

ANTIPASTI STARTERS

Carpione di alici su pennellata di pesto leggero e le sue verdure

Sweet and sour sardines served with a touch of pesto and seasonal vegetables
€ 18

Maialino di cinta senese su legumi della Garfagnana e cipolla di Tropea

Senese cinta pork filet on Garfagnana legums and tropea onions

€ 18

Tartare di palamita, pappardelle di verdure all'aceto di riso maionese alle fragole e polvere di olive

Palamita tartare, pappardelle style vegetables with rice vinegar, strawberry mayonnaise and olive powder

€ 19

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti di farro al profumo d'anatra, mandorle tostate all'essenza di miele di castagno

Spelt spaghetti with duck rogout and toasted almonds in a chestnut honey essence

€ 17

Risotto alla curcuma, burro all'arancia, passion fruit e tartare di gambero di Mazzara

Tumeric risotto with orange butter, passion fruit and Mazzara shrimp tartare

€ 19

Linguina di canapa pastificio Morelli all'astice e datterino romano

Morelli hemp linguine pasta with lobster and romano grape tomatoes

€ 21

** In queste portate vengono utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità solo in mancanza di reperibilità del prodotto fresco*
** In these dishes high quality frozen foods are used only in the absence of fresh product availability*

****** il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004
the fish destined to be eaten raw or semi-raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the EC Regulation 853/2004

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Baccalà slow cooking su vellutata di baccello alla menta, cavolo rosso in agretto e gocce di zafferano
Slow cooked baccalà on a cream of peas with mint, red cabbage in rice vinegar and drops of saffron
€ 22

Petto di faraona glassata, lardo di Colonnata, pere martin e bieta
Glazed guineafowl breast, Colonnata lardo, martin pears and chard
€ 21

Polpo arrostito su crema leggera di mais, chips di pastinacca e germogli
Roasted octopus on light cream of corn, parsnip chips and sprouts
€ 23

TUFFO NEL PASSATO - VINTAGE TASTES

Degustazione di crudo di mare
Raw seafood tasting plate

€ 30

Degustazione di Caviale italiano fresco (10gr) e i suoi condimenti
Degustation of fresh italian Caviale

€ 30

Il pesce del "mercato" per due
Fresh catch of the day for two

€ 60.

L'entrecôte per due alla griglia 500 gr con verdure
Grilled beef entrecôte for two 500 gr with vegetables

€ 55

Muscoli di Portovenere
Portovenere Mussels

€ 18

FORMAGGI

Selezione di formaggi locali e del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti"
Selection of local and "Luigi Guffanti" cheeses

€ 18

Tomino arrostito su letto d'insalata alle erbe aromatiche
Roasted Tomino cheese on a bed of greens with aromatic herbs

€ 16

VEGANO , VEGETARIANO , GLUTEN FREE

V GF Fave in due consistenze, stracciatella di bufala, ricotta e cialda al pecorino
Fave beans in two consistences, buffalo stracciatella, ricotta and a pecorino crisp
€ 16

V GF Sformatino di verdure su coulis di pomodoro , spuma di burrata
Vegetable flan on a tomato coulis with a burrata foam
€ 15

V V GF Vellutata di lenticchie nere biologiche, profumi di zenzero e semi di canapa
Cream of biological black lentils, with ginger fragrances and hemp seeds
€ 15

V-V Trofie al pesto classico
Classic trofie al pesto
€ 15

V V Burger di verdure, su crema di topinambur, semi di chia e le sue chips
Vegetable burger, on a bed of topinambur cream, with chia seeds and chips
€ 17

V V GF Padellata vegana
Vegan vegetables plate
€ 17

Nostra selezione di paste senza glutine condite con uno dei sughi seguenti:
Choice of gluten-free pasta with one of the following sauces:

➤ **GF** Vongole e bottarga di Orbetello IGP
➤ *Clams with Orbetello IGP fish roe bottarga*
€ 19

➤ **GF** Pesto classico e polpo croccante
➤ *Classic pesto with crispy octopus*
€ 18

GF Vellutata di crostacei
Cream of shellfish
€ 18

GF Tagliata di manzo 180 gr su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino
Sliced steak with colonnata lardo and rosemary oil
€ 22

GF Filetto di pescato alla plancia e verdure
Cast iron grilled catch of the day filet served with seasonal vegetables
€ 24

MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

SELEZIONE DI 5 PORTATE SCELTE DALLO CHEF PER TUTTI I COMMENSALI

SELECTION OF 5 COURSES CHOSEN BY THE CHEF, WHOLE TABLE PARTICIPATION IS REQUIRED

Tonno Tataki su crema di yogurt wasabi e germogli

Tataki tuna on wasabi yoghurt cream with sprouts

Spaghetti di Kamut asparagi e muscoli

Kamut spaghetti with asparagus and mussels

Polpo arrostito su crema leggera di mais, chips di pastinacca e germogli

Roasted octopus on light cream of corn, parsnip chips and sprouts

Selezione di formaggi locali e del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti"

Selection of local and "Luigi Guffanti" cheeses

Sorbetto digestivo

Artisan sorbet

La degustazione di dolci

Tasting of desserts

€ 65.00 a persona

€ 65.00 per person