

# la veranda

## RESTAURANT

Menu a' la Carte

## Lista degli Allergeni List of Allergens

- 1) **CEREALI CONTENENTI GLUTINE – CEREALS  
CONTAINING GLUTEN**
- 2) **CROSTACEI – CRUSTACEANS**
- 3) **UOVA – EGGS**
- 4) **PESCE – FISH**
- 5) **ARACHIDI – PEANUTS**
- 6) **SOIA – SOY BEANS**
- 7) **LATTE – MILK**
- 8) **FRUTTA A GUSCIO – NUTS**
- 9) **SEDANO – CELERY**
- 10) **SENAPE – MUSTARD**
- 11) **SEMI DI SESAMO – SESAME SEEDS**
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – SULPHUR DIOXIDE  
& SULPHITES**
- 13) **LUPINI – LUPIN**
- 14) **MOLLUSCHI – MOLLUSCS**

Gentile Ospite,

I numeri sopra riportati (da 1 a 14) sono usati per indicare che un piatto contiene l'allergene come ingrediente

L'allergene è riportato sotto ogni piatto del menu con il numero corrispondente

Se avete esigenze dietetiche oppure allergie alimentari, siete pregati di chiedere assistenza al personale in servizio che vi aiuterà nella scelta dei piatti presenti sul menu

Dear Guest,

The above numbers (from 1 to 14) are used to highlight dishes containing allergens as ingredients

Please note that each dish in this menu show allergy information based on the corresponding numbers from 1 to 14

If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies,

kindly ask one of our team members for assistance when selecting menu items

R

RENAISSANCE®

TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

## ANTIPASTI STARTERS

(V) Mozzarella di bufala alla caprese (V) Buffalo mozzarella and tomato salad (Allerg. 7)	12
(V) Tortino di ricotta e tartufo su fonduta di pecorini (V) Ricotta cheese and truffle timbale served with pecorino fondue (Allerg. 3,7)	15
Trota affumicata pepe rosa su insalatina di pesche e ananas Smoked trout and pink pepper with pineapple and peach (Allerg. 4)	15
Tartare di “Fassona” con scaglie di grana pane casareccio e uova in camicia “Fassona beef” tartare served with toasted bread poached egg and parmesan cheese flakes (Allerg. 1,3,7,10)	15
Lonzino di maiale marinato alle erbe e tonno del chianti nel vetro Marinated pork loin & shoulder with herbs	14
Girello di manzo al fungo porcino con cestino di panzanella Beef carpaccio scented with mushroom and bread salad (Allerg.1,7)	15

## PRIMI PIATTI SOUPS, PASTA, RISOTTO

- Garmugia alla lucchese 11  
Traditional soup from Lucca with artichokes, broad beans,  
asparagus, bacon and beef
- (V) Zuppa frantoiana con focaccia calda 10  
(V) Indigenous vegetables soup served with baked flat bread  
(Allerg. 1)
- (V) Risotto alle rape rosse e parmigiano reggiano e aceto 14  
balsamico di Modena  
(V) Beetroot risotto served with parmesan cheese scented  
with balsamic vinegar  
(Allerg. 7,12)
- Tagliatelle di farro con ragù di Cinta senese 14  
Spelt flour tagliatelle served with pork ragout  
(Allerg. 1,3)
- (V) Gnocchi di patate viola con asparagi tartufo estivo 15  
e bottarga di uova  
(V) Purple potato dumplings served with asparagus truffle  
and hard boiled egg yolk  
(Allerg. 1,3,7)

Ravioloni di crema di ricotta foglioline di spinacini freschi su bique di crostacei e gamberi rossi marinati al miele  
Ricotta cheese and spinach ravioli served with crustaceans  
Bisque with marinated red shrimps  
(Allerg. 1,2,3,7) 15

(V) Ravioli di funghi su coulis di pomodoro e timo  
(V) Stuffed mushroom ravioli served with tomato sauce  
scented with thyme  
(Allerg. 1,3,7) 15

Le Paste del Pastificio “Rummo” Penne o Spaghetti servite con:  
(Allerg.1) 13

- Olio Dei Re Fattoria Buonamico, Aglio e peperoncino
- Pomodoro fresco e basilico
- Ragù di carne al coltello (Allerg. 9)
- Pesto di basilico (Allerg. 7,8)

Pasta from “Pastificio Rummo” Penne or Spaghetti served with:

- Olive oil “Olio dei Re” Buonamico Estate”, garlic and chili pepper
- Fresh tomato and basil
- Meat ragout (Allerg. 9)
- Basil pesto sauce (Allerg. 7,8)

## PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

- (V) Cestino di pasta sfoglia ripieno di spinaci e ricotta con ratatouille di verdure 17  
(V) Puff pastry basket stuffed with spinach and ricotta cheese served with vegetable ratatouille (Allerg. 1,3,7)
- (V) Flan di ricotta e asparagi in pasta fillo su coulis di pomodoro e melanzane 17  
(V) Ricotta cheese and asparagus flan served with sautéed eggplant and tomato sauce (Allerg. 1,3,7)
- Filetto di branzino croccante su fave pomodori pachino e olive nostrali 22  
Crunchy seabass fillet served with broad beans cherry tomatoes & olives (Allerg. 4)
- Guancia di maiale su crema di cime di rapa riduzione di birra la farro e granella di frutta secca 19  
Pork cheek served with turnip green sauce & spelt beer glaze garnished with dry fruits (Allerg. 1,8,12)
- Filetto di vitella ai semi di sesamo e cardoncelli spadellati 23  
Veal fillet with sesame seed crust and pan fried mushrooms (Allerg. 1,11)
- Costolette di Agnello a bassa temperatura allo scottadito con timballino di melanzane al funghetto 21  
Grilled lamb loin served with sautéed eggplants
- Mignon di manzo ai tre pepi con patate schiacciate gratinate 26  
Roast Beef fillet scented with peppers and gratinated Potatoes (Allerg. 1,7)

## DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL

Bistecca di manzo (600g) 39  
T-bone steak (600g)  
(Allerg. 3,7)

Tagliata di manzo (150g) 20  
Grilled beef steak 150 g.  
(Allerg. 3,7)

I piatti sono accompagnati da patate rosolate, mesticanze  
e salsa bernese

All dishes are served with roast potatoes, fresh salad  
and Bernese sauce

## CONTORNI SIDE DISHES

Zucchine in crosta 4  
Crispy fried zucchini  
(Allerg. 1,3,7)

Salvia croccante 4  
Crispy "fried" sage leaves  
(Allerg. 1,3)

Patate rosolate 4  
Roast potatoes

Fagioli cannellini al fiasco 4  
Stewed white beans

Insalata mista 4  
Mixed salad

Cicoria saltata in padella con aglio 4  
Sauteed chicory with garlic

## DESSERT DESSERT

Degustazione di formaggi tipici accompagnati da miele e confetture	I porz. 10 - 2 porz. 15
Local Cheeses served with honey and jam (Allerg.7)	
Mousse al cioccolato fondente mascarpone e lamponi	7
Chocolate Mousse with raspberry and mascarpone cheese (Allerg. 1,3,7)	
Panna cotta ai mirtilli con “crumble “ al pepe	7
Forest fruit cream pudding served with biscuit crumbs scented with pepper (Allerg. 1,7)	
Tiramisù classico	7
Traditional tiramisù (Allerg. 1,3,7)	
Tagliata di frutta con gelato alla vaniglia	7
Fresh fruit salad served with vanilla ice cream (Allerg. 1,3,7)	
Semifreddo al cantuccino con vin santo	7
“Cantuccini”biscuit parfait served with “Vin Santo” wine cream (Allerg. 1,3,7,12)	
Zuppetta alla lucchese con fragole al balsamico	7
Buccellato cake served with custard cream and strawberries (Allerg. 1,3,7)	
Gelato artigianale alla Vaniglia fragola e cioccolato	7
Vanilla & Strawberry Chocolate ice cream cup (Allerg. 1,3,7)	



## MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Girello di manzo al fungo porcino con cestino di panzanella  
Beef carpaccio scented with mushroom and bread salad  
(Allerg. 1,7)

(V)Gnocchi di patate viola con asparagi tartufo estivo e  
bottarga di uova

(V)Purple potato dumplings served with asparagus truffle  
and hard boiled egg yolk  
(Allerg. 1,3,7)

Filetto di vitella ai semi di sesamo e cardoncelli spadellati  
Veal fillet with sesame seed crust and pan fried cardoons  
(Allerg. 1, 11)

Tiramisù classico  
Traditional tiramisù  
(Allerg. 1,3,7)

Euro 42.00

Il menu degustazione è disponibili se ordinato da tutte le  
persone del tavolo

Tasting menus require the participation of all the guests at  
the entire table

Coperto Cover Euro 2

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA  
All prices are inclusive of VAT and Service

(V) Piatto Vegetariano

(V) Vegeterian Dish

(VG) Piatto Vegano

(VG) Vegan dish

R

RENAISSANCE®

TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

Via Giovanni Pascoli | Castelvechio Pascoli, 55051, Barga (Lucca)|ITALY

T +39 0583 769863 F +39 0583 723197

Renaissance Hotels. Live Life to Discover.

[renaissancetuscany.com](http://renaissancetuscany.com) | [facebook.com/renaissancetuscany](https://facebook.com/renaissancetuscany) | [twitter.com/RenTuscany](https://twitter.com/RenTuscany)

RENAISSANCE TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

Via Giovanni Pascoli | Castelvechio Pascoli, 55051, Barga (Lucca)|ITALY

T +39 0583 769863 F +39 0583 723197

Renaissance Hotels. Live Life to Discover.

[renaissancetuscany.com](http://renaissancetuscany.com) | [facebook.com/renaissancetuscany](https://facebook.com/renaissancetuscany) | [twitter.com/RenTuscany](https://twitter.com/RenTuscany)

R

RENAISSANCE®

TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA