

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 bomano

Morelli hemp linguine pasta with lobster and bomano grape tomatoes

€ 20

** 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 853/2004

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Baccala slow cooking su vellutata di baccello alla menta, cavolo rosso in agretto e gocce di zafferano

Slow cooked baccala 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 guinea fowl 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

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

* Dishes suitable for vegetarian, vegan and gluten-free diets

v - G 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 - G Sformatino di Verdure su coulis di pomodoro , spuma di burrata

Vegetable flan on a tomato coulis with a burrata foam

€ 15

v- v - G 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 Hamburger di verdure, su crema di topinambur, semi di chia e le sue chips

Vegetable hamburger, on a bed of topinambur cream, with chia seeds and chips

€ 17

v -v -c 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:

➤ **v -G** Vongole e bottarga di Orbetello IGP

➤ *Clams with Orbetello IGP fish roe bottarga*

€ 19

➤ **v -G** Pesto classico e polpo croccante

➤ *Classic pesto with crispy octopus*

€ 18

v - G Vellutata di crostacei

Cream of shellfish

€ 18

G Tagliata di manzo 180 gr su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino

Sliced steak with colonnata lardo and rosemary oil

€ 24

G 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