



EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

RESTAURANT MANAGER

Diego Cognetti

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

L. Inverno

WINTER

Amuse bouche

Zuppa di cicerchie con lumache di mare e ostriche scottate (1,4,9,14)
Cicerchie soup with sea snails and grilled oysters

Gnocchetti di baccalà con verza e bottarga di tonno (1,3,4,7,8)
Salted cod gnocchetti, cabbage and tuna bottarga

Triglia affumicata con ribollita di mare (1,4,7,8,9,12)
Red mullet seafood ribollita

Stinco di Agnello brasato con cecina e carciofi (7,9,12)
Braised lamb shank with chickpea 'cecina' and artichokes

BABA' MANDARINO E VIN SANTO (1,3,7,8)
Crema leggera al mandarino e cremoso al cioccolato bianco
Light mandarin cream with chocolate cremoso, and Vin santo

150

Vini in abbinamento (12)

Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

140

Experience

Amuse bouche

Battuta° di Fassona con senape, ravanelli e tartufo nero (1,3,10,12)
Fassona tartare with mustard, radishes and black truffle

**Fusilli su ristretto di granchio, finocchio,
gamberi rossi e calamaretto spillo** (1,2,4,7,14)
Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawn and baby squid

Ventresca di tonno con millefoglie di zucca, nocciole, caffè e salsa arancia (4,7,8)
Tuna belly pumpkin millefeuille. hazelnuts, coffee and orange sauce

**Maialino° da latte in porchetta con scorzonera,
scalogno al porto e senape di Dijon** (7,10,12)
Suckling pig° in porchetta with salsify, shallots in port and Dijon mustard

AMORELLINO

Cannolo e bolle di Morellino, mousse di ricotta, biscotto alle more, gelato fior di latte (1,3,7,8,12)
Cannolo and Morellino bubbles, ricotta mousse, blackberry biscuit, fior di latte ice cream

160

Vini in abbinamento (12)

Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

140

Vegetariano

VEGETARIAN MENU

Benvenuto dello chef

Welcome by the chef

Cotto e crudo di verdure con coulis alle erbe, melassa di fichi e gelato ai funghi Porcini (7)

Cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses and porcini mushroom ice cream

Ravioli di zucca con pesto di cavolo nero, uova di quaglia e balsamico (3,7)

Pumpkin ravioli with black cabbage pesto, quail egg and balsamic

Tagliolini al tartufo nero (1,3,7)

Black truffle Tagliolini

Scarola imbottita ,olive, capperi e fonduta di Castel Magno (7)

Stuffed escarole, olives, capers and Castel Magno fondue

AMORELLINO

Cannolo e bolle di Morellino, mousse di ricotta,

biscotto alle more, gelato fior di latte (1,3,7,8,12)

Cannolo and Morellino bubbles, ricotta mousse, black berry biscuit, fior di latte ice cream

120

Vini in abbinamento (12)

Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

140

Uova, verdure e zuppe

EGGS, VEGETABLES AND SOUPS



**Cotto e crudo di verdure con coulis alle erbe,
melassa di fichi e gelato ai funghi Porcini ⁽⁷⁾**
Cooked and raw vegetables, herb coulis,
fig molasses and porcini mushroom ice cream

30

**Uovo cotto a bassa temperatura con patate nocciola,
tagliatelle di seppia e salsa alle alici ^(1,3,4)**
Low temperature cooked egg with baby potatoes,
cuttlefish tagliatelle and anchovy sauce

28

Zuppa di cicerchie con lumache di mare e ostriche scottate ^(1,4,9,14)
Chick peas with sea snails and grilled oysters

35

Pasta e riso

PASTA & RICE

Tortelli di coda di bue, bietolina, pera e fonduta di Castelmagno (1,3,7,9,12)

Oxtail tortelli, chard, pears and Castelmagno fondue

38

Gnocchetti di baccalà con verza e bottarga di tonno (1,3,4,7,8)

Salted cod gnocchetti, cabbage and tuna bottarga

40



**Risotto al pecorino di Pienza, cicoria,
zafferano e polpette di chianina** (1,7)

Risotto with pecorino from Pienza, chicory,
saffron and Chianina meatballs

36

**Fusilli su ristretto di granchio, finocchio, gamberi rossi
e calamaretto spillo** (1,2,4,7,14)

Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawn and baby squid

42

Pesce

FISH

Astice Blu, patate e provola (1,2,7)
Blue lobster, potatoes and provolone

70

**Ventresca di tonno con millefoglie di zucca, nocciole,
caffè e salsa arancia** (4,7,8)
Tuna belly pumpkin millefeuille, hazelnuts, coffee and orange sauce

50

Rombo chiodato, lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma (4,7,8)
Turbot with romaine lettuce, almonds and Parma ham

52

Triglia affumicata con ribollita di mare (1,4,7,8,9,12)
Red mullet seafood ribollita

48

Carne

MEAT

Battuta° di Fassona con senape, ravanelli e tartufo nero (1,3,10,12)

Fassona tartare with mustard, radishes and black truffle

38

Maialino° da latte in porchetta con scorzonera, scalogno al porto e senape di Dijon (7,10,12)

Suckling pig° in porchetta with salsify, shallots in port and Dijon mustard

46

Stinco di Agnello brasato con cecina e carciofi (7,9,12)

Braised lamb shank with chickpea 'cecina' and artichokes

42

Piccione, petto e coscia con castagne, cachi e cipollotti borretani (1,3,7)

Pigeon breast and thigh with chestnuts, persimmon and borretani onions

44

Dessert

CASTAGNE E WHISKY

**Tortino di castagne con cuore al cioccolato bianco,
noci pecan e gelato al Talisker** ^(1,3,7,8,12)

Chestnut tart with white chocolate, pecan nuts and Talisker ice cream

22

LA ROSA, omaggio al “Piccolo Principe”

Mousse di lampone, rosa canina e biscotto croccante alla nocciola ^(1,3,7,8)

Raspberry mousse, rosehip, and crispy hazelnut biscuit

22

AMORELLINO

**Cannolo e bolle di Morellino, mousse di ricotta,
biscotto alle more, gelato fior di latte** ^(1,3,7,8,12)

Cannolo and Morellino bubbles, ricotta mousse, blackberry biscuit, fior di latte ice cream

22

BABÀ MANDARINO E VIN SANTO

Crema leggera al mandarino e cremoso al cioccolato bianco ^(1,3,7,8)

Light mandarin cream with chocolate cremoso, and Vin santo

22

Selezione di formaggi Italiani ⁽⁷⁾

Selection of Italian cheeses

32

Vini Dolci

SWEET WINES

AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2021

10

Vin Pepato delle Crete, De Munari

11

Valcalepio Moscato Passito, Castello di Grumello 2015

12

Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata 2017

15

Gewürztraminer V Tardiva Roen, Tramin 2018

16

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2015

16

Moscato Rosa Vendemmia Tardiva, Castel Sallegg 2017

18

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana 2012

22

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice Fonti e Lecceta, Torre a Cona 2013

27

Sauternes Château Les Justices 2017 - Château Les Justices 2017

18

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais 1996

22

Aperto

OPEN

19:00 – 22:00 dal mercoledì alla domenica
per prenotazioni 055 281661, mail: bsj@lungarnocollection.com

Open 7:00 pm – 10:00 pm from Wednesday to Sunday
for reservations 055 281661, mail to: bsj@lungarnocollection.com

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio,
(8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose,
(8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame,
(12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg,
(13) Lupine, (14) Molluscs

* surgelati – frozen | ° abbattuti – blast chilled

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA
All our prices are to be considered in euro and VAT included



WE LOVE SUSTAINABILITY



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela. By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

COPERTO | Cover charge - 5€ pp

Prezzi in euro | Prices in euros