

## ANTIPASTI STARTERS

**Foie gras cake, gelée di amarena e crumble salato**  
*Foie gras cake with black cherry gelée and salted crumble*

€ 23

**GF Tartare di ricciola al lime, maionese aromatizzata al cocco**  
*Yellowtail tartare with lime and coconut infused mayonnaise*

€ 19

**GF Vellutata fredda di mais con calamaro tiepido e olio al rosmarino**  
*Cold creamed corn with warm calamari and rosemary extra virgin olive oil*

€ 18

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**Ravioli di burrata, pistacchio di Bronte e ribes**  
*Burrata filled ravioli with Bronte pistachios and currants*

€ 18

**Foglie d'olive in sugo di coniglio alla Ligure.**  
*Olive leaf' pasta in a Ligurian style rabbit sauce*

€ 19

**Spaghetto fresco ai ricci di mare e datterino Bamano**  
*Fresh spaghetti with sea urchin and Bamano grape tomatoes*

€ 25

**Linguina di canapa" pastificio Morelli "all'astice e datterino Bamano**  
*"Morelli" hemp linguine pasta with lobster and Bamano grape tomatoes*

€ 26

*\* 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*

**GF** *Trancetto di cernia gialla, zucchine all'orientale*  
*Yellow grouper steak with asian-style zucchini*

€ 26

**GF** *Buttera di cinta Senese con mele e patate alla Venerina*  
*Buttera cut of 'cinta Senese' pork with apples and Venerina style potatoes*

€ 23

**GF** *Catalana di astice con frutta & verdura di stagione*  
*Lobster catalana with seasonal fruit and vegetable*

€ 35

### 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*

€ 35

*Degustazione di caviale Oscietre italiano fresco (10gr) e i suoi condimenti*  
*Fresh italian caviar tasting (10 gr) with specially paired condiments*

€ 30

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

€ 65.

*L'entrecôte per due alla griglia 600 gr con verdure*  
*Grilled beef entrecôte for two 600 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

*Formaggio di capra arrostito al miele su letto d'insalata alle erbe aromatiche*  
*Roasted goat cheese with aromatic herbs salad*

€ 16

VEGANO , VEGETARIANO , GLUTEN FREE

**V** **Quenelle di ricotta, zucchine crude ed emulsionate alla scapece**  
*Ricotta Quenelle with raw zucchini in a Neapolitan-style emulsion*

€ 17

**V V GF** **Zuppa fredda di melone al porto bianco**  
*Chilled Melon Soup with White Port*

€ 15

**GF** **Gazpacho Classico Con Olio Extra Vergine Moro**  
*Classic Gazpacho with Moro Extra Virgin Olive Oil*

€ 18

**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** **Burger di verdure, su crema di sedano rapa semi di chia e le sue chips**  
*Vegetable burger, on a bed of celeriac cream, with chia seeds and chips*

€ 17

**V V GF** **Padellata vegana**  
*Vegan vegetables plate*

€ 17

**V-V** **Trofie al pesto classico**  
*Classic trofie al pesto*

€ 15

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

€ 24

**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

## 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***

**Gambero rosso di Orbetello, crema di burrata e caviale italiano**  
***Orbetello red shrimp, burrata mozzarella cream and italian caviar***

**Linguine di kamut "Morelli" alla carbonara di muscoli**  
***"Morelli" kamut linguine pasta with a mussels carbonara sauce***

**Salmon tiepido leggermente affumicato al Lunae, su crema di patate dolci e le sue chips**  
***Warm salmon lightly smoked with Lunae barrel wood on a bed of sweet potato cream and chips***

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

**Sorbetto digestivo**  
***Artisan sorbet with alcohol***

**La degustazione di dolci**  
***Tasting of desserts***

**€ 65.00 a persona**  
**€ 65.00 per person**