

La Toscana, il nostro territorio

La stagionalità e la ricerca delle materie prime, accompagnate da tradizione e qualità, sono i principi sui quali si sviluppa il nostro menu, radicato con orgoglio nella nostra terra di Toscana.

Stefano Chiappelli Chef e la sua Brigata vi augurano il benvenuto

Menu degustazione “Particolare”

€ 60,00

Tartare di manzo, burrata, cipolla rossa, cetriolo e pane di segale

Panino bao pieno di rosticciana e maionese agrodolce

Risotto aglio, olio, peperoncino e fico

Rosticciana cotta a bassa temperatura, sala BBQ e patate masce

Menu degustazione “Inedito”

€ 70,00

Gaspacho di frutta e verdura, yogurt greco, gambero rosso e quinoa

Parmigiano 30 mesi, tuorlo 62°, polenta soffiata

Scialatiello, gambero rosa, zenzero e pomodorini

Merluzzo, cipolle bianche e cipolla bruciata

Panna cotta affumicata, albicocca alla brace e mandorle

Abbinamento vini consigliato con menu degustazione “Particolare”

€ 25,00

Abbinamento vini consigliato con menu degustazione “Particolare Inedito”

€ 30,00

Per cominciare

Evoluzione* (2-7)

Gaspacho di frutta e verdura, gambero rosso, yogurt e quinoa soffiata

18 €

Contemporaneo (3-7)

Spuma di parmigiano reggiano 30 mesi, tuorlo 62°, polenta soffiata

18 €

La Battuta (1-3-7)

Tartare di manzo, burrata, cipolla, maionese al cetriolo e pane di avena

18 €

Innovazione (1-3-4)

Panzanella di spinaci, crudo di sgombro, peperoni in agrodolce e ravanelli

18 €

Il Tagliere del Syrah (1)

Tris di crostini, salumi e formaggi Igp Toscana

17 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



SYRAH

R I S T O R A N T E

Primi

La ripiena (1-7)

Ravioli ripieni di robiola e limone, passata di pomodori al forno e basilico

18 €

Al cucchiaio

Terrina di pappa al pomodoro, mousse di ricotta e olio al basilico

18 €

Il mantecato (7-9)

Risotto mantecato aglio, olio, peperoncino e fico

18 €

Dal mare* (1-2-3-7-9)

Scialatielli saltati con gamberi rosa, pomodori confit, zenzero e prezzemolo

18 €

Tradizione (1-2-9)

Il classico tortello Lucchese al ragù

17 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



SYRAH

R I S T O R A N T E

Secondi

Dall'orto (1-7)

Melanzana arrosto, pomodorini gialli, crema di pecorino, salsa al basilico, panatura alle erbe aromatiche

18 €

Nordico* (4-9)

Trancio di merluzzo al forno, spuma di cipolle bianche

22 €

Territorio (9-12)

Rosticciana cotta a bassa temperatura in salsa bbq e patate mascè

22 €

Brasato (3-9-12)

Guancia di manzo brasata nel "Cercatoja", pure di carote e salsa verde

22 €

La Bistecca (Min. 1 kg)

Bistecca di Manzo alla griglia con patate arrosto e verdure

6 € l'etto

I nostri Contorni:

Patate arrosto 5 €

Insalata verde 5 €

Pomodori e cipolla 5 €

Verdure al forno 5 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



SYRAH

R I S T O R A N T E

Dolci

Mousse al cioccolato fondente, lamponi, biscotto (1-3-7)

7 €

Panna cotta affumicata, albicocca alla brace e mandorle (7-8)

7 €

Cheesecake ai frutti di bosco (1-3-7)

7 €

Un classico tiramisù (1-3-7)

7€

Gelati artigianali

5 €

Degustazione di Formaggi e mostarde (1-3-7)

12 €

Acqua 2€

Acqua San Felice 3€

Caffè 3€

Coperto 3€

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione in fondo al menù. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*

Allergeni

1. *Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*
2. *Crostacei e relativi prodotti*
3. *Uova e relativi prodotti*
4. *Pesce e relativi prodotti*
5. *Arachidi e relativi prodotti*
6. *Semi di soia e relativi prodotti*
7. *Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)*
8. *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti*
9. *Sedano e relativi prodotti*
10. *Senape e relativi prodotti*
11. *Semi di sesamo e relativi prodotti*
12. *Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂*
13. *Lupino e relativi prodotti*
14. *Molluschi e relativi prodotti*



Carta dei vini

I VINI DEL BUONAMICO

Vogliamo raccontarvi la nostra storia, la nostra passione, il nostro lavoro tramite i nostri vini che in esclusiva vi proponiamo in tutte le loro sfaccettature.

Vini bianchi, vini rosati, vini rossi e naturalmente i nostri spumanti, senza tralasciare qualche esperimento con le annate dei vini Anniversario che solo qui potrete trovare.

Vi proponiamo anche qualche annata storica per ripercorrere insieme le migliori vendemmie passate



Le Nostre Bollicine

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT

Pinot Bianco, Semillon e Trebbiano

Toscana

Vino spumantizzato secondo il metodo Charmat, che presenta caratteristiche che lo rendono “particolare” di nome e di fatto. Il profumo si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato. Si presenta complesso al gusto, e contrappone alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile ed elegante allo stesso tempo.

€ 19,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE'

Sangiovese, Syrah

Vino spumante assolutamente unico per la sua eleganza, dal profumo estremamente fragrante, fresco e fruttato. Le iniziali note di rosa canina lasciano spazio a sentori di amarena, lampone e fragola.

Alla freschezza gustativa complessa contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, con un equilibrato tenore zuccherino. E' un prodotto molto raffinato, anche grazie al suo perlage fine e molto persistente.

€ 20,00



SPUMANTE PARTICOLARE INEDITO BRUT NATURE

Pinot Bianco

Vino spumante ottenuto da pinot bianco in purezza, ha caratteristiche di estrema originalità, e, in particolare grazie al passaggio in botte per 6 – 9 mesi, combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale.

Caratterizzato da un aroma molto intenso, con profumi di frutta a pasta gialla, mela e pesca, al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso, contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.

€ 25,00

SPUMANTE PARTICOLARE INEDITO BRUT ROSE' NATURE

Sangiovese, Syrah

Vino spumante ottenuto da pinot bianco in purezza, ha caratteristiche di estrema originalità, e, in particolare grazie al passaggio in botte per 6 – 9 mesi, combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale.

Caratterizzato da un aroma molto intenso, con profumi di frutta a pasta gialla, mela e pesca, al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso, contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.

€ 26,00

SPUMANTE PARTICOLARE DOLCE

Moscato

Prodotto esclusivamente con uve Moscato, presenta un residuo zuccherino molto basso, che lo avvicina ad un semidolce.

Caratterizzato da una buona intensità e persistenza aromatica, presenta note di salvia, miele, fiori d'arancio, frutta esotica e noce moscata.

Fresco al palato, è morbido, floreale, dal sapore intenso, piacevole, con lunga persistenza gusto -olfattiva e un perlage fine ed elegante.

€ 19,00



I nostri vini DOC di Montecarlo

ETICHETTA BIANCA
MONTECARLO DOC BIANCO 2023
Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Malvasia
Semillon, Trebbiano Toscano

Il profumo di questo vino, intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta a bacca bianca e di fiori di arancio, prelude ad un gusto fresco, fruttato, vivace, sapido al palato ma piacevolmente equilibrato.

Pur nel rispetto del disciplinare di Montecarlo, è un vino innovativo per la zona, poiché quasi aromatico, per l'alta concentrazione di Pinot Bianco, Sauvignon Bianco e Malvasia.

€ 19,00

ETICHETTA BLU
MONTECARLO DOC ROSSO 2021
Sangiovese, Canaiolo, Syrah
Cabernet Sauvignon, Merlot

Vino dal caratteristico profumo netto, con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, vaniglia e spezie che ne definiscono la complessità. Si tratta di un vino che mantiene le tipiche caratteristiche della DOC di Montecarlo, ma la struttura è resa notevole dall'invecchiamento del sangiovese in barriques per 7 mesi. Al palato ha un ingresso vellutato, ampio, denso e con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato, con persistenza gustativa.

€ 22,00



I nostri vini IGT Toscana

VIVI IGT TOSCANA VERMENTINO 2023

Vermentino 100%

Vino dal profumo Intenso, fresco, floreale, è arricchito da una leggera nota minerale. Il gusto è fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere. La spiccata acidità che dona freschezza e persistenza lo rende perfetto come aperitivo in una serata estiva.

€ 19,00

MIO VIOGNIER IGT TOSCANA 2023

Viognier 100%

La scelta di usare solo l'acciaio per l'invecchiamento di questo vino gli conferisce una notevole freschezza. Il profumo è intenso, floreale e con una grande nota di frutta, agrumi, pesca ed albicocca. La freschezza agrumata è molto evidente anche al palato, ed è bilanciata con una vivace mineralità e un retrogusto piacevolmente amarognolo.

€ 22,00

DEA ROSA IGT TOSCANA ROSATO 2023

Sangiovese, Syrah, Canaiolo Rosa

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di Sangiovese, Canaiolo e Syrah, mantiene il gusto fruttato delle uve rosse unito alla freschezza di un bianco. Il profumo, intenso all'olfatto, è caratterizzato da evidenti note di ciliegia e marasca. La marasca, molto evidente anche al palato, è ben equilibrata da freschezza e vivacità, in un gusto molto piacevole ed ampio.

€ 19,00



Le Nostre Riserve

VASARIO IGT TOSCANA 2021

Pinot Bianco 100%

Vino dal profumo molto intenso, complesso, con sentori floreali e di frutta a pasta gialla piacevolmente fusi a note vanigliate e di frutta tropicale. L'invecchiamento in tonneau di rovere francese per otto mesi conferisce al Vasario un gusto ampio e ben strutturato, molto equilibrato con un finale morbido e persistente.

€ 24,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2020

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino intenso.

Profumo intenso con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, spezie a definire la complessità che appartiene al terroir dal quale proviene.

Gusto di notevole struttura ma anche di grande eleganza e profondità con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata ed equilibrata.

€ 29,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2020

Syrah 100%

Vino dall'aroma intenso, ampio, con frutta rossa in primo piano. E' caratterizzato da un fragrante naso di sottobosco, more, note balsamiche e speziate, tipiche del Syrah. Il gusto è molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato. Si nota un potente tannino fitto e morbido, ben integrato all'acidità e alla corposa struttura.

€ 35,00



Buonamico Anniversario

Il meglio della nostra produzione nata per celebrare i 50 anni di storia della nostra cantina disponibile dalla vendemmia 2010 ogni anno con un vino unico in edizione limitata.

50 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2010

Sangiovese 100%

Il 50 è ottenuto dalle migliori 3 barriques della vendemmia 2010.

Sono state realizzate solo 888 bottiglie, tutte numerate.

Sangiovese in purezza con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2010 si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, all'olfatto intense note di frutta rossa matura, si associano a sentori floreali e nuances di tabacco, cacao e spezie. Il Gusto è deciso, elegante ed avvolgente, sostenuto da una trama tannica fitta e setosa. Le sensazioni si prolungano in un finale lungo e persistente.

Esaurito

51 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2011

Cabernet Sauvignon 100%

Il 51 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2010.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate.

Cabernet Sauvignon in purezza con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2011 si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granati, l'olfatto si presenta ricco, elegante e maestoso con naso complesso e vivace che ricorda profumi di frutti di bosco con note speziate di rabarbaro, pepe e peperone. Di sapore pieno ed armonico con tannino poderoso che dona al vino una sorprendente struttura ed una lunga persistenza gustativa. € 110,00



Buonamico Anniversario

52 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2012

Cabernet Sauvignon, Merlot

Il 52 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2012.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate.

Cabernet Sauvignon assieme al Merlot in percentuali uguali con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2012 si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, all'olfatto intense note di frutta rossa matura, si associano a sentori floreali e nuances di tabacco, cacao e spezie. Il Gusto è deciso, elegante ed avvolgente, sostenuto da una trama tannica fitta e setosa. Le sensazioni si prolungano in un finale lungo e persistente.

€ 90,00

53 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2013

Cabernet Sauvignon, Syrah

Il 53 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2013.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate.

Cabernet Sauvignon e assieme al Syrah in percentuali uguali con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2013 si presenta di colore rosso violaceo intenso con riflessi rubini. Si respira all'olfatto con una splendida complessità aromatica che si costruisce intorno ad un fruttato intenso sottolineato da note speziate blasamiche. Al palato si sviluppa come una frutta complessa con tannini che raggiungono un equilibrio raro tra finezza e polpa.

€ 80,00



Vini al bicchiere

CERCATOJA IGT TOSCANA 2018

€ 7,00

IL FORTINO SYRAH IGT TOSCANA 2018

€ 7,00

ETICHETTA BLU MONTECARLO DOC 2019

€ 5,00

VASARIO IGT TOSCANA 2020

€ 6,00

DEA ROSA IGT TOSCANA 2022

€ 5,00

VIVI VERMENTINO IGT TOSCANA 2022

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE'

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE' INEDITO

€ 6,00

SPUMANTE PARTICOLARE DOLCE

€ 5,00



Dalla nostra cantina Storica l'Inferno

Vi proponiamo alcune delle annate storiche che solo qui troverete in esclusiva.





VASARIO

Pinot Bianco 100%

VASARIO IGT TOSCANA 2018
€ 28,00

VASARIO IGT TOSCANA 2016
€ 38,00

VASARIO IGT TOSCANA 2015
€ 43,00



CERCATOJA

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

CERCATOJA IGT TOSCANA 2017
93 POINTS JAMES SUCKLING
GOLD MEDAL 96 Points IWSC London
GOLD MEDAL Concourse Mondial du Bruxelles
€ 37,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2016
91 POINTS JAMES SUCKLING
€ 42,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2015
91 POINTS JAMES SUCKLING
€ 47,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2011
€ 65,00



CERCATOJA IGT TOSCANA 2010
€ 72,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2009
€ 79,00

IL FORTINO SYRAH
Syrah 100%

IL FORTINO IGT TOSCANA 2015
€ 52,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2013
93 POINTS JAMES SUCKLING
€ 63,00



Altre Bevande

<i>Birra Le Mura Bionda e Rossa</i>	€ 10,00
<i>Spuma Papini Toscana (Cola, Arancia, Limonata, Tonica)</i>	€ 3,00
<i>Frulloncello Lucca</i>	€ 6,00
<i>Arancello Lucca</i>	€ 6,00
<i>Sambuca Toscana</i>	€ 5,00

Amari:

<i>Etrusco</i>	€ 6,00
<i>Velvet</i>	€ 6,00
<i>Alpemare</i>	€ 6,00
<i>AmarLucca</i>	€ 6,00
<i>Amaro Toscano</i>	€ 5,00

Grappe:

<i>Grappa di Brunello</i>	€ 8,00
<i>Grappa di VinSanto</i>	€ 6,00
<i>Grappa Etrusca</i>	€ 6,00
<i>Grappa Cercatoja Buonamico Barriccata</i>	€ 6,00
<i>Grappa Cercatoja Buonamico Bianca</i>	€ 5,00
<i>Grappa Toscana Morelli</i>	€ 5,00

<i>Brandy Nannoni</i>	€ 8,00
<i>Gin Peter Florence</i>	€ 8,00
<i>Elecktro Gin Toscano allo zafferano</i>	€ 8,00
<i>AmarLucca</i>	€ 6,00
<i>Amaro Toscano</i>	€ 5,00

LIBRO DEGLI ALLERGENI

Antipasti

Evoluzione*

Gaspacho di frutta e verdura, gambero rosso, yogurt e quinoa soffiata

Allergeni: 2-7

Contemporaneo

Spuma di parmigiano reggiano 30 mesi, tuorlo 62°, polenta soffiata

Allergeni: 3-7

La Battuta

Tartare di manzo, burrata, cipolla, maionese al cetriolo e pane di avena

Allergeni: 1-3-7

Innovazione

Panzanella di spinaci, crudo di sgombro, peperoni in agrodolce e ravanelli

Allergeni: 1-3-4

Il Tagliere del Syrah

Tris di crostini, salumi e formaggi Igp Toscana

Allergeni: 1



Primi

La ripiena

Ravioli ripieni di robiola e limone, passata di pomodori al forno e basilico
Allergeni: 1-7

Il mantecato

Risotto mantecato aglio, olio, peperoncino e fico
Allergeni: 7-9

Al cucchiaio

Terrina di pappa al pomodoro, mousse di ricotta e olio al basilico
Allergeni: nessuno

*Dal mare**

Scialatielli saltati con gamberi rosa, pomodori confit, zenzero e prezzemolo
Allergeni: 1-2-3-7-9

Tradizione

Il classico tortello Lucchese al ragù
Allergeni: 1-2-9



Secondi

Dall'orto

*Melanzana arrosto, pomodorini gialli, crema di pecorino, salsa al basilico,
panatura alle erbe aromatiche*
Allergeni: 1-7

Territorio

Rosticciana cotta a bassa temperatura in salsa bbq e patate mascè
Allergeni: 9-10-12

*Nordico**

Trancio di merluzzo al forno, spuma di cipolle bianche
Allergeni: 4-9

Brasato

Guancia di manzo brasata nel "Cercatoja", pure di carote e salsa verde
Allergeni: 3-9-12

La Bistecca (Min. 1 kg)

Bistecca di Manzo alla griglia con patate arrosto e verdure
6 € l'etto
Allergeni: nessuno

I nostri Contorni:

Patate arrosto
Insalata verde
Pomodori e cipolla
Verdure al forno
Allergeni: nessuno



Dolci

Un classico tiramisù

Allergeni: 1-3-7

Cheese cake ai frutti di bosco (1-3-7)

Allergeni: 7-8

Mousse al cioccolato fondente, lamponi, biscotto

Allergeni: 1-3-7

Panna cotta affumicata, albicocca alla brace e mandorle

Allergeni: 7-8

Gelati artigianali

Allergeni: lattosio

Degustazione di Formaggi e mostarde

Allergeni: lattosio

Generici:

Latte

Allergeni: lattosio

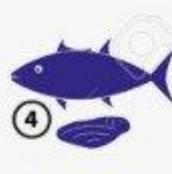
Vino

Allergeni: Solfiti



Allergeni

1. *Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*
2. *Crostacei e relativi prodotti*
3. *Uova e relativi prodotti*
4. *Pesce e relativi prodotti*
5. *Arachidi e relativi prodotti*
6. *Semi di soia e relativi prodotti*
7. *Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)*
8. *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti*
9. *Sedano e relativi prodotti*
10. *Senape e relativi prodotti*
11. *Semi di sesamo e relativi prodotti*
12. *Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂*
13. *Lupino e relativi prodotti*
14. *Molluschi e relativi prodotti*



- ① cereals
- ② crustaceans
- ③ eggs
- ④ fish
- ⑤ peanuts
- ⑥ soya
- ⑦ milk
- ⑧ nuts
- ⑨ celery
- ⑩ mustard
- ⑪ sesame
- ⑫ sulfur dioxide
- ⑬ lupine
- ⑭ mollusca

