

La Camelia

ANTIPASTI - APPETIZERS

Antipasto Toscano con Salumi Misti, Crostini
Tuscan Antipasto with mixed Cold Cuts and Crostini
(1,9, 12) € 18,00

Tagliere di Formaggi della Garfagnana con Gelatina di Birra
Garfagnana Cheeses Board con Beer Jelly
(7,12) € 18,00

Steak Tartare di Manzo preparata al Tavolo:
Carne di Manzo, Tuorlo d'Uovo, Sale, Olio extravergine, Tabasco,
Worchestershire Sauce, Prezzemolo, Succo di Limone, Capperi,
Cipolla Rossa Fresca

Beef Steak Tartare Prepared at the Table:
*Beef, egg yolk, salt, extra-virgin olive oil, Tabasco, Worcestershire
Sauce, parsley, lemon juice, capers, fresh red onion*
(3) € 18,00

Tartare di Manzo con Burrata e Pomodorini Confit
Beef Tartare with Burrata and Confit Cherry Tomatoes
(7) € 18,00

Burratina Esotica con Rucola, Datteri e Kiwi
Exotic Burratina Cheese with Arugula, Dates and Kiwi
(7) € 16,00

Parmigiana di Melanzane *Eggplant Parmigiana*
(1,7) € 16,00

Polpette di Carne con Fonduta di Pecorino e Chips di Porro
Meatballs with Pecorino Cheese Fondue and Fried Leek Chips
(1,7) € 16,00

Gyoza di Guancia di Vitello & salsa al Vino Rosso
Veal Cheek Gyoza with Red Wine Sauce
(1, 12) € 16,00

La Camelia

ANTIPASTI - APPETIZERS

Il Cotto abbraccia il Crudo... ***Our Cooked meets Raw...***

Gambero in Pasta Kataifi

Parmigiana di Pesce Spada

Polpetta di Tonno

Polipo impanatura Panko con Yogurt agli Agrumi

Tris di Tartare: Gambero Rosso, Ricciola & Salmone

Shrimp in Kataifi Pastry

Swordfish Parmigiana

Tuna Meatball

Panko-Crusted Octopus with Citrus Yogurt

Tartare Trio: Red Shrimp, Amberjack & Salmon

(1, 2, 4, 7) € 20,00

Moscardini in Umido con Crostino di Pane

Stewed Octopus with Bread Crostino

(4, 9) € 18,00

Calamaretto Ripieno con Spinaci e Uva Passa

Stuffed Calamari with Spinach and Raisins

(4, 9) € 18,00

Gyoza di Salmone & Iceberg con Salsa al Vino Rosso

Salmon & Iceberg Gyoza with Red Wine Sauce

(4, 6, 12) € 18,00

La Camelia

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tortelli Lucchesi di Pasta Fresca al Ragù
Lucchese Hand Made Tortelli with Meat Ragù
(1,3,7,9,12) € 18,00

Risotto Zucca, Burrata e Guanciale Croccante
Pumpkin Risotto with Burrata and Crispy Guanciale
(7) € 18,00

Paccheri ai Tre Pomodori mantecati con Burro e Parmigiano
*Paccheri with Three Tomatoes Sauce finished with
Butter&Parmesan*
(1, 7, 9) € 18,00

Ravioli Ricotta e Spinaci Cacio & Pepe
Ricotta Cheese and Spinach Ravioli with Cheese&Pepper
(1, 3, 7) € 18,00

La Camelia

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Chicche Crema di Cozze, Fonduta di Pecorino&Mentuccia
Fresca
Gnocchi with Mussel Cream, Pecorino Fondue and Fresh Mint
(1, 7, 14) € 18,00

Spaghetti allo Scoglio, Cozze Vongole e Gamberi
Spaghetti alla Scoglio with Mussels, Clams, and Shrimp
(1, 2, 12, 14) € 18,00

Risotto Gambero e Polvere di Capperi
Risotto with Shrimp and Caper Powder
(2) € 18,00

Linguine Nero di Seppia, Vongole e Burrata
Linguine with Squid Ink, Clams, and Burrata Cheese
(1, 2, 7) € 18,00

La Camelia

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Peposo dell'Impruneta al Chianti

Chianti braised Beef Stew

(12) € 22,00

Bistecca di Manzo (min. 2 persone)

Grilled Beef Steak (min. 2 people)

€ 6.00/hg

Tagliata di Manzo Rucola & Grana

Tagliata di Manzo with Arugula & Grana Cheese

(3,7) € 20,00

Guancia di Vitello su Crema di Patate

Veal Cheek on Potato's Cream

(7) € 22,00

Ossobuco in Umido

Braised Ossobuco

(9, 12) € 22,00

Costine di Maiale in Salsa Barbecue

Pork Ribs with Barbecue Sauce

€ 20,00

La Camelia

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Ombrina Rosticciata con il suo Fondo e Friarielli
Stewed Ombrina in its own Jus & Sautéed Friarielli
(4) € 22,00

Polipo in Doppia Cottura su Crema di Patate
Twice-Cooked Octopus on Potato's Cream
(4, 7) € 22,00

Calamari in Umido
Braised Calamari
(4,9) € 22,00

Tagliata di Tonno con Cipolle in Agrodolce
Seared Tuna with Sweet-and-Sour Onions
(4) 22,00

La Camelia

CONTORNI - SIDES

Patate al Forno - *Roasted Potatoes*

Verdure Grigliate - *Grilled Vegetables*

Spinaci o Friarielli Saltati - *Sautéed Spinaches or Friarielli*

Caponata di Verdure - *Vegetables Caponata*

Insalata Mista - *Mixed Salad*

Fagioli Cannellini con Pomodorini
Cannellini Beans with Cherry Tomatoes

€ 5,00

COPERTO con PANE
COVER CHARGE with BREAD

€ 2,50

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER

€ 2,50

La Camelia

DOLCI - DESSERTS

Tiramisù (1,3,7)

Cuore Caldo al Cioccolato - *Chocolate Lava Cake* (1,3,7)

Crema Catalana - *Caramelized Custard* (3, 7)

Panna Cotta con Frutti di Bosco - *Panna Cotta with Berries*
(1,3,7)

Ananas Fresco - *Fresh Pineapple*

Fragole con Panna - *Strawberries with Whipped Cream* (3,7)

Cantucci & Vin Santo (1,3,7,8,12)

Sfogliatina con Crema Pasticcera e Fragole
Puff Pastry with Pastry Cream & Strawberries (1, 3,7)

Cheesecake Nutella/Frutti di Bosco/ Pistacchio o Caramello
Cheesecake Nutella/Berries/Pistachio or Caramel Topping
(1, 3, 7)

€ 5,00