

# Antipasti

## LA PARMIGIANA IN BOCCA

*Parmigiana di melanzana glassata al pomodoro e parmigiano 24 mesi*  
(1,5,7,8)

18

## "L'UOVO"

*L'uovo morbido e croccante servito con fonduta di piccantino della Lunigiana e tartufo nero pregiato*  
(1,3,7,8)

20

## BATTUTA DI FILETTO E TARTUFO NERO PREGIATO

*Filetto di manzo tagliato al coltello e tartufo nero pregiato*  
(3,8)

23

## ASSOLUTO DI MUSCOLI

*Muscoli ripieni di gamberi, zucchine e pomodoro gratinati*  
(1,2,14)

21

## BACCALA' E FARINATA

*Baccalà mantecato servito con farinata di ceci e cipolla di Tropea in agrodolce*  
(4,12)

18

## TONNO ROSSO

*Tartare di tonno rosso del Mediterraneo battuta a coltello, servita con guacamole di pomodoro, cipolle di Tropea e capperi*  
(4,12)

26

## CAPPON MAGRO (PIATTO DELLA TRADIZIONE)

*Insalata di pesce, molluschi e crostacei a vapore, verdure, salsa verde, galletta di pane, acciughe di Monterosso e uovo sodo*  
(1,2,3,4,12,14)

28

## CRUDO DI MARE

*Selezione di pesce e crostacei crudi del nostro mare*  
(2,3,4,6)

40

## Primi

## PLIN E PESTO

*Agnolotti del plin di pasta fresca, con ricotta di "Cormezzano" e patate, e tradizionale pesto Ligure al mortaio*  
(1,3,7,8)

18

## RISOTTO IN LUNIGIANA

*Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", cremoso ai formaggi della Lunigiana e tartufo nero pregiato ( **minimo per 2** )*  
(7)

22

## SPAGHETTO AI SAPORI DI MARE

*Spaghetti "pastificio Felicetti" ai frutti di mare*  
(1,2,4)

24

## VONGOLE E BOTTARGA

*Paccheri alle vongole veraci, pomodoro Piccadilly e bottarga di tonno rosso di "Favignana" fresca*  
(1,4,14)

25

## GNOCCHETTI MARE E ORTO

*Gnocchetti di patate fatti a mano con broccoli e acciughe*  
(1,4,8)

22

## BACCALA' E CARCIOFI

*Baccalà Morro in olio cottura, carciofo fritto alla Giudua e la sua crema*  
(4,8)

26

## VERZETTE RIPIENE DI MARE

*Verza ripiena di razza e patate, al forno, con il suo fondo di mare*  
(4)

25

## TONNO ALLA WELLINGTON

*Tonno Pinna gialla in crosta di pasta sfoglia, olive taggiasche, prosciutto crudo, carote e riduzione al Porto*  
(1,3,4,7,10)

27

## PESCATO LIGURE

*Pescato del giorno al forno cotto nel suo brodo aromatico servito con verdure di stagione*  
(4)

29

## FILETTO AL PEPE VERDE

*Filetto di Manzo al pepe verde e verdure di stagione*  
(7)

35

## COSTINE BBQ

*Costine di Angus glassate alla salsa BBQ e patate al forno*  
(6,12)

24

IL PANE, LA FOCACCIA, LE PASTE, I RIPIENI, E I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

COPERTO 4

*Regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono:*

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

**SIETE PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE .**

IL PESCE VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA IN CONFORMITÀ CON IL REGOLAMENTO CE 853/2004. PER GARANTIRE LA QUALITÀ COSTANTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI NOSTRI PIATTI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI A CONGELAMENTO\*. QUESTO PROCESSO PERMETTE DI PRESERVARE AL MEGLIO LA FRESCHEZZA E LE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE DEL PESCE CHE SERVIAMO