



Tuscany, the Territory

Seasonality and research of raw materials, accompanied with tradition and quality, will be the cardinal principles on which it will develop our menù, rooted with pride to our land of Tuscany.

*All our products come from TUSCANY, added value of dish.
Stefano Chiappelli Chef*

Tasting menu “Particolare”:

5 courses of the Chef's choice

60 €

Tasting menu “Inedito”:

7 courses of the Chef's choice

70 €

*Suggested Pairing Wines for Tasting 5 Glasses
Suggested Pairing Wines for Tasting 7 Glasses*

€ 25,00

€ 30,00

To Begin

Evolution (5-7-9)

Pumpkin, yogurt, passion fruit and salted peanut soup

18 €

Contemporaneo (1-3-4-7)

Creamed cod croquettes with spicy and sour emulsion

18 €

Innovazione (1-3-7-12)

Warm bavarian cream of robiola, compote of shallots, confit pear and puffed spelt

18 €

Tartare (1-3-10)

Beef tartare, black truffle, porcini mayonnaise and fried bread

18 €

The Syrah Cutting Board

Trio of croutons, cured meats and IGP Toscana cheeses.

17 €

Please inform the waiting staff in case of allergies, intolerances or celiac disease to better manage the service. For any questions, please ask the staff for possible allergens in food and consult the appropriate documentation that will be provided upon request. In the absence of availability of the fresh product, we advise the kind customers that some products can be frozen or from freezing ****by blast chiller*** and indicated with an asterisk *



First Course

La ripiena (1-3-7-9)

Cappelletti stuffed with blue cheese, pumpkin cream and crispy onion

18 €

From the courtyard (1-3-9-12)

Fresh pasta macaroni with stewed rabbit ragout and sweet and sour pepper cream

18 €

Risotto* (2-7-8-9)

Spinach risotto, mozzarella cream and prawns, toasted almonds

18 €

Spaghetti* (1-4-7-8-9)

Spaghetti from Pastificio Martelli, aromas and flavours of the Tyrrhenian coast

18€

Tradition (1-2-9)

The classic Lucchese tortello with meat sauce

17 €

Please inform the waiting staff in case of allergies, intolerances or celiac disease to better manage the service. For any questions, please ask the staff for possible allergens in food and consult the appropriate documentation that will be provided upon request. In the absence of availability of the fresh product, we advise the kind customers that some products can be frozen or from freezing **by blast chiller* and indicated with an asterisk *



To Continue

Dall'orto (3-7)

Baked cabbage with hazelnut butter béarnaise sauce

16 €

Brasato (3-7-9-12)

Braised beef with its sauces (green sauce, parmesan, peppers, wine jus)

22 €

Al Pascolo (7-10)

Pork cheek glazed with honey and pollen, with potato millefeuille and bacon

22 €

Territorio (9-12)

Rosticciana cooked at low temperature in bbq sauce and mascè potatoes

22

The Beef Steak

Grilled Beef Steak with roasted potatoes and vegetables

€ 6 l'Hectogram

Our side dish:

Roasted potatoes 5€

Green salad 5€

Tomatoes and onion 5€

Baked vegetables 5€

Please inform the waiting staff in case of allergies, intolerances or celiac disease to better manage the service. For any questions, please ask the staff for possible allergens in food and consult the appropriate documentation that will be provided upon request. In the absence of availability of the fresh product, we advise the kind customers that some products can be frozen or from freezing ****by blast chiller*** and indicated with an asterisk *



Dessert

Brownamisù (1-3-7)

7 €

Burnt cream flavored with corn (3-7)

7 €

White chocolate coconut Bavarian cream with soy acid reduction (3-6-7)

7 €

Salted caramel panna cotta with biscuit crumble (1)

7 €

Artigianal ice cream

5 €

Tasting of Cheese and mustard (1-3-7)

12 €

Water 2 €

San Felice Water 3 €

Coffee 3 €

Cover-charge 3 €

Please inform the waiting staff in case of allergies, intolerances or celiac disease to better manage the service. For any questions, please ask the staff for possible allergens in food and consult the appropriate documentation that will be provided upon request. In the absence of availability of the fresh product, we advise the kind customers that some products can be frozen or from freezing ****by blast chiller*** and indicated with an asterisk *



Our Wine List

Buonamico's Wines

We want to tell you our story, our passion, our work through our wines that we offer you in all their facets exclusively.

White wines, rosé wines, red wines and of course our sparkling wines, without neglecting some experiments with the vintages of the Anniversary wines that only here you can find.

We also offer some historical vintage to retrace the best past harvests together.



Our Sparkling Wines

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT

Pinot Bianco, Semillon e Trebbiano Toscano

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 BRUT INEDITO

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 BRUT ROSE' INEDITO

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



Montecarlo Doc Wines

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



Tuscany Igt Wines

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



Our Cru Wines

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.

Sold Out

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 52 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 presenta l'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



Wines By the Glass

CERCATOJA IGT TOSCANA 2018

€ 7,00

IL FORTINO SYRAH IGT TOSCANA 2018

€ 7,00

ETICHETTA BLU MONTECARLO DOC 2020

€ 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



Historical Cellar

We want to propose you some of our historical vintages that you will find only here.

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



Other Drinks

<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

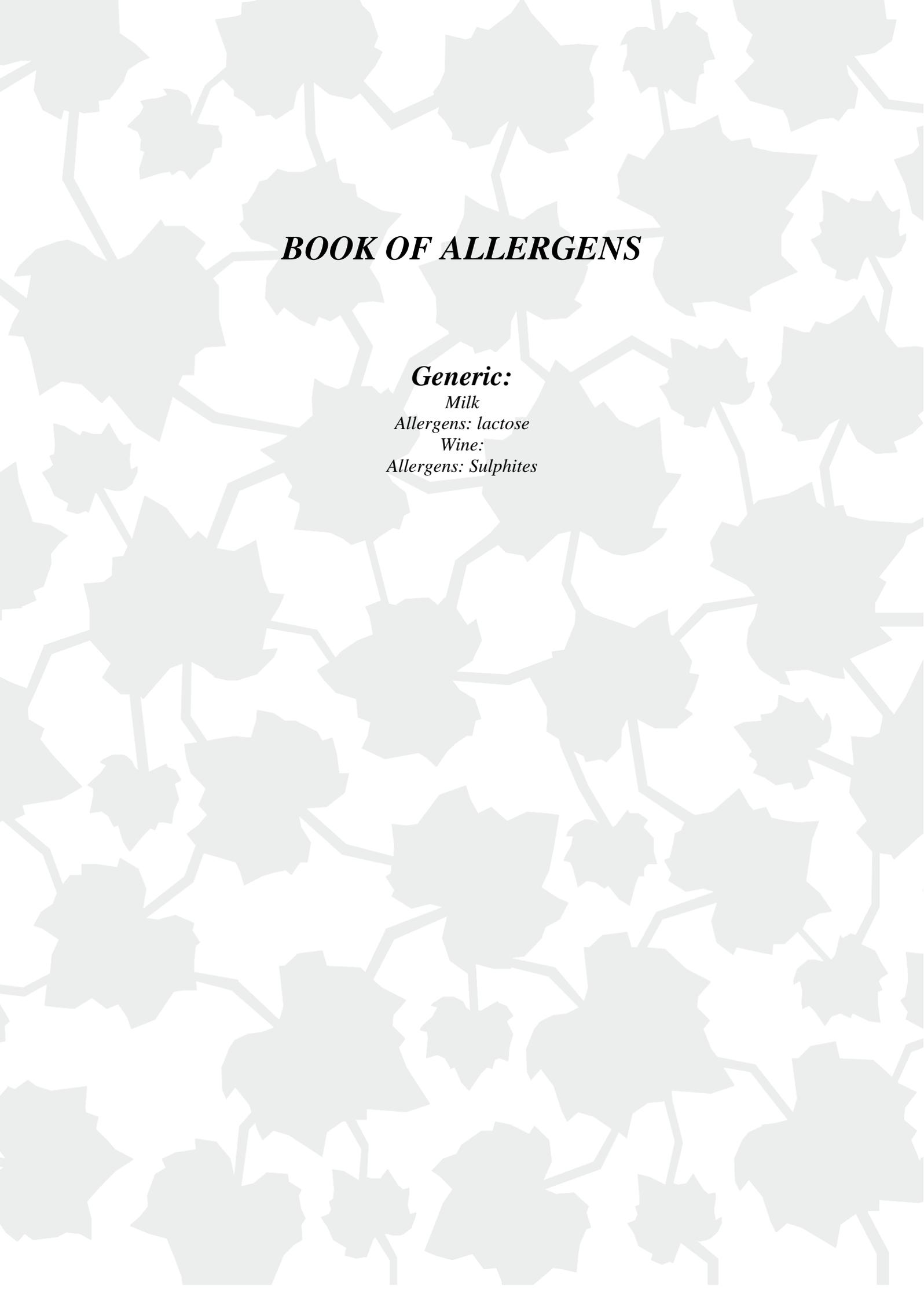
Amari:

<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>Electro Gin Toscano allo zafferano</i>	€ 8,00
<i>AmarLucca</i>	€ 6,00
<i>Amaro Toscano</i>	€ 5,00



BOOK OF ALLERGENS

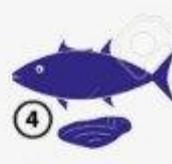
Generic:

Milk

Allergens: lactose

Wine:

Allergens: Sulphites



- 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

