

## ANTIPASTI *STARTERS*

**G** **\*\*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

**G** **Tartare di Chianina**, bottarga di tuorlo marinato e la sua maionese

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

€ 19

**V G** **Caprese di Bufala** su penellata di pesto

*Bufala mozzarella caprese salad with a dash of pesto*

€ 14

**Insalatina di Farro** della Garfagnana, pomodori secchi pecorino e noci

*Garfagnana splot salad , sundried tomatoes, pecorino cheese and walnuts*

€ 14

**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 Regulation 853/2004

## 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

c \* Vellutata di crostacei

Shellfish Cream

€ 18

c \*Zuppa di pesce

Fish soup

€ 23

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



Toast prosciutto formaggio

Ham and cheese sandwich

€ 14

Club Sandwich

*Club Sandwich*

€ 25

Focaccia vegetariana

Vegetarian focaccia

€ 12

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

*Tataki tuna with sesame, olives, corn, datterini, Parmesan petals and wholemeal croutons*

€ 16

## 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**

**C Muscoli** di Portovenere

*Portovenere Mussels*

**€ 18**

**V -G Sformatino** di verdure su coulis di pomodoro, spuma di burrata

*Vegetable flan on a tomato coulis*

**€ 15**

**G L'Entrecôte** per due alla griglia 500 gr con verdure

*Grilled beef entrecôte for two 500 gr with vegetables*

**€ 55**

**C Il Pesce** del" mercato "per due

*Fresh catch of the day fish for two people*

**€ 60**

**V -V Hamburger** di verdure, su crema di topinambur, semi di chia e le sue chips

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

**€ 17**

**V -V -C Padellata Vegana**

*Vegan vegetables plate*

**€ 19**

# DESSERT

**Caffe', te o cappuccino goloso** con degustazione di dolci

*Choice of espresso, tea or cappuccino with our dessert degustation*

€ 11

**Tortino** dal cuore caldo bianco "Noalya" con crema al rhum

*Chocolate souffle with warm white "Noalya" chocolate center with a rum cream*

€ 12

**Spuma** digestiva e sale blu

*yogurt foam with our selection of herbs and blu salt*

€ 8

**Mousse al Pistacchio** e lampone con croccante alle mandorle

*Pistachio and raspberry mousse with almond crumble*

€ 12

**Morbido di Panna** con mango e cardamomo su *crumble* al cioccolato

*Soft cream with mango and cardamom on a chocolate crumble*

€ 10

**c Tiramisu**

€ 10

**v- v -c** Composta di **Frutta** di stagione

*A composed of seasonal fruit*

€ 10

**Cannolo** alla ligure

*Cannolo Ligurian style*

€ 8

**Tartelletta** ai frutti di bosco

*Tart with fresh mixed berries*

€ 11

**c** Selezione di **Gelati e Sorbetti** artigianali

*Selection creams and sorbet*

€ 10