

Agriturismo Antica Trattoria L'EREMITA

Loc. Eremo di Calomini
VERGEMOLI (LU)
Tel. 0583 767041
info@eremocalomini.it
www.eremocalomini.it

ANTIPASTO

Focaccia "leva" con lardo alle erbe,
zucca marinata, carpaccio di trota affumicata
oppure Tagliere di salumi
e formaggi con salse
oppure Carpaccio di trota fresca
e zucca marinata



PRIMO PIATTO

Spaghetti alla trota
oppure Farrotto alla trota affumicata all'erba strisciola
oppure Tagliatelle ai funghi

SECONDO PIATTO

Filetto alla trota al forno
oppure Capretto al forno
oppure Frittatine alle erbe di campo
e formaggio

CONTORNO

Patate al forno
oppure Cipolle al forno in agrodolce
oppure Radicchio o capocchie

DOLCE O FORMAGGIO

Torta d'Eremita
oppure Torta di mele
oppure Cream caramel

BEVANDE

Acqua in brocca e Birra di farro
oppure Vino toscano



PREZZO

20,00 euro

*Prenotazione
gradita*

Menù specifici
per vegetariani,
celiaci e
bambini

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del **sabato** e della **domenica**
dal **5 gennaio** al **28 aprile 2013**

Agriturismo LA CAPANNINA

Loc. Roggio
VAGLI SOTTO (LU)
Tel. 0583 649179
andre.cole@virgilio.it



Antipasto
Tagliere di salumi e Crostini vari
oppure Polenta ai funghi
oppure Verdure ripiene

PRIMO PIATTO
Maccheroni al ragù
oppure Risotto ai funghi
oppure Minestrone di farro

SECONDO PIATTO
Tagliata di manzo alle erbe di campo
oppure Polenta e coniglio
oppure Polenta e cinghiale

CONTORNO
Patate arrosto
oppure Sformato di verdure
oppure Funghi trifolati

DOLCE O FORMAGGIO
Torta di castagne
oppure Torta di mele
oppure Tagliere di formaggi
con marmellata

BEVANDE
Acqua in brocca
Vino toscano



PREZZO
22,00 euro
*Prenotazione
gradita*

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del sabato e della domenica
dal 5 gennaio al 28 aprile 2013

Rifugio Alpino LA QUIETE

Loc. Puntato
STAZZEMA (LU)
Tel. 333 9350953
robbiolibero@yahoo.it
www.il-sentiero.it

ANTIPASTO

Sformato di funghi porcini e patate
oppure Tagliere misto di salumi
oppure Tagliere misto di formaggi e miele



PRIMO PIATTO

Gnocchi di pane con ortica e formaggi
oppure Zuppa di farro
oppure Tagliatelle con funghi

SECONDO PIATTO

Brasato di manzo
oppure Costine di maiale con miele e aceto balsamico
oppure Frittata di porri e patate

CONTORNO

Patate al forno
oppure Cavolo nero
al profumo di acciughe
oppure Finocchi gratinati

DOLCE O FORMAGGIO

Crostata di marmellata
oppure Torta di mele
oppure Castagnaccio con ricotta

BEVANDE

Acqua di fonte
Vino toscano



PREZZO

25,00 euro

*Prenotazione
obbligatoria*

Cucina e
forno a legna

Menù specifici
per celiaci

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del **sabato** e della **domenica**
dal 5 gennaio al 28 aprile 2013

Ristorante **ALBERGO DELLE ALPI**

Via Vandelli, 8
55030 VAGLI SOTTO (LU)
Tel. 0583 664057
hotellealpi@virgilio.it
www.hotel-dellealpi.it

ANTIPASTO

Salumi della Garfagnana,
crostini, polentina e funghi
oppure Farro alla boscaiola, crostini,
polentina e funghi
oppure Pecorino della Garfagnana
con miele di castagno



PRIMO PIATTO

Pappardelle garfagnine (ragù e funghi)
oppure Ravioli di castagne al burro e salvia
oppure Minestra di farro

SECONDO PIATTO

Coniglio alla cacciatora con polenta di mais ottofile
oppure Trota alla vaglina con aromi
oppure Prosciutto arrosto

CONTORNO

Cipolline in agrodolce
oppure Verdure grigliate
oppure Sformato di verdure

DOLCE O FORMAGGIO

Gelato artigianale con frutti di bosco
oppure Pecorino della Garfagnana,
oppure Dolce di ricotta della Garfagnana

BEVANDE

1/2 Acqua minerale
1/4 Vino toscano



PREZZO

27,50 euro

*Prenotazione
obbligatoria*

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del sabato e della domenica
dal 5 gennaio al 28 aprile 2013

Ristorante Hotel TERME

Loc. Equi Terme
FIVIZZANO (MS)
Tel. 0585 97830
info@hotelequiterme.com
www.



ANTIPASTO

Sgabei e affettati misti
oppure Cian e ricotta
oppure Polenta e formaggio

PRIMO PIATTO

Zuppa di farro
oppure Lasagne ai formaggi
oppure Testaroli al pesto

SECONDO PIATTO

Tagliata di manzo con rucola e grana
oppure Costolette di agnello
oppure Cinghiale in umido

CONTORNO

Patate al forno
oppure Sformato di verdure
oppure Insalata

DOLCE O FORMAGGIO

Crostata di marmellata
oppure Torta di mele
oppure Castagnaccio

BEVANDE

Acqua in brocca
Vino Colli di Luni



PREZZO

30,00 euro

*Prenotazione
obbligatoria*

Menù
per vegetariani
e bambini

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del **sabato** e della **domenica**
dal **5 gennaio** al **28 aprile 2013**

Ristorante IL RONDONE

Loc. Trimpello a Fornovolasco
VERGEMOLI (LU)
Tel./Fax 0583 722018
ilrondone@sottolapania.it
www.sottolapania.it



ANTIPASTO

Salumi della Garfagnana
con pasta e polenta formenton frita,
frittelle di neccio con miele

oppure Formaggi pecorini e caprini con confetture e miele

oppure Frittatina con bruschetta al peperino e torte salate

PRIMO PIATTO

Tagliatelle di neccio con ragù di cinghiale

oppure Tortelli al ragù

oppure Ravioli burro e salvia

SECONDO PIATTO

Cinghiale in umido con olive e polenta formenton

oppure Trota alla griglia

oppure Formaggi pecorini e caprini con confetture del Trimpello

CONTORNO

Verdure di stagione in varie modalità

oppure Insalata mista e/o tarassico

oppure Patate fritte

Dolce o formaggio

Crostata di marmellata

oppure Torta di ricotta

oppure Castagnaccio

BEVANDE

Acqua in brocca

Vino colline lucchesi

Caffè



PREZZO

19,00 euro

*Prenotazione
obbligatoria*

I dolci e le
marmellate sono
fatti in casa

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del sabato e della domenica
dal 5 gennaio al 28 aprile 2013

Ristorante LA CANONICA

Via Comunale di Cardoso - Pruno
STAZZEMA (LU)
Tel. 0584 777023 - Fax 0484 752632
info@lacanonicadipruno.com

ANTIPASTO

Antipasto della Canonica
(sformati, frittatina, polenta, crostini)
oppure Salumi misti con panzanelle



PRIMO PIATTO

Tagliatelle con ragù bianco di coniglio
oppure Tagliatelle verdi con ortica e ricotta
oppure

SECONDO PIATTO

Grigliata mista (rosticciana e salsiccia)
oppure Coniglio ripieno
oppure

CONTORNO

Patate arrosto
oppure Verdure di stagione
oppure

DOLCE O FORMAGGIO

Crostata di ricotta
oppure Sfogliatina alla mela
oppure

BEVANDE

Acqua in brocca
Vino toscano
Amaro
Caffè



PREZZO

25,00 euro

*Prenotazione
obbligatoria*

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del sabato e della domenica
dal 5 gennaio al 28 aprile 2013

Ristorante LA CERAGETTA

Loc. Capanne di Careggine
CAREGGINE (LU)
Tel. 0583 667004
info@laceragetta.it
www.casevacanzalaceragetta.it

ANTIPASTO

Fantasia di antipasti (13 portate)
oppure Selezione di salumi con crostini
oppure Antipasto vegetariano



PRIMO PIATTO

Tordelli di patate al formaggio ed erbe
oppure Zuppa garfagnina
oppure Tagliolini agli aromi di montagna

SECONDO PIATTO

Scamerita di maiale in salsa di formaggi
e tartufo nero scorzone
oppure Filetto lardellato su crostone di pane di patate
oppure Frittate di verdure di stagione e formaggi
della Garfagnana

CONTORNO

Patate "alla povera" al forno
oppure Sformati di verdure di stagione
oppure Polpette di patate



DOLCE O FORMAGGIO

Dolce di pane
oppure Cialde alla garfagnina
oppure Tagliere di formaggi con miele
e marmellata

BEVANDE

Acqua in brocca e vino toscano
oppure Acqua in brocca
e Striscino Garfagnino

PREZZO

23,00 euro

*Prenotazione
gradita*

La pasta dei
primi piatti è
casalinga

Menù specifici
per vegani o per
celiaci

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del sabato e della domenica
dal 5 gennaio al 28 aprile 2013

Ristorante Locanda IL POVEROMO

Via Fontana - Pruno
Stazzema (LU)
Tel. 0584 777021 - 393 9796895
locandailpoveromo@live.it



ANTIPASTO

Polenta di farina di castagne
con lardo della Garfagnana e miele
oppure Fantasia del Poveromo
oppure Selezione di salumi e formaggi della Garfagnana

PRIMO PIATTO

Lasagne di farina di castagne, cime di rapa, ricotta e pinoli
oppure Tordelli fatti a mano al ragù di carne
oppure Minestra di farro e fagioli

SECONDO PIATTO

Braciola di maiale lardellata
con cipolle rose massesi e castagne
oppure Rosticciana con le rape
oppure Tagliata di mucca garfagnina alla moda del Poveromo

CONTORNO

Patate palagnine al forno
oppure Erbette saltate
oppure Fagioli pietrasantesi alla salvia

DOLCE O FORMAGGIO

Crepe di farina di castagne con ricotta
oppure Pecorino fresco e stagionato
con marmellata
oppure Cantucci locali e Vin Santo

BEVANDE

Acqua in brocca
Vino sfuso toscano



PREZZO

25,00 euro

*Prenotazione
obbligatoria*

Menù specifici
per vegetariani,
celiaci e
bambini

2013
**MENU
A KM
ZERO**

Pranzo del sabato e della domenica
dal 5 gennaio al 28 aprile 2013