

DALLA SALUMERIA

I Tre Prosciutti ☒ € 18,00

Parma Ruliano 32 mesi, Nero Spigaroli, Toscano d.o.p.
Pratomagno – Serviti con le nostre panzanelle calde

Culatello di Zibello D.O.P. ☒ € 22,00

stagionato 24 mesi, servito con insalatina di rucola, caprino
fresco, pane tostato e burro bio Az. Agr. Brugnoli - Bardi

Lardo di Colonnata I.G.P. ☒ € 16,00

Lardo di Colonnata I.G.P. Az. La Stazione, Miele Bio di Castagne
Dadolata di pomodorini e panzanelle calde

Assaggi di Acciughe Spagnole ☒ € 16,00

Speciali acciughe sotto sale del mare Cantabrico servite su tre
crostoni di pane del Contadino: burro, cipolle, erbe

Salame Rosa 🍷, **Mortadella di Bologna** 🍷 € 18,00
Stracchino Artigianale Castellan

FORMAGGI

Carpaccio Caldo di Pecorino Toscano 🍷☒ € 16,00

con pere, noci e miele di castagno bio

Selezione di Formaggi a Km Buono 🍷☒ € 18,00

a latte crudo e le nostre composte e frutta fresca

Burratina di Bufala Barlotti, ☒ € 18,00

Bottarga di Muggine di Cabras

Sedano Croccante, Acqua di Pomodoro e Ali di Pane

Tomino Gratinato ☒ € 16,00

servito con pinzimonio di verdure fresche, pane croccante
all'origan

LE ZUPPE

Pappa al Pomodoro 🍷 € 12,00

Zuppa del Cuoco € 12,00

DALLA CUCINA

Testaroli della Lunigiana 🍷 🍷 € 16,00

Olio EVO LaStellata, Parmigiano di Bardi / Pesto, Pinoli di SanRossore

Le Polpette di Carne ☒ € 16,00

in salsa di pomodoro, dall'antica ricetta della nonna Frida

Le Polpette di Verdure ☒🍷 € 16,00

Ricotta e Spinaci in Fonduta di Parmigiano di Bardi

Roast Beef di Fassona ☒ € 18,00

con Patate al Vapore e Fonduta di Parmigiano di Bardi

Pasta delle Feste € 16,00

TI ACCOMPAGNANO

Insalata di Bardi 🍷☒ € 12,00

insalata, noci, agrumi, frutta fresca, prugne secche,
Parmigiano Az. Agr. Brugnoli - Bardi

Misticanza con Pomodorini € 6,00

Verdure di Stagione ☒🍷 € 6,00

In Pinzimonio O Spadellate

Legumi della Lucchesia ☒🍷 € 6,00

Erbette ☒🍷 € 6,00

Saltate in padella

Panzanelle Calde 🍷 € 4,00

Fritte