

Menu
"I Nuovi Classici"

Stuzzichini

Spiedino di totanini in tempura,
brodo di ceci e guacamole

Mangiatutto al gratin con manzo marinato
al pesto di pistacchi, olive verdi e capperi

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)

Maialino da latte croccante,
tamarindo e pinzimonio

Prima del dolce

Erbe e polveri del mondo

Piccola pasticceria

€ 100,00

abbinamento vini
€ 30,00

Acqua S. Pellegrino
(bottiglia da lt. 0,75)
€ 3

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7

Di seguito riportiamo l'elenco degli allergeni che
possono essere presenti in alcuni piatti della carta

Vi preghiamo di comunicare
eventuali intolleranze e/o allergie

- 1)**Cereali che contengono glutine.
2)Crostacei.**3)**Uova.**4)**Pesce.
5)Arachidi.**6)**Soia.**7)**Latte.
8)Frutta a guscio.**9)**Sedano.**10)**Senape.
11)Sesamo.**12)**Anidride solforosa e
solfiti.**13)**Lupini.**14)**Molluschi.

Il pesce servito crudo viene
sanificato a -20° per almeno 24 ore

Antipasti

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 35

Patata gialla schiacciata alla forchetta, uovo e caviale
€ 58

Insalata del buongustaio:
coscette di piccione arrosto chutney di ciliegie foie gras
€ 28

Frittelle di baccalà,
spremuta di pomodorini al lime, kefir di panna
€ 28

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei,
calamaro, alice, boulot e ostriche "Gillardeau"
€ 45

Mangiatutto al gratin con manzo marinato
al pesto di pistacchi, olive verdi e capperi
€ 28

Mandorla ghiacciata, mazzancolle e gamberi
con salmoriglio al burro di arachidi e cren
€ 28

Spiedino di totanini in tempura,
brodo di ceci e guacamole
€ 28

Primi Piatti

"Pasta al mare",
linguine di farro con spiaggia, profumi e frutti di mare
€ 28

Zucca, zola e zenzero
(cappelletti alla bourguignonne)
€ 28

Testaroli di Pontremoli
al pesto di rapa rossa e basilico, latticello e fava tonka
€ 28

Pasta corta di Gragnano,
con sepioline adriatiche e patata al pepe rosa e senape
€ 28

Cannellone gratinato di erbine di campo,
ricotta e borragine
€ 28

Bavette ai cappuccetti
(piccoli moscardini del Tirreno) e salvia
€ 28

Pesci e Crostacei

Rombo selvaggio dell'Adriatico cotto nell'argilla,
aioli senz' aglio all'arancia fumè, acetosa e capperi
€ 45

Il fritto di mare (2 persone)
cad.€ 40

Crostacei alla brace,
insalata di asparagi
€ 50

Carni, Pollame e Frattaglie

Animelle al cedro,
carciofini di S. Erasmo e kefir
€ 40

Piccione alla vaniglia,
le sue rigaglie con cavolo viola al burro d'acciughe,
arachidi e senape
€ 45

Carrè d'agnello cotto nel sale,
tequila e limone
€ 40

Maialino da latte croccante,
tamarindo e pinzimonio
€ 40

Formaggi

Pecorino toscano ai ferri con olive taggiasche
€ 12

Taleggio della Val Taleggio
con miele d'acacia e pinoli tostatati
€ 11

Selezione di formaggi
€ 20

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo

Si prega di chiedere il conto al tavolo

a parte la Carta dei Dolci e abbinamento vini al bicchiere