SYRAH

RISTORANTE

La Toscana, il nostro territorio.

La stagionalità e la ricerca delle materie prime, accompagnata da tradizione e qualità, saranno i principi cardini sui quali si svilupperà il nostro menù, radicato con orgoglio alla nostra terra di Toscana.
Tutti i nostri prodotti sono a KM TOSCANA, un valore aggiunto nel piatto.
La frutta e la verdura di stagione: Albicocca, Ciliegie, Fragole, Melone, Fico, Pesche, Prugne, Asparagi, Carciofo, Carota, Cetriolo, Cipolla, Fagiolini, Fagioli freschi, Lattuga, Melanzana, Patate, Piselli freschi, Peperone, Pomodoro, Radicchio, Sedano, Zucchina

Stefano Gallo Chef

Alcuni dei nostri principali fornitori:

Pastificio Martelli di Lari, Pisa
Pastificio della Garfagnana
Casini carni Pistoia
Azienda Agricola Silvestrini di Segromigno, Lucca
MiluPesca Livorno e Viareggio
CFT Ittico di Livorno, i sapori dell'Arcipelago Toscano
Azienda agricola Il Poggio, San Casciano dei Bagni, Siena
Caseificio Dé Magi, Castiglion Fiorentino, Arezzo
Ortofrutta Lucca centro
Azienda Agricola Le Corti, Pieve a Nievole

Menù degustazione della tradizione

Entrée di benvenuto dalla cucina

Selezione di crostini su pane Igp di Altopascio al lardo, fegatini, pomodori, fettunta e baccala

Tortelli della Garfagnana con ragù tipico lucchese

Tagliata di manzo con patate rustiche e bieta saltata

o filetto di baccalà con ceci

La torta coi becchi e gelato all'olio Buonamico Dop Lucca

Vini
Montecarlo Doc Rosso Etichetta Blu
Spumante Particolare Dolce
Acqua, Coperto e Caffè inclusi

40€ a persona e Bambini sotto i 10 anni 15€
Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

SYRAH

RISTORANTE

Antipasti

*Bon bon di seppie, e verdure in gazpacho**

14 €

*Polpo dell'Elba con melone Cantalupo e maionese all'aglio**

15 €

*Tartar di ricciola acqua e maionese di rucola**

16 €

Selezione di salumi e formaggi Toscani Dop e crostini di nostra produzione

14 €

Uovo barzotto con asparagi ed il tarfufo estivo

14 €

Tartar di manzo chianina alla nizzarda

15 €

SYRAH

RISTORANTE

Primi

*Spaghetto aglio, olio e peperoncino con ricci di mare**

16 €

*Gnocchi, mazzancolle e pomodorini confit con caviale di melanzane agrodolce**

14 €

*Riso, patate e cozze**

15 €

Zuppetta di piselli e menta con uovo confit, crostini e panna acida

12 €

*Tortello Diverso**

15 €

Bottoni farciti di carbonara al burro e parmigiano

13 €

Tortelli della Garfagnana con ragù tipico lucchese

11 €

SYRAH

RISTORANTE

Secondi

*Baccalà selezione Morro su indivia all'arancia , uvetta e piselli**

20 €

*Sandwich di triglie con maionese all'ostrica e sedano**

20 €

*Pescato del giorno al forno con verdure di stagione**

7 € a1 hg

Rosticciana arrotolata, bietola saltata e patate al forno

18 €

Costolette di manzo con verza fermentata e cipollotto

20 €

Piccione, il petto spadellato e la coscia confit, con radicchio al vino Cercatoja e prugne salate

26 €

La nostra selezione di Carni alla Griglia dell'Azienda Agricola Le Corti

Fiorentina 5,00€ al hg Minimo 1 kg

Costate 4,00€ al hg Minimo 1kg

Entrecòte 5,00 al hg

Filetto 6,00 al hg

I nostri Contorni:

Patate al Forno 4 €
Fagiolini al pomodoro con olive taggiasche 4 €
Insalata mista 4 €
Verdure alla griglia 4€

Acqua 2€ *Caffè 2€* *Coperto 2€*