

*** "I NUOVI CLASSICI"**

Stuzzichini

Polpo di Porto Santo Spirito alla "gallega"

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Paris-Brest, scampi e capesante di Chioggia,
crescione e mortadella

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Piccione con la sua coscetta ripiena,
spiedino di petto, uova di aringa affumicata

Gelato al succo d'acero, ribes rossi e campari soda

Meringata al Tiramisù

Piccola pasticceria

€ 110,00

tre vini in abbinamento

€ 30,00

*** "NATURALMENTE"**

Stuzzichini

Rapa bianca
in ceviche di cocco e coriandolo

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Testaroli di Pontremoli
al pesto di rapa rossa, ricotta e fava Tonka

Fiori di zucchini in tempura farciti di zucchini e caprino,
pastinaca fermentata, hummus al finocchietto

Gelato alle galatine,
frutta sabbiata, granita alla grappa

Millefoglie al cioccolato bianco e cardamomo,
foglie di sedano, gelato alloro

Piccola pasticceria

€ 90,00

tre vini in abbinamento

€ 30,00

***Antipasti**

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 38

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale
€ 58

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro nazionale, alicie e ostrica "Gillardeau"
€ 48

Insalata del buongustaio:
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras
€ 30

Porro fondente al salmoriglio e avocado,
al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi
€ 28

Polpo di Porto Santo Spirito alla "gallega"
€ 32

Terrina di foie gras al Calvados,
anguilla affumicata, mele verde, babà al Rhum
€ 32

***Primi Piatti**

"Pasta al mare",
linguine di farro con spiaggia, profumi e frutti di mare
€ 30

Pasta corta di grano duro
con piccole seppioline e patata al pepe rosa
€ 30

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)
€ 30

Spaghettoni con telline sgusciate
€ 30

Ravioli di ragù di coda di bue,
brodo ai profumi di bosco
€ 30

Testaroli di Pontremoli
al pesto di rapa rossa, ricotta e fava Tonka
€ 30

***Pesci e Crostacei**

Rombo selvaggio cotto nel muschio
sulla brace, majonese di piovra e rapa rossa
€ 45

Fritto di mare (min. 2 persone)
cad.€ 45

Zuppetta di granseola alla mandorla,
scampi, jalapeño e nespola
€ 48

***Carni, Pollame e Frattaglie**

Animelle di vitello ripassate sulla brace,
al pepe verde, spugnole fresche e liscari
€ 42

Piccione con la sua coscetta ripiena,
spiedino di petto, uova di aringa affumicata
€ 45

Maialino da latte croccante,
sale grosso, tamarindo e pinzimonio
€ 45

***Formaggi**

Pecorino toscano ai ferri con olive taggiasche
€ 12

Taleggio della Val Taleggio
con miele d'acacia e pinoli tostati
€ 10

Selezione di formaggi
€ 20

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:

Macvin du Jura-Château D'Arley
(vino fortificato con la grappa)
€ 12

I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA

EVENTUALI ALLERGIE

A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI ALLERGENICI

(tutti i piatti contrassegnati con *asterisco,

contengono uno o più allergeni)

Acqua S. Pellegrino
(bottiglia da lt.1)
€ 3

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7

IL PESCE CRUDO VIENE ABBATTUTO A -20° PER ALMENO 24 ORE