

Antipasti

LA PARMIGIANA IN BOCCA	
<i>Parmigiana di melanzana glassata al pomodoro e parmigiano 24 mesi</i> (1,5,7,8)	18
UOVO E TARTUFO	
<i>L'uovo morbido e croccante servito con fonduta di piccantino della Lunigiana e tartufo nero pregiato</i> (1,3,7)	20
BATTUTA DI FILETTO E TARTUFO	
<i>Filetto di manzo tagliato al coltello e tartufo nero pregiato</i> (3)	25
ALICI NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE	
<i>Variazioni di acciughe: acciuga ripiena, acciuga marinata olio e limone, acciuga fritta e panino con burrata e acciuga al sale</i> (1,3,4,7,12)	21
VAPORATA DI SEPIE	
<i>Vellutata di piselli novelli e vaporata di seppie nostrali</i> (4,12)	21
ASSOLUTO DI MUSCOLI	
<i>Muscoli ripieni di gamberi, zucchine e pomodoro, gratinati al forno</i> (1,3,4,10)	21
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)	42
<h2>Primi</h2>	
FUSILLONI AL "PESTO LIGURE"	
<i>Fusilloni di grano duro e tradizionale pesto Ligure al mortaio</i> (1,8)	18
RISOTTO PARMIGIANO 24 E TARTUFO	
<i>Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", mantecato al parmigiano "Vacche Rosse 24" e tartufo nero pregiato (minimo per 2)</i>	23
CAPPELLACCIO FRONTEMARE	
<i>Cappellacci di pasta fresca ripieni di burrata e gambero rosa, su acqua di pomodoro</i> (1,2,3,7)	24
SPAGHETTO AI SAPORI DI MARE	
<i>Spaghetti "pastificio Felicetti" ai frutti di mare</i> (1,2,4)	24
PACCHERI AL NERO CON CALAMARI E BOTTARGA	
<i>Paccheri al roux nero di seppie, calamari e polvere di bottarga di tonno rosso di "Favignana"</i> (1,4,7,14)	23
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

Secondi

BACCALA' E CARCIOFI <i>Baccalà Morro in olio cottura, carciofo fritto alla "Giudia" e la sua crema</i> (1,4)	28
MAREA CROCCANTE <i>Variazioni di pesci bianchi in crosta croccante, fritti, con patate e cipolla di Tropea in agrodolce</i> (1,3,4,12)	28
TONNO ALLA WELLINGTON <i>Tonno Pinna gialla in crosta di pasta sfoglia, olive taggiasche, prosciutto crudo, carote e riduzione al Porto</i> (1,3,4,7,10)	28
PESCATO LIGURE <i>Pescato del giorno al forno cotto nel suo brodo aromatico servito con verdure di stagione e olive taggiasche</i> (4)	30
FILETTO AL PEPE VERDE <i>Filetto di Manzo al pepe verde e verdure di stagione</i> (7)	35

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

COPERTO 4

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

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

1. Cereali
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

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 ORGANOLETTEICHE DEL PESCE CHE SERVIAMO