

## GLI ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA GARFAGNANA CON BRUSCHETTA € 12,00

*Cured meats and cheeses from Garfagnana with bruschetta (1,7)*

BRUSCHETTA DI PANE INTEGRALE CON PORCINI € 15,00

*Porcini mushroom bruschetta (1,2,3,7,14)*

UOVO A BASSA TEMPERATURA,

FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI, PORCINI TRIFOLATI € 13,00

*Low temperature Egg, Parmesan fondue, Porcini mushroom (3,7)*

TERRINA DI FAGIANO SU PAN BRIOCHE, ANANAS MARINATO, GEL DI MIRTILLO € 13,00

*Pheasant paté on brioche bread, marinated pineapple, blueberry gel (1,7,3)*

CARPACCIO DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA,

MOUSSE DI ROBIOLA AI PORCINI € 15,00

*Chianina beef Carpaccio, Black Truffle, robiola cheese mousse whit porcini mushrooms (7)*

POLPO AL VAPORE, CREMA DI ZUCCA € 16,00

*Steamed octopus, pumpkin cream (7,14)*

CROSTINO DI PANE DI FARRO E NOCI, ALICI MARINATE, BAGNETTO VERDE € 12,00

*Spelled bread, marinated anchovies, green sauce (1,4,8)*

BRUSCHETTA DI MARE, PANE DI FARRO € 13,00

*Seafood bruschetta, Spelled bread (1,2,3,7,14)*

## I PRIMI

TORDELLO GARFAGNINO, RAGÙ DI CINTA SENESE € 13,00

*Tordello from Garfagnana, Cinta Senese ragù (1,3,9)*

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 18,00

*Tagliolino fresh pasta home made with Black Truffle (1,3)*

RISOTTO AI PORCINI € 18,00

*Risotto with Porcini mushroom (7)*

PASTA, FAGIOLI E COZZE € 16,00

*Pasta, beans and mussels (1,2,9,14)*

TAGLIATELLA DI BORRAGINE, RAGÙ DI DENTICE E LE SUE UOVA € 16,00

*Borage tagliatelle fresh pasta home made, Snapper ragout, her eggs (1,2)*

RAVIOLO DEL PLIN RIPIENO DI DENTICE, CREMA DI CIME DI RAPA,  
MOZZARELLA DI BUFALA, FRUTTI DI MARE € 16,00

*Ravioli, Dentex, cream of turnip tops, buffalo mozzarella, seafood (1,3,7,14)*

## I SECONDI

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI BLACK ANGUS € 5,00 L'ETTO/ € 50,00 AL KG.  
(SOLO COTTURA AL SANGUE) PATATE AL BURRO FUSO  
*Black Angus Fiorentina Steak (served only rare) potatoes and melted butter (7)*

STINCO DI SUINO IBERICO , LA NOSTRA GIARDINIERA € 18,00  
*Iberian pork hock shonk, pickled vegetables (9)*

CONTROFILETTO DI CHIANINA MAREZZATURA EXTRA , PORCINI TRIFOLATI  
(SOLO COTTURA AL SANGUE), PATATE AL BURRO FUSO € 28,00  
*Chianina Sirloin beef extra marbling (served only rare), Porcini mushroom , Steamed potatoes and melted butter (7)*

PERNICE IN DUE COTTURE, IL SUO FONDO,  
SFORMATINO DI PATATA, SALSA ALLE SUSINE € 18,00  
*Partridge in two cooking, potato flan, plum sauce (3,7)*

CONTROFILETTO DI CHIANINA MAREZZATURA EXTRA , SALSA GRETTA  
(SOLO COTTURA AL SANGUE), PATATE AL BURRO FUSO € 22,00  
*Chianina Sirloin beef extra marbling, Gretta sauce (served only rare), Steamed potatoes and melted butter (7)*

TRE TARTARE DI GAMBERI, EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE  
(ROSSO DI MAZARA, BIONDO DI VIAREGGIO, MAZZANCOLLA SARDEGNA) € 26,00  
*Three Shrimp Tartare, Passion Fruit Mayo (2,3)*

GAMBERONI AL VAPORE, MAIONESI AL BASILICO E ALL'ESTRATTO DI GAMBERO ROSSO,  
INSALATA ICEBERG € 20,00  
*Steamed prawns, mayonnaise with basil and red prawn extract, Iceberg salad (1,2,7,9)*

CAPESANTE, PORCINI, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 28,00  
*Scallops, Porcini mushroom, Black Truffle (1,2,3,7,14)*

## LE NOSTRE DOLCEZZE

CREMOSO DI MASCARPONE E VANIGLIA, PAN DI SPAGNA, CAFFÈ € 7,00  
(1,3,7)

BONNET € 7,00  
(1,3,7,8)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE SALATO, COULIS DI MIRTILLI, GEL DI LIMONE E BASILICO € 7,00  
(1,3,7,8)

TERRA DI CIOCCOLATO, BANANA CAMELLATA, SPUMA DI YOGURT € 7,00  
(1,3,7)

BROWNIES AL CIOCCOLATO, CREMOSO ALL'AMARENA, IL SUO GELATO € 8,00  
(3,7,8)

COPERTO € 3,00

*Cover charge*

*I BICCHIERI DI MURANO IN VETRO SOFFIATO (MURRINE ORIGINALI)*

*SONO IN VENDITA AD € 25,00 L'UNO*

*MURANO GLASSES IN BLOWN GLASS (ORIGINAL MURRINE)*

*ARE FOR SALE € 25,00 A GLASS*

*GENTILI CLIENTI,*

*I PIATTI PRESENTATI NELLA NOSTRA OFFERTA POSSONO CONTENERE INGREDIENTI COME "ALLERGENI" SECONDO QUANTO PREVISTO DALL'ALLEGATO 11 DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 NELLO SPECIFICO:*

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI*
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI*
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA*
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE*
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI*
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA*
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)*
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI*
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO*
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE*
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO*
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE*
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI*
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI*

*POSSIBILI CONTAMINAZIONI*

*PUR OSSERVANDO LE BUONE NORME IGIENICHE E GLI ACCORGIMENTI PREVISTI DALLE PROCEDURE IN USO, POTREBBERO AVVENIRE CONTAMINAZIONI NON INTENZIONALI NELLE RICETTE DEFINITE,*

*PERTANTO*

*NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI*

*SI PREGA, IN CASO DI ALLERGIE SPECIFICHE E/O INTOLLERANZE, DI FARLO PRESENTE AL PERSONALE ONDE ADOTTARE SPECIFICI ACCORGIMENTI PER RIDURRE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE.*

*BONIFICA PESCE CRUDO*

*REG. CE 853/04 E CIRCOLARE N. 4379-P DEL 17/02/2011 E S.M.I*

*TUTTI PRODOTTI DI MARE DESTINATI A ESSERE CONSUMATI CRUDI SOGGETTI A POSSIBILI CONTAMINAZIONI DI ANISAKIS, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA TRAMITE*

*ABBATTIMENTO A -38°C PER 24 ORE E STOCCAGGIO IN CELLA A -20°C*

*GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE*

*LA DIREZIONE*

*RISTORANTE ALFONSO IN PIAZZANGELIO*