

I PRIMI



Zuppa Alba d'Oro.

Alba D'Oro soup.

10

Tagliatelle con porcini.

Tagliatelle with porcini mushrooms.

15

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

Risotto al chianti e salsiccia.

Chianti and Sausage Risotto.

14

Pappardelle al ragù di cinghiale.

Pappardelle with wild boar ragout.

15

Paccheri alla G.B. Morgagni.

Paccheri G.B. Morgagni style.

15

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

Spaghetti with clams.

16

IL PESCE



Calamari ai ferri con spinacino.
Grilled squid with spinach.

25

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

24

Branzino con porcini.
Sea bass with porcini mushrooms.

25

Baccalà alla livornese.
Cod Livorno style.

23

Trancio di spada con crema di ceci.
Swordfish steak with chickpea cream.

23

LA CARNE



Cotoletta alla milanese.

Milanese cutlet.

25

Galletto alla diavola.

Cockerel "diavola" style.

18

Maialino di latte al forno.

Baked suckling pig.

22

Tagliata di Angus con porcini.

Sliced angus steak with porcini mushrooms.

25

Costata di manzo alla griglia
con patate al forno.

Grilled beef rib with baked potatoes.

25

Hamburger di Chianina.

Chianina burger.

19

Costolette d'agnello con crema di ceci
e cipolla rossa di tropea.

*Lamb chops with chickpea cream
and Tropea red onion.*

23

Fiorentina frollata quattro settimane,
servita con cannellini alla toscana.

(1 kg per due persone)

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

60

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 porcini.
Porcini mushroom tart.

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 CONTORNI



Insalata mista.

Mixed salad.

6

Patate al forno.

Baked potatoes.

6

Strascicata.

“Strascicata” vegetables.

6

Porcini tifolati.

Sautéed porcini mushrooms.

9