

ANTIPASTI STARTERS

Baccala mantecato su crema tiepida di patate e chips croccante di polenta allo zenzero

Warm creamed cod on a bed of ginger polenta chips

€ 19

Carpaccio di vitello pomodorino secco pesto di melanzane e origano

Veal carpaccio, sun-dried tomatoes, eggplant pesto and oregano

€ 18

Tartare d'ombrina gazpacho al lampone e passion fruit

Umbrina tartare on a bed of raspberry and passion fruit gazpacho

€ 21

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Strozzapreti al germe di grano, agnello e ribes

Strozzapreti pasta with lamb ragu and currants

€ 18

Riso vialone nano Ecori' profumato al mojito , e tartare di capesante

Mojito infused Ecori rice and scallop tartare

€ 21

"Intraprendente" linguina del pastificio morelli, spuma d'erborinato e crumble di noci

Pastificio Morelli linguine pasta on a blue cheese cream with crumbled walnuts

€ 19

** 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 853/20

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

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Filetto di ricciola con crema di barbabietola all'aceto di riso e melanzane in agrodolce
Yellowtail fillet with a cream of beets in rice wine vinegar and sweet and sour eggplant
€ 24

Petto d'anatra marinato, pure di patate al limone, scalogno confit e spinaci
Marinated duck breast, lemon scented potato puree, shallot confit and spinach
€ 22

Salmone tiepido leggermente affumicato al LUNAE, su duetto d'asparagi limone candito e croccante al sesamo
Warm salmon lightly smoked with LUNAE barrel wood, duet of asparagus, candied lemon and sesame crumbles
€ 23

TUFFO NEL PASSATO - VINTAGE TASTES

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

Degustazione di crudo di mare
Raw seafood tasting plate
€ 30

Caviale Italiano 10 gr con i suoi abbinamenti
Italian caviar (10 gr) with its pairings
€ 29

Linguina di canapa pastificio Morelli all'astice e datterino bomano
Morelli hemp linguine pasta with lobster and bomano grape tomatoes
€ 26

Il pesce del "mercato" per due
Fresh catch of the day for two
€ 65

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

Selezione di formaggi locali e del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti"
Selection of local and "Luigi Guffanti" cheeses
€ 18

Buque di capra 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 consistencies, 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 rossa olio al coriandolo e semi di canapa decorticati
Cream of red onion, red bell pepper, and sweet potato with coriander oil 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
Veggie burger on a bed of topinambur cream, with chia seeds and chips
€ 17

V V GF Padellata vegana
Vegan vegetable 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 Crema di patate porri e mandorle ghiacciata, erba cipollina e olio Moro DOP
Cool cream of leek, potato and almond milk, chives and Moro DOP extra virgin olive oil
€ 15

GF Tagliata di manzo 230 gr su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino
Sliced steak with colonnata lardo and rosemary oil
€ 24

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

Pesce spada marinato agli agrumi su pennellata allo zafferano e pappardelle di verdure

Citrus marinated swordfish on a dash of saffron with pappardelle-style vegetables

Pacchero morelli su scampi in due consistenze e caviale Italiano

Pastificio Morelli pacchero pasta on a langostine cream with Italian caviar

Salmone tiepido leggermente affumicato al *LUNAE*, su duetto d'asparagi limone candito e croccante al sesamo

Warm salmon lightly smoked with LUNAE barrel wood, duet of asparagus, candied lemon and sesame crumbles

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 a persona

€ 65 per person