

Antipasti

LA PARMIGIANA IN BOCCA

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

18

UOVO E TARTUFO

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

20

BATTUTA DI FILETTO E TARTUFO

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

24

ALICI NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Variazioni di acciughe: acciuga ripiena, acciuga marinata olio e limone, acciuga frita e panino con burrata e acciuga al sale
(1,3,4,7,12)

20

BACCALA' E CECI

Baccala' mantecato servito con farinata di ceci e cipolla rossa di Tropea in agrodolce
(4,12)

18

ASSOLUTO DI MUSCOLI

Muscoli ripieni di gamberi, zucchine e pomodoro, gratinati al forno
(1,3,4,10)

20

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

FUSILLONI AL "PESTO LIGURE"

Fusilloni di grano duro e tradizionale pesto Ligure al mortaio
(1,8)

18

RISOTTO PARMIGIANO 24 E TARTUFO

*Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", mantecato al parmigiano "Vacche Rosse 24" e tartufo nero pregiato (**minimo per 2**)*

22

GNOCCHETTI D'ACCIUGA

Gnocchetti di patate fatti a mano, salsa all'acciuga, filetti d'acciuga di Monterosso, spinaci e mandorle
(4,7,8)

22

SPAGHETTO AI SAPORI DI MARE

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

24

PACCHERI AL NERO CON CALAMARI E BOTTARGA

Paccheri al roux nero di seppie, calamari e polvere di bottarga di tonno rosso di "Favignana"
(1,4,7,14)

22

BOTTONI CARBONARI

Bottoni di pasta fresca, ripieni di "carbonara", su crudo di gambero rosso e polvere di prosciutto crudo
(1,2,3,7)

26

BACCALA' E CARCIOFI

Baccalà Morro in olio cottura, carciofo fritto alla "Giudia" e la sua crema
(1,4)

28

KACCIUKKO A BOCCA DI MAGRA

Zuppetta di pesci, crostacei e molluschi del Golfo, in rosso, zero lische
(1,2,4,14)

29

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)

28

PESCATO LIGURE

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

30

FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di Manzo al pepe verde e verdure di stagione
(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