

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 STEAK TARTARE DI MANZO, MAIONESE ALLA SENAPE E SEDANO CROCCANTE € 16.00
BEEF STEAK TARTARE, MUSTARD MAYONNAISE AND CRUNCHY CELERY (3,4,9,10,12) [↗](#)

BISMARCK 2.0: UOVO CBT 63° CON ASPARAGI, SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO E BOTTARGA D'UOVO € 16.00
BISMARCK 2.0: 63°C SLOW-COOKED EGG WITH ASPARAGUS, PARMIGIANO REGGIANO FOAM AND CURED EGG BOTTARGA (3,7) [↗](#)

ACCIUGHE DEL TIRRENO FRITTE, FARCITE DI STRACCIATELLA DI BURRATA E SERVITE CON SALSА ARRABBIATA DI POMODORINO GIALLO € 16.00
FRIED TYRRHENIAN ANCHOVIES, STUFFED WITH STRACCIATELLA AND SERVED WITH SPICY YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE (3,4,7) [↗](#)

IL GIRELLO TONNATO: GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SERVITO CON SOFFICE SALSА TONNATA E CAPPERI FRITTI € 18.00
VEAL EYE ROUND "TONNATO": LOW-TEMPERATURE COOKED VEAL, SERVED WITH LIGHT TUNA SAUCE AND FRIED CAPERS (3,4,9,12) [↗](#)

SAPORI/FLAVOURS

Primi/First courses

GNOCCHI DI PATATE TOSTATI FATTI IN CASA CON VERDURINE PRIMAVERILI IN DIVERSE CONSISTENZE ED IL LORO CENTRIFUGATO € 16.00
HOMEMADE TOASTED POTATO GNOCCHI WITH SPRING VEGETABLES IN DIFFERENT TEXTURES AND THEIR EXTRACT (1,3) [↗](#)

IL RISOTTO VIALONE NANO CON RISTRETTO DI SALSА LIVORNESE E CRUDITÈ DI TRIGLIA MARINATA AGLI AGRUMI (MINIMO PER 2 PERSONE) € 22.00
VIALONE NANO RISOTTO WITH REDUCED LIVORNO-STYLE SAUCE AND CITRUS-MARINATED RED MULLET CRUDITÈ (4,7,9,12) (MINIMUM FOR 2 PEOPLE) [↗](#)

I RAVIOLINI DEL PLIN RIPIENI DI FEGATINI DI POLLO, LA SUA DEMIGLACE, ALBICOCHE MARINATE ALLO SCALOGNO E ACETO DI SHERRY € 18.00
PLIN RAVIOLINI STUFFED WITH CHICKEN LIVERS, ITS DEMI-GLACE, SHALLOT- AND SHERRY VINEGAR-MARINATED APRICOTS (1,3,4,7,9,12) [↗](#)

LA CHITARRINA ALL'UOVO CON LUPINI, VONGOLE E BOTTARGA DI TONNO € 20.00
EGG CHITARRINA WITH LUPINS, CLAMS AND TUNA BOTTARGA (1,3,4,9,12,13)

I FUSILLONI TRAFILATI AL BRONZO CON RAGÙ DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA E OLIVE TAGGIASCHE € 18.00
BRONZE-DRAWN FUSILLONI WITH RABBIT CACCIATORA RAGÙ AND TAGGIASCA OLIVES (1,4,7,9,12) [↗](#)

PANE (1) E COPERTO € 4.00 - ACQUA DEMINERALIZZATA CL.75 € 3.00
SORGENTE PANNA ACQUA NATURALE CL.75 E S.PELLEGRINO ACQUA GASSATA € 5.00

MIGLIO

RISTORANTE

MATERIE/ESSENCES

Secondi/Mains

LA SPALLA DI AGNELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA, SERVITA CON CARCIOFI ALLA PIASTRA ED IL SUO FONDO DI COTTURA € 22.00
LOW-COOKED LAMB SHOULDER, SERVED WITH ARTICHOKEs AND ITS COOKING JUS (7,9,12) [↗](#)

LA PLUMA DI MAIALE IBERICO IN DOPPIA COTTURA, CON AGRETTI E LA SUA SALSА € 25.00
IBERIAN PORK PLUMA IN DOUBLE COOKING, WITH AGRETTI AND ITS SAUCE (7,9,12) [↗](#)

IL POLPO DI SCOGLIO IN TEMPURA, CON GLASSA AGRO-PICCANTE SERVITO SU FAGIOLI BIANCHI E CIPOLLOTTO FRESCO € 22.00
TEMPURA REEF OCTOPUS WITH SWEET AND SPICY GLAZE, SERVED ON WHITE BEANS AND FRESH SPRING ONION (9,12)

IL FILETTO DI OMBRINA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PURÈ DI PISELLI, BURRO NOCCIOLA ALL'ACCIUGA E LIMONE SOTTO SALE € 24.00
OMBRINA FILLET IN DOUBLE COOKING, ROASTED WITH PEA PURÉE, ANCHOVY BROWN BUTTER AND PRESERVED LEMON (4,7) [↗](#)

I CARCIOFI RIPIENI DI SÉ CON FONDUTA DI PECORINO DI PIENZA € 18.00
ARTICHOKEs STUFFED WITH THEMSELVES, WITH PECORINO DI PIENZA FONDUE (7) [↗](#)

EPILOGHI/EPILOGUES

Dolci/Desserts

FLAN DI BUCCELLATO 'TADDEUCCI': FLAN AL FORNO DEL TIPICO PANE LUCCHESE, SERVITO CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E FRUTTA FRESCA € 7.00
'TADDEUCCI' BUCCELLATO FLAN: BAKED FLAN OF THE TYPICAL LUCCHESE SWEET BREAD, SERVED WITH VANILLA CRÈME ANGLAISE AND FRESH FRUIT (1,3,4,7,8,12) [↗](#)

I NOSTRI CANTUCCI E VIN SANTO € 8.00
OUR CANTUCCI AND VIN SANTO (1,3,8,12)

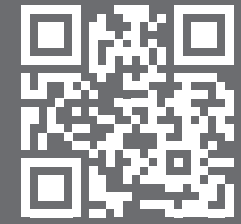
IL PARFAIT AL CIOCCOLATO E RUM, SERVITO CON SALSА AL PISTACCHIO E SCORZE DI ARANCIA CARAMELLATA € 8.00
CHOCOLATE & RUM PARFAIT, SERVED WITH PISTACHIO SAUCE AND CANDIED ORANGE ZEST (3,7,12) [↗](#)

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) [↗](#)

LA CREMA CATALANA € 8.00
CRÈME CATALANE (3,7) [↗](#)

BREAD (1) AND COVER CHARGE € 4.00 - DEMINERALIZED WATER CL.75 € 3.00
PANNA STILL WATER (75 CL) AND S.PELLEGRINO SPARKLING WATER € 5.00

PER PRENOTAZIONI
E INFORMAZIONI



+39 3762741611



RISTORANTE