

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

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

Primi

BACCALA' E CARCIOFI

Baccalà Morro in olio cottura, carciofo fritto alla Giudia 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 prenotati 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 organolettiche del pesce che serviamo