

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

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

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, Scampi & Ricciola

Shrimp in Kataifi Pastry

Swordfish Parmigiana

Tuna Meatball

Panko-Crusted Octopus with Citrus Yogurt

Tartare Trio: Red Shrimp, Amberjack & Langoustine

(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

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 Capperò
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)

Cheesecake Cioccolato/Frutti di Bosco/ Pistacchio o
Caramello

Cheesecake Chocolate/Berries/Pistachio or Caramel Topping
(1, 3, 7)

€ 5,00