

GLI ANTIPASTI



Fettunta con Prosciutto lucano.
Fettunta with Lucanian ham.

15

Crostini con Fegatini alla toscana.
Crostini with liver Tuscan style.

13

Salumi toscani con sottaceti.
Tuscan cold cuts with pickles.

13

Tortino con asparagi.
Tart with asparagus.

12

Crostini con stracciatella e acciughe.
Crostini with stracciatella and anchovies.

13

Tartare di chianina.
Chianina Beef tartare.

15

Caprese di bufala.
Buffalo caprese.

13

Crostini con Salsiccia toscana.
Crostini with Tuscan Sausage.

13

Polpo croccante con burrata e puntarelle.
Crispy octopus with burrata and chicory.

16

Panzanella di mare.
Seafood salad made with stale bread.

15

Tagliere di pecorini toscani.
Platter of Tuscan pecorino cheese.

14

Olive conciate.
Tanned olives.

7

I PRIMI



Zuppa Alba d'Oro.
Alba D'Oro soup.

10

Tagliatelle con fave, guanciaie e pecorino toscano.
*Tagliatelle with broad beans, bacon
and Tuscan pecorino.*

15

Risotto carbonara e asparagi.
Carbonara and asparagus risotto.

14

Testaroli alla pontremolese.
(pesto di basilico e pinoli)
Testaroli Pontremoli style.
(*basil and pine nut pesto*)

14

Pici all'Alba D'Oro.
"Pici" pasta Alba D'Oro style.

13

Pagine gialle con baccalà, fiori di zucca
e crema di patate.
*Yellow pages with cod, courgette flowers
and cream of potatoes.*

15

Paccheri alla G.B. Morgagni.
Paccheri G.B. Morgagni style.

15

Spaghetti con vongole veraci.
(Pastificio Cav. Giuseppe Cocco)
Spaghetti with clams.

15

IL PESCE



Cacciucco alla viareggina.
Cacciucco Viareggio Style.

24

Trancio di spada con asparagi.
Slice of swordfish with asparagus.

23

Tonno scottato con spinacino fresco
e granella di pistacchio.
Seared tuna with fresh spinach and chopped pistachios.

25

Fritto misto Alba D'Oro.
Mixed fried Alba D'Oro.

23

Branzino croccante su crema di piselli
e tarallo pugliese.
Crispy sea bass on pea cream and Apulian tarallo.

25

Baccalà fritto
con peperoni cruschi e misticanza.
Fried cod with bran peppers and mixed salad.

23

I CONTORNI

Insalata mista.
Mixed salad.

6

Patate al forno.
Baked potatoes.

6

Strascicata.
"Strascicata" vegetables.

6

Asparagi spadellati.
Sautéed asparagus.

9

I SECONDI



Costolette d'agnello alla menta.

Lamb chops with mint.

23

Galletto alla diavola.

Cockerel "diavola" style.

18

Maialino di latte al forno.

Baked suckling pig.

22

Hamburger di Chianina.

Chianina burger.

19

Tagliata di Angus con asparagi.

Sliced Angus with asparagus.

25

Costata di manzo alla griglia
con patate al forno.

Grilled beef rib with baked potatoes.

25

Fiorentina frollata quattro settimane,
servita con cannellini alla toscana.

(1 kg per due persone)

*Florentine aged four weeks,
served with Tuscan cannellini beans.*

60