



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

TARTARE DI TONNO ROSSO LIME E MISTICANZA DELL'ORTO 4 9	€ 27
<i>RED TUNA TARTARE WITH LIME AND GARDEN MIXED GREENS</i>	
IL NOSTRO CRUDO DI MARE E LE SUE GUARNIZIONI 2 4 9 12 14	€ 50
(5 TIPI DI PESCE, (OSTRICHE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA) <i>OUR RAW SEAFOOD AND ITS GARNISHES (5 TYPES OF FISH, OYSTERS BASED ON DAILY AVAILABILITY)</i>	
PANZANELLA CROCCANTE SU GAZPACHO DI POMODORO E BASILICO 1 9 12	€ 23
<i>CRISPY PANZANELLA ON TOMATO AND BASIL GAZPACHO</i>	
"TONNO DEL CHIANTI", GIARDINIERA DI VERDURE "MAISON" 12	€ 26
<i>PORK FROM CHIANTI, HOUSE-MADE VEGETABLES</i>	
TAGLIOLINO ALL'ASTICE, BISQUE DI CROSTACEI, ERBE FINI 1 2 4 12	€ 34
<i>TAGLIOLINO WITH LOBSTER, SHELLFISH BISQUE, AND FINE HERBS</i>	
GNUDI DI RICOTTA DEL PASTORE E ORTICA, POMODORO BRASATO, TÊTE DE MOINE 1 3	€ 26
<i>SHEPHERD'S RICOTTA AND NETTLE GNUDI, BRAISED TOMATO, TÊTE DE MOINE</i>	
ZUPPA DI FARRO DELLA GARFAGNANA, LEGUMI, PORRI E CROSTINI AL PEPERONCINO 1 9 12	€ 24
<i>GARFAGNANA SPELT SOUP WITH LEGUMES, LEEKS, AND CHILI CROUTONS</i>	
SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI E TIMO LIMONATO 1 12 14	€ 30
<i>SPAGHETTI WITH TRUE CLAMS AND LEMON THYME</i>	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

**BRANZINO AL LIMONE, CARCIOFI ALLA GRECA,
PATATE TORNITE E SPUGNOLE AL BURRO** 4 7 € 38
LEMON SEA BASS, GREEK-STYLE ARTICHOKEs, TURNED POTATOES, AND MORELS IN BUTTER

**PADELLATA DI CROSTACEI,
VERDURINE IN TEMPURA DI FARINA DI GRANO ARSO MAIONESE AL RAFANO** 1 2 3 8 12 € 46
SHELLFISH SAUTÉ, VEGETABLES IN CHARRED WHEAT FLOUR TEMPURA, HORSERADISH MAYONNAISE

CROCCHETTA DI MELANZANE SU PICCOLA CAPONATA DI VERDURE 1 3 8 9 € 32
EGGPLANT CROQUETTE ON A SMALL VEGETABLE CAPONATA

**PLUMA DI MAIALE, SPINACINO FRESCO,
RUSTICO DI PATATE, MIELE E SENAPE ANTICA** 8 10 12 € 34
PORK PLUMA, FRESH SPINACH, RUSTIC POTATOES, HONEY, AND OLD-FASHIONED MUSTARD

**NUVOLA DI MASCARPONE, AMARENE,
CRUMBLE AL CIOCCOLATO FONDENTE FIOR DI SALE** 1 3 7 12 € 14
MASCARPONE CLOUD, SOUR CHERRIES, DARK CHOCOLATE CRUMBLE WITH A TOUCH OF SEA SALT

LA NOSTRA IDEA DI TIRAMISÙ 1 3 7 € 14
TIRAMISU'

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE € 12
SLICED SEASONAL FRUIT

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI, CONFETTURE, IL NOSTRO PANE 1 7 € 16
TASTING OF TUSCAN CHEESES, JAMS, OUR BREAD

BIANCOMANGIARE 7 8 € 14
WHITE FOOD

Allergeni

1.Cereali contenenti glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soja, 7.Latte e prodotti a base di latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11. Semi di sesamo, 12.Anidride solforosa e solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi

Allergenic

1.Gluten-containing cereals, 2.Crustacean product, 3.Eggs, 4.-Fish, 5.Peanuts, 6.Soy and soy product, 7.Milk, milf product, 8.Nuts, 9.Celery, celery product, 10.Mustard, 11. Sesame, 12.Sulphur dioxide and sulphites, 13.Lupines, 14.Molluscs