



EXECUTIVE CHEF

*Claudio Mengoni*

RESTAURANT MANAGER

*Diego Cognetti*

HEAD SOMMELIER

*Salvatore Biscotti*

# L'Autunno

## AUTUMN

### Amuse bouche

**Zuppa di funghi porcini, finferli e trombette  
con ricotta di bufala e tartufo nero** (1,5,7)

Porcini mushroom soup with chanterelles and trumpets, buffalo ricotta and black truffle

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

Oxtail tortelli, chard, pears and Castelmagno fondue

**Ventresca di tonno con millefoglie di zucca,  
nocciole, caffè e salsa arancia** (4,7,8)

Tuna belly pumpkin millefeuille, hazelnuts, coffee and orange sauce

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

Pigeon breast and thigh, chestnuts, grape and borretani onions

**BABÀ PERA E CIOCCOLATO** (1,3,7,8,12)

**Crema di fava tonka, pere marinate al frutto della passione  
e cremoso al cioccolato fondente speziato**

Tonka bean cream, marinated pears in passion fruit sauce  
and spicy dark chocolate pudding

150

**Vini in abbinamento** (12)

Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

140

# Experience

## Amuse bouche

**Cavolfiore soffice, cozze, capperi e pane alle erbe** (1,4,7)

Soft cauliflower, mussels, capers, and herb bread

**Battuta di fassona con senape, ravanelli e tartufo nero** (1,3,10,12)

Fassona tartare with rustic mustard, radishes and black truffle

**Tagliatella ai ricci di mare, cerfoglio,  
frisella al finocchietto e bottarga di tonno** (1,3,4,14)

Tagliatelle with sea urchins, chervil, tuna bottarga and fennel frisella

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

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

**Rombo, lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma** (4,7,8)

Turbot with romaine lettuce, almonds and Parma ham

**Maialino da latte in porchetta con scorzonera, scalogno al porto e senape 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

180

## 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, coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto di melograno**  
Cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses and pomegranate ice cream

**Zuppa di funghi porcini, finferli e trombette  
con ricotta di bufala e tartufo nero (1,5,7)**  
Porcini mushroom soup,  
chanterelles and trumpets, buffalo ricotta and black truffle



**Risotto al pecorino di Pienza, cicoria e zafferano (1,7)**  
Risotto with pecorino di Pienza, chicory and saffron

**Scarola imbottita ,olive, capperi e fonduta di Castel Magno**  
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, blackberry 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 al melograno**  
Cooked and raw vegetables, herb coulis,  
fig molasses and pomegranate ice cream

30

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

28

**Zuppa di funghi porcini, finferli e trombette  
con ricotta di bufala e tartufo nero <sup>(1,5,7)</sup>**  
Porcini mushroom soup,  
chanterelles and trumpets, buffalo ricotta and black truffle

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

**Tagliatella ai ricci di mare, cerfoglio,  
frisella al finocchietto e bottarga di tonno** (1,3,4,14)

Tagliatelle with sea urchins, chervil, tuna bottarga and fennel frisella

45



**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,  
gambero rosso e calamaretti spillo** (1,2,3,4,7,14)

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

42

# Pesce

## FISH

**Ricciola marinata in acqua di pomodoro, caviale Calvisius, avocado e mela** (4,7)  
Amberjack marinated in tomato water, Calvisius caviar, avocado, and apple

45

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

70

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

52

**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

# Carne

## MEAT

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

Fassona tartare with mustard, radishes and black truffle

38

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

Pigeon breast and thigh, chestnuts, grapes and borretani onions

44

**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

**Rostinciana di Manzo, spinaci, cipolla al Moscato e limone** (7,12)

Beef Rostinciana, spinach, Moscato onion and lemon

48



# Dessert

## CASTAGNE E WHISKY

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

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** <sup>(1,3,7,8)</sup>

Raspberry mousse, rosehip, and crispy hazelnut biscuit

22

## AMORELLINO

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

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

22

## BABÀ PERA E CIOCCOLATO

**Crema di fava tonka, pere marinate al frutto della passione  
e cremoso al cioccolato fondente speziato** <sup>(1,3,7,8,12)</sup>

Tonka bean sponge, marinated pears in passion fruit sauce  
and spicy dark chocolate pudding

22

**Selezione di formaggi Italiani** <sup>(7)</sup>

Selection of Italian cheeses

30

# Vini Dolci

## SWEET WINES

AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2021

10

Breganze Torcolato, Maculan 2012

10

Vin Pepato delle Crete, De Munari

11

Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata 2020

15

Gewürztraminer V Tardiva Roen, Tramin 2020

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

Vin Santo del Chianti Classico, Castello di Monterinaldi 1977

33

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais 1996

22

Sauternes 1<sup>er</sup> Grand Cru Sauternes AC, Château Rieussec 2018

33

# Aperto

## OPEN

**19:00 – 22:00 dal mercoledì alla domenica**  
per prenotazioni 055 281661, mail: [bsj@lungarnocollection.com](mailto:bsj@lungarnocollection.com)

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