

GLI ANTIPASTI



Fettunta con Prosciutto lucano.

Fettunta with Lucanian ham.

15

Crostini con Fegatini alla toscana.

Crostini with liver Tuscan style.

15

Salumi toscani con sottaceti.

Tuscan cold cuts with pickles.

15

Tortino con porcini.

Porcini mushroom tart.

15

Crostini con stracciatella e acciughe.

Crostini with stracciatella and anchovies.

15

Tartare di chianina.

Chianina Beef tartare.

16

Caprese di bufala.

Buffalo caprese.

15

Crostini con Salsiccia toscana.

Crostini with Tuscan Sausage.

15

Panzanella di mare.

Seafood salad made with stale bread.

15

Tagliere di pecorini toscani.

Platter of Tuscan pecorino cheese.

14

Olive conciate.

Marinated olives.

7

I PRIMI



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

II

Tagliatelle con fave, guanciale
e pecorino toscano.
*Tagliatelle with broad beans, bacon
and tuscan pecorino cheese.*

I5

Linguine con crema di finocchi,
gamberoni e scorze di limone.
*Linguine with fennel cream,
prawns, and lemon zest.*

I6

Testaroli alla Pontremolese
con pesto di basilico e pinoli.
*Testaroli alla Pontremolese
with basil pesto and pine nuts.*

I4

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

I4

Risotto con pecorino e miele.
Risotto with pecorino cheese and honey.

I5

Pappardelle con porcini e salsiccia toscana.
*Pappardelle with porcini mushrooms
and Tuscan sausage.*

I6

Paccheri 1906.
Paccheri 1906 style.

I5

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

I8

IL PESCE



Zuppetta di Baccalà e ceci.
Cod and chickpea soup.

25

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

26

Branzino croccante con porcini.
Crispy sea bass with porcini mushrooms.

25

Trancio di Spada alle erbe aromatiche
e sale di Volterra.
*Swordfish steak with aromatic herbs
and Volterra salt.*

25

Calamari ai ferri con strascicata.
Grilled calamari with "strascicata".

25

Tonno in crosta di sesamo
e crema di Piselli.
Sesame-crusted Tuna and pea cream.

30

I CONTORNI



Insalata mista.
Mixed salad.

6

Patate al forno.
Baked potatoes.

6

Strascicata.
uscan-style sautéed vegetables.

6

Porcini trifolati.
Sautéed porcini mushrooms.

10

LA CARNE



Cotoletta alla milanese.

Milanese cutlet.

25

Galletto alla diavola.

Cockerel “diavola” style.

20

Maialino di latte al forno.

Baked suckling pig.

24

Tagliata di Angus con porcini.

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.

20

Fiorentina frollata quattro settimane,
servita con cannellini alla toscana.

(1 kg per due persone)

*Dry-aged Florentine steak (4 weeks),
served with Tuscan cannellini beans.*

65