

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi toscani, crostino nero e giardiniera fatta in casa € 12,00

Assortment of cured meats, tuscan cheese, small bruschetta with liver paté and home made vegetables in oil

Tartare di manzo con olive Taggiasche toscane e cipolla di Tropea € 13,00

Fresh meat tartare with tuscan olives and Tropea onions

Cubo di lingua croccante, giardiniera fatta in casa e brodo di mele € 10,00

Beef tongue cube, home made vegetables in oil and apple bouillon

Fagottino di foglia larga ripieno di verdure e passata di datterino € 9,00

Vegetables bundle filled of vegetables with Datterino tomato sauce

Baccalà mantecato, terra di ceci e cipolla agrodolce € 12,00

Creamed cod, smoothie chickpeas and sweet&sour onions

QUINTO QUARTO Tris Degustazione Frattaglie €12,00

Trippa alla fiorentina

Trippa frita

Insalatina di trippa al limone

Stewed tripe in tomato sauce; deep fried tripe; lukewarm tripe salad in lemon oil

Lampredotto bollito con giardiniera e salsa verde

Polpette al lampredotto

Mini panino al lampredotto

Stewed Lampredotto tripe with home made vegetables in oil and green sauce; Lampredotto croquettes; Lampredotto little bruschetta

PRIMI PIATTI

Pici al ragù bianco d'anatra € 14,00

Pici pasta with white duck ragout

Risotto al piccione e uva confit € 15,00

Risotto with pigeon and confit grapes

Gnudi di ricotta e cime di rapa su crema al Pecorino € 12,00

Gnudi ricotta cheese and turnip greens with Pecorino cheese cream

Calamarata al baccalà, spuma di porro e porri croccanti € 15,00

Calamarata pasta with codfish sauce and leek foam and crunchy leek

Gnocchi di patata viola, gambero crudo e spuma al Franciacorta € 16,00

Home made purple potato gnocchi with raw king prawns and Franciacorta foam

SECONDI PIATTI

Bistecca di Scottona della Garfagnana (LUCCA) € 5,00/hg

Grilled Beef Steak

Diaframma di manzo alla griglia, purè di patata e cipolla in agrodolce € 16,00

Grilled diaphragm, mashed potato and sweet&sour onions

Scamerita croccante con cicoria saltata e fondo di cottura € 18,00

Crunchy pork scamerita with sautéed chicory

Sgombro con purè di carote, baby carote e ribes € 16,00

Mackerel fish with mashed carrots, baby carrots and ribes

DOLCI

Cheesecake con marmellata di fichi e scaglie cioccolato € 6,00

Cheesecake with fig jam and chocolate

Mousse di ricotta, composta di albicocche e crumble di mandorle € 6,00

Ricotta mousse with apricot compote and almond crumble

Tiramisù al caffè € 6,00

Coffe tiramisù

Namelaka al cioccolato bianco e piselli, coulis di fragole e

frolla al pepe nero e mandorle € 6,00

Pudding of white chocolate and peas, strawberry coulis and black pepper and almond pastry



Osteria del

CANBIANCO

