

ANTIPASTI – STARTERS

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

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

€ 19

GF Tartare di Chianina, bottarga di tuorlo marinato e la sua maionese

Chianina beef tartare, marinated yolk eggs bottarga with our homemade mayonnaise

€ 19

V GF Caprese di Bufala su pennellata di pesto

Bufala mozzarella caprese salad with a dash of pesto

€ 14

Insalatina di Farro della Garfagnana, pomodori secchi pecorino e noci

Garfagnana splet salad , sundried tomatoes, pecorino cheese and walnuts

€ 14

Caviale italiano fresco (10gr) e i suoi condimenti

Italian fresh Caviale

€ 30

Degustazione di crudo di mare

Raw seafood tasting plate

€ 30

Vegan Vegetarian Gluten Free

Dishes suitable for vegetarian, vegan and gluten-free diets

** 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 Regulati

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Linguine pastificio "Morelli", vongole e bottarga di Orbetello IGP

Pastificio Morelli linguine with clams and Orbetello IGP fish roe bottarga

€ 19

*Trofie al pesto classico e polpo croccante

Classic trofie al 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 *Zuppa di pesce

Fish soup

€ 23

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



Insalata Palmaria tonno Tataki al sesamo , olive , mais ,datterini , petali di Parmigiano e crostini integrali .

Palmaria Salad tataki tuna with sesame, olives, corn, datterini, Parmesan petals and wholemeal croutons

€ 16

Toast prosciutto formaggio

Ham and cheese sandwich

€ 13

Club Sandwich

€ 25

V V Focaccia vegetariana

Vegetarian focaccia

€ 14

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Tagliata di Manzo su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino

Sliced steak with Colonnata lardo and rosemary oil

€ 24

Frittura di calamari, gamberi, zucchine trombetta e la loro maionese

Fried calamari, shrimp and zucchine with our homemade mayonaise

€ 20

GF Muscoli di Portovenere

Portovenere Mussels

€ 18

V GF Sformatino di verdure su coulis di pomodoro, spuma di burrata

Vegetable flan on a tomato coulis and burrata foam

€ 15

GF L'Entrecôte per due alla griglia 500 gr con verdure

Grilled beef entrecôte for two 500 gr with vegetables

€ 55

GF Il Pesce del" mercato "per due

Fresh catch of the day fish for two people

€ 65

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

€ 19

DESSERT

Caffè, te o cappuccino goloso con degustazione di dolci

Espresso, tea or cappuccino with a dessert tasting

11 €

GF Mousse al cioccolato " Noalya " , peperoncino habanero dal cuore di lampone e salsa al passion fruit

"Noalya" chocolate and habanero pepper mousse with a raspberry center and passion fruit sauce

12 €

GF Spuma digestiva alla lavanda

Lavender yogurt foam

8 €

GF Bisquit cioccolato bianco " Noalya" pistacchio mandorle e gele' di fragole

White "Noalya" chocolate cookie with pistachios, almonds and strawberry gelé

12 €

GF Pesca Bivona in tre consistenze

Bivona peaches served in three consistencies

10 €

GF Spumone al mascarpone dal cuore morbido e salsa allo Sciacchetrà

Mascarpone sponge cake with a soft center on a Sciacchetrà sauce

10 €

V- V - GF Composta di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

10 €

Cannolo alla Ligure

Ligurian style cannolo

8 €

Tartelletta ai frutti di bosco

Tart with fresh mixed berries

11 €

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

Selection of artisanal ice creams and sorbets

10 €