



LA GABBIA
Tuscany Lounge

Ristorante
Pizzeria

Tapas per Iniziare - *Tapas to Start*

Pane in Cassetta tostato, Burro francese, Acciughe Cantabriche **14€**

Toasted sandwich bread, French Butter, Cantabrian Anchovies

Allergens 1-4-6-7-10-11-14

Salmone affumicato, Donzelle fritte, Robiola di Roccaverano dop **15€**

Smoked salmon, fried dough "donzelle", Roccaverano robiola DOP

Allergens 1-4-6-7-10-11-14

*Carpaccio di Ricciola, Cetrioli al gyn, Caviale di pomodoro **18€**

Amberjack carpaccio, Gin marinated Cucumbers, Tomato Caviar

Allergens 6-7-8-10

*Gamberi rossi di Mazzara, Pomodori gialli confit, Spuma di burrata **25€**

Mazara Red Shrimps, Confit yellow Tomatoes, Burrata foam

Allergens 2-4-7-14

*in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used

Antipasti – Appetizers

Al contadino non far sapere...

Selezione di formaggi di qualità, Pere al Chianti Classico, Miele **20€**

Selection of fine Cheeses, Pears with Chianti Classico, Honey

Allergens 7-10-12

*Roast Beef Freddo di Chianina, Salsa Tonnata, Frutto del Capperio, Fondo Bruno **20€**

Chianina Cold Roast Beef, Tonnato Sauce, Caper Berry, Brown Jus

Allergens 3-6-8-10-11

Bruschette della Tradizione Toscana **16€**

Traditional Tuscan Bruschettas

Allergens 1-6-10-11

*Uovo Poche, Crema di Melanzana, Guanciale Croccante **22€**

Poached Egg, Eggplant Cream, Crispy Cured Pork Cheek

Allergens 1-3-6-7-10-11

Prosciutto di Cinta Senese, Culatello di Zibello dop, Tarese del valdarno,
Lardo del maiale nero, Giardiniera di Morgan **22€**

*Cinta Senese ham, Zibello culatello DOP, Valdarno tarese, Black pork lard,
Morgan's pickled vegetables*

Allergens 12

Battuta al Coltello di Fassona, Olio al Rosmarino, Midollo, Pioppini

Hand-chopped Fassona beef tartare, Rosemary oil, Bone marrow, pioppini Mushrooms **26€**

Allergens 10-12

*in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used

Primi Piatti - Pasta

*Pappardelle, Ragù di Cinghiale del Chianti, Bacche di ginepro **20€**

Pappardelle with Chianti wild boar ragù, Juniper berries

Allergens 1-3-6-9-10-11-12

*Gnudi di Ricotta e Spinaci, Crudo di Gamberi Rossi di Mazzara, la sua Bisque **26€**

Ricotta and Spinach Gnudi, Mazzara Red Shrimp Tartare, Shrimp Bisque

Allergens 1-2-3-4-6-7-9-10-11-12

*Riso Acquerello, burro alla Salvia, Fegatini di pollo, Lime candito **22€**

Acquerello rice, Sage butter, Chicken livers, candied lime

Allergens 5-7-8-12

*Ravioli di sfilacci di Lepre, Salvia, Crema di parmigiano 60 mesi, **23€**

Pepe nero selvatico

*Hare shredded meat ravioli, sage, 60-month aged Parmigiano cream,
Wild black pepper*

Allergens 1-3-6-7-9-10-11-12

*Pici senesi, burro francese salato, tartufo fresco di stagione **26€**

Siena pici pasta, French salted butter, Fresh seasonal truffle

Allergens 1-3-6-7-9-10-11-12-14

*Tagliolini, sugo di coniglio, erbe del chianti **24€**

Tagliolini, Rabbit ragù, Chianti herbs

Allergens 1-3-6-9-10-11-12-14

*in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used

Secondi Piatti – Meat & Fish

*Petto d’Anatra, Sedano rapa al burro, Olandese agli agrumi **26€**

Duck breast, buttered celeriac, citrus hollandaise

Allergens 3-7-12

*Guanciola di vitellone brasata, Purea di patate, Frutto del capperi croccante,
Polvere di caffè monoarabica **26€**

*Braised veal cheek, Mashed potatoes, Crispy caper fruit,
Single-origin Arabica coffee powder*

Allergens 7-9-12

*Fritto dell’Aia e dell’Orto **24€**

Fried Rabbit and Chicken with garden Vegetables

Allergens 1-3-6-9-10-11-12

*Stecca di Maiale Brado con la nostra Marinatura, Albicicche **25€**

Free-Range Pork Ribs with Our Marinade, Apricots

Allergens 6-9-10-11-12

Rib-eye di Wagyu italiana, Verdure di Stagione, Patate **30€**

Italian Wagyu rib-eye, Seasonal vegetables, Potatoes

Allergens 3-6-11-12

Baccalà in Tempura, Salsa alla livornese, Olive, Fiori di origano **24€**

Tempura Cod, Livorno-style Sauce, Olives, Oregano flowers

Allergens 1-3-4-6-10-11-14

**in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used*

Dessert

Trilogia di Cantucci e Vinsanto **16€**

Trio of Cantucci biscuits and Vin Santo

Allergens 1-3-6-7-8-10-11

Torta Caprese, Mousse di ricotta di pecora,
Cocco, Passion Fruit **12€**

Caprese cake, sheep ricotta mousse, coconut, passion fruit

Allergens 3-7-8

Tarte Tatin di Pesche, Gelato alla Vaniglia **12€**

Peach Tarte Tatin, Vanilla Ice Cream

Allergens 1-3-6-7-8-10-11

Cheese Cake, Soufflè con cremoso alla Nocciola,
Fondente 72% **12€**

Cheese Cake, Hazelnut Cream Soufflé, 72% Dark Chocolate

Allergens 1-3-6-7-10-11

Pizza

Impasto a Scelta: Pizza Napoletana (alta idratazione) – Pizza Sorbole (bassa e croccante)
Dough of your choice: Neapolitan Pizza (high hydration) – Sorbole Pizza (thin and crispy)

Margherita

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Basilico, Olio evo **14€**
San Marzano tomato, fior di latte, basil, extra virgin olive oil
Allergens 1-6-7-10-11

Margerita Dop

Pomodoro San Marzano, Bufala dop, Basilico, Olio evo **16€**
San Marzano tomato, buffalo mozzarella DOP, basil, extra virgin olive oil
Allergens 1-6-7-10-11

Capricciosa

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Prosciutto Cotto, Carciofi di Morgan, **19€**
Polvere di olive Caiazzane
San Marzano tomato, fior di latte, cooked ham, Morgan's artichokes, olive powder
Allergens 1-6-7-10-11-12

Napoli Dop

Pomodoro San Marzano, Bufala Dop, Frutto del capperio, **20€**
Acciughe del Cantambrico, Basilico
San Marzano tomato, buffalo mozzarella DOP, caper fruit, Cantabrian anchovies, basil
Allergens 1-6-7-10-11

Marinera

Pomodoro San Marzano, Aglio nero, Pomodori gialli confit, **15€**
Gocce di peperoncino, Basilico
San Marzano tomato, black garlic, confit yellow tomatoes, basil
Allergens 1-6-10-11

Calzone

Fior di latte, Prosciutto cotto, Ricotta di bufala, Salsiccia del maiale nero, **20€**
Pomodoro san Marzano
Fior di latte, cooked ham, buffalo ricotta, black pork sausage, San Marzano tomato
Allergens 1-6-7-10-11

**in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati*
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used

Pizze Speciali - Extraordinary Pizzas

solo impasto napoletano – just neapolitan dough

- N.1** - Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Provola di Agerola, Salsiccia di cinta senese, Parmigiano reggiano 42 mesi **22€**
San Marzano tomato, fior di latte, Agerola provola, Cinta Senese sausage, 42-month aged Parmigiano Reggiano
Allergens 1-6-7-10-11
- N.2** - Crema di Zucchine, Burrata di bufala, Gamberi rossi di Mazzara, Nocciole delle langhe **28€**
Zucchini Cream, buffalo burrata, Mazara red Shrimps, Langhe hazelnuts
Allergens 1-2-5-6-7-8-10-11
- N.3** - Fior di latte, Spinaci in doppia cottura, Gorgonzola Dop, Noci **22€**
Fior di latte, twice-cooked Spinach, Gorgonzola DOP, walnuts
Allergens 1-6-7-8-10-11
- N.4** - Fior di latte, Provola affumicata, Salmone affumicato, Pistacchi di Bronte, Colatura di formaggio di capra **24€**
Fior di latte, smoked provola, smoked salmon, fresh goat cheese drizzle, Bronte pistachios
Allergens 1-5-6-7-8-10-11
- N.5** - Fior di latte, mozzarella di bufala, Prosciutto di cinta senese, Tartufo fresco di stagione **24€**
Fior di latte, buffalo mozzarella, Cinta Senese ham, fresh seasonal truffle
Allergens 1-6-7-10-11
- N.6** - Fior di latte, stracciatella di burrata, pomodori confit, acciughe del Cantabrico, fiori di zucca croccanti **22€**
Fior di latte, burrata, confit tomatoes, cantabrian anchovies, crispy zucchini flowers
Allergens 1-6-7-10-11-14
- N.7** - Fior di latte, Robiola di Roccaverano, Culatello di Zibello, basilico **24€**
Fior di latte, Roccaverano robiola, Zibello culatello, Basil
Allergens 1-6-7-8-10-11

**in mancanza di alcuni ingredienti freschi verranno usati quelli surgelati*
If some fresh ingredients are missing, frozen ones will be used