

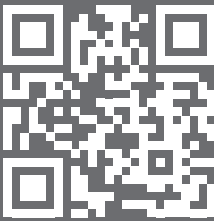
MIGLIO
RISTORANTE

Assaggi/Tasting	Antipasti/Starters
LA CECINA MIGLIO: FARINATA DI CECI AL FORNO, SERVITA CON GAMBERI ROSSI MARINATI AGLI AGRUMI E STRACCIATELLA DI BURRATA	€ 18.00
CECINA MIGLIO: BAKED CHICKPEA FARINATA, SERVED WITH CITRUS-MARINATED RED PRAWNS AND BURRATA STRACCIATELLA (2,7) 	
LA BATTUTA DI MANZO SERVITA CON SALSA CARBONARA, BRICIOLE DI CIPOLLA E TARTUFO NERO UNCINATO	€ 18.00
HAND-CUT BEEF TARTARE, SERVED WITH CARBONARA SAUCE, ONION CRUMBLE AND BURGUNDY BLACK TRUFFLE (TUBER UNCINATUM) (3,7) 	
IL CARCIOFO ‘PIENO DI SE’ CON FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA	€ 15.00
ARTICHOKE ‘FULL OF ITSELF’, WITH PECORINO DI PIENZA FONDUE (7)	
LA SFERA AL NERO DI SEPPIA DI BACCALA MANTECATO SU CONSISTENZE DI BIETOLINA	€ 16.00
SQUID-INK SPHERE OF WHIPPED SALT COD, ON BABY CHARD TEXTURES (1,4,9,12)	
IL NOSTRO PASTRAMI, SERVITO CON PAN BRIOCHE FATTO DA NOI SENAPE ALL’ANTICA, CETRIOLINI E CIPOLLA CARAMELLATA	€ 16.00
OUR PASTRAMI, SERVED WITH OUR HOMEMADE BRIOCHE,WHOLEGRAIN MUSTARD, PICKLES AND CARAMELISED ONION (1,3,7,10,12) 	
Sapori/Flavours	Primi/First courses
GLI GNOCCHI DI ZUCCA DI NOSTRA PRODUZIONE, BURRO NOISETTE CON NOCCIOLE TOSTATE E CASTELMAGNO	€ 18.00
OUR HOUSE-MADE PUMPKIN GNOCCHI, BEURRE NOISETTE, TOASTED HAZELNUTS AND CASTELMAGNO (1,7,8,9) 	
IL RISOTTO VIALONE NANO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO E GREMOLADA (MINIMO PER 2 PERSONE)	€ 24.00
VIALONE NANO SAFFRON RISOTTO, WITH OSSOBUCCO RAGÙ AND GREMOLADA (7,9,12) (MINIMUM FOR 2 PEOPLE) 	
LA ZUPPA ALLA FRANTOIANA, LA ZUPPA DELLA TRADIZIONE NELLA NOSTRA VERSIONE VEGANA	€ 16.00
‘FRANTOIANA SOUP’: A TRADITIONAL SOUP IN OUR VEGAN VERSION	
I RAVIOLINI DEL PLIN RIPIENI DI SEDANO RAPA CON VONGOLE, COZZE E GAMBERI	€ 20.00
PLIN RAVIOLINI STUFFED WITH CELERIAC, WITH CLAMS, MUSSELS AND PRAWNS (1,2,3,9,12,14)	
LO SPAGHETTO CON ALICI DEL TIRRENO, LA LORO COLATURA E STRACCIATELLA	€ 18.00
SPAGHETTI WITH TYRRHENIAN ANCHOVIES, THEIR COLATURA (ANCHOVY SAUCE) AND STRACCIATELLA (1,4,7,9,12) 	
PANE (1) E COPERTO € 3.00 - ACQUA DEMINERALIZZATA CL.75 € 2.00 SORGENTE PANNA ACQUA NATURALE CL.75 E S.PELLEGRINO ACQUA GASSATA € 3.50	

MIGLIO
RISTORANTE

Materie/Essences	Secondi/Mains
LA GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA AZ. AGRICOLA ‘SIMONETTI’ E SCALOGNI AL BALSAMICO	€ 22.00
RED WINE BRAISED BEEF CHEEK, WITH POLENTA FROM ‘SIMONETTI’ FARM AND BALSAMIC SHALLOTSE (7,9,12) 	
LE COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E AROMATIZZATE COME DA TRADIZIONE CON CAVOLO NERO E MOSTARDA DI MELE	€ 20.00
SLOW-COOKED PORK RIBS (LOW TEMPERATURE), TRADITIONALLY SEASONED, WITH TUSCAN BLACK KALE AND APPLE MOSTARDA (9,12)	
IL POLPO DI SCOGLIO IN TEMPURA, CON GLASSA AGRO-PICCANTE, SU FAGIOLI BIANCHI E CIPOLLOTTO FRESCO	€ 22.00
TEMPURA ROCK OCTOPUS, SWEET-AND-SOUR SPICY GLAZE, ON WHITE BEANS AND FRESH SPRING ONION (12)	
IL FILETTO DI OMBRINA COTTO A BASSA TEMPERATURA E ARROSTITO CON SALSA ALLA MUGNAIA E PAVÈ DI PATATE	€ 26.00
MEAGRE FILLET (OMBRINA), LOW-TEMPERATURE COOKED THEN ROASTED, WITH MEUNIÈRE SAUCE AND POTATO PAVÈ (4,7,9,12) 	
LA VARIAZIONE DEL CAVOLFIORE CON LE LENTICCHIE STUFATE ALLA SENAPE E OLIO AL PREZZEMOLO	€ 16.00
CAULIFLOWER VARIATION, WITH MUSTARD-STEWED LENTILS AND PARSLEY OIL (7,9,10,12) 	
Epiloghi/Epilogues	Dolci/Desserts
FLAN DI BUCCELLATO ‘TADDEUCCI’: FLAN AL FORNO DEL TIPICO PANE LUCCHESE, SERVITO CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E FRUTTA FRESCA	€ 8.00
‘TADDEUCCI’ BUCCELLATO FLAN: BAKED FLAN OF THE TYPICAL LUCCHESSE SWEET BREAD, SERVED WITH VANILLA CRÈME ANGLAISE AND FRESH FRUIT (1,3,4,7,8,12) 	
I NOSTRI CANTUCCI E VIN SANTO	€ 7.00
OUR CANTUCCI AND VIN SANTO (1,3,8,12)	
IL PARFAIT AL CIOCCOLATO E RUM, SERVITO CON SALSA AL PISTACCHIO E SCORZE DI ARANCIA CARAMELLATA	€ 8.00
CHOCOLATE & RUM PARFAIT, SERVED WITH PISTACHIO SAUCE AND CANDIED ORANGE ZEST (3,7,12) 	
IL TIRAMISU ESPRESSO: TIRAMISÙ MONTATO AL MOMENTO CON SAVOIARDI FATTI IN CASA, SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO	€ 7.00
ESPRESSO TIRAMISÙ: MADE TO ORDER WITH OUR HOMEMADE LADYFINGERS, GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE (3,7) 	
TORTINO DI MELE CON SALSA ALLA CANNELLA E GELATO ALLA CREMA DEL ‘SANTINI’	€ 8.00
APPLE CAKE, WITH CINNAMON SAUCE AND ‘SANTINI’ CUSTARD GELATO (1,3,7) 	
BREAD (1) AND COVER CHARGE € 3.00 - DEMINERALIZED WATER CL.75 € 2.00 PANNA STILL WATER (75 CL) AND S.PELLEGRINO SPARKLING WATER € 3.50	

PER PRENOTAZIONI
E INFORMAZIONI



+39 3762741611



RISTORANTE