Antipasti

LA PARMIGIANA IN BOCCA	
<i>Parmigiana di melanzana glassata al pomodoro e parmigiano 24 mesi</i> (1,5,7,8)	18
BATTUTA DI FILETTO E TARTUFO NERO	
<i>Filetto di manzo tagliato al coltello e tartufo nero</i> (3,8)	24
ALICI NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE	
<i>Variazioni di acciughe: acciuga ripiena, acciuga marinata olio e limone, acciuga frita e panino con burrata e acciuga al sale</i> (1,3,4,7,12)	20
SEPPIE E BAGNA CAUDA	
<i>Seppie nostrali cotte a vapore, "bagna cauda" leggera e insalata di finocchi</i> (4,7,14)	20
TONNO ROSSO	
<i>Tartare di tonno rosso del Mediterraneo battuta a coltello, servita con guacamole di pomodoro, cipolle di Tropea e capperi</i> (4,12)	26
CAPPON MAGRO (PIATTO DELLA TRADIZIONE)	
<i>Insalata di pesce, molluschi e crostacei a vapore, verdure, salsa verde, galletta di pane, acciughe di Monterosso e uovo sodo</i> (1,2,3,4,12,14)	28
CRUDO DI MARE	
<i>Selezione di pesce e crostacei crudi del nostro mare</i> (2,3,4,6)	40
<h2>Primi</h2>	
GNOCCHI E "PESTO LIGURE"	
<i>Gnocchetti di patate fatti a mano e tradizionale pesto Ligure al mortaio</i> (3,8)	18
RISOTTO IN LUNIGIANA	
<i>Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", cremoso ai formaggi della Lunigiana e mirtilli dell'Abetone (minimo per 2)</i> (7)	21
SPAGHETTO AI SAPORI DI MARE	
<i>Spaghetti "pastificio Felicetti" ai frutti di mare</i> (1,2,4)	24
VONGOLE E BOTTARGA	
<i>Paccheri alle vongole veraci, pomodoro Piccadilly e bottarga di tonno rosso di "Favignana" fresca</i> (1,4,14)	25
BOTTONI CARBONARI	
<i>Bottoni di pasta fresca, ripieni di "carbonara", su crudo di gambero rosso e polvere di prosciutto crudo</i> (1,2,3,7)	26

BACCALA' E TARTUFO	
<i>Baccalà Morro in olio cottura, crema di ceci e tartufo nero pregiato</i>	28
<i>(1,4)</i>	
ZUPPA DEL GOLFO	
<i>Pesci, crostacei e molluschi, su ristretto di mare al pomodoro e pane croccante</i>	28
<i>(2,4,14)</i>	
CALAMARO MARE NOSTRUM	
<i>Calamario ripieno come un "muscolo ripieno", pomodoro e mitili del nostro mare</i>	26
<i>(1,14)</i>	
TONNO ALLA WELLINGTON	
<i>Tonno Pinna gialla in crosta di pasta sfoglia, olive taggiasche, prosciutto crudo, carote e riduzione al Porto</i>	28
<i>(1,3,4,7,10)</i>	
PESCATO LIGURE	
<i>Pescato del giorno al forno cotto nel suo brodo aromatico servito con verdure di stagione</i>	29
<i>(4)</i>	
FILETTO AL PEPE VERDE	
<i>Filetto di Manzo al pepe verde e verdure di stagione</i>	34
<i>(7)</i>	

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 .