alto

