

Antipasti

LA PARMIGIANA IN BOCCA

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

18

L'UOVO CROCCANTE

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 fritta e panino con burrata e acciuga al sale
(1,3,4,7,12)

20

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

GNOCCHI E "PESTO LIGURE"

Gnocchetti di patate fatti a mano e tradizionale pesto Ligure al mortaio
(3,8)

18

RISOTTO D'AUTUNNO

*Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", ai funghi porcini della Lunigiana (**minimo per 2**)*
(7)

21

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

BOTTONI CARBONARI

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

26

Secondi

PORCINI FRITTI DELLA LUNIGIANA

Frittura leggera di porcini freschi raccolti in Lunigiana
(1,3)

16

BACCALA' E PORCINI

Baccalà Morro in olio cottura, funghi porcini della Lunigiana e la sua crema
(4)

28

CALAMARO MARE NOSTRUM

Calamaro ripieno come un "muscolo ripieno", pomodoro e mitili del nostro mare
(1,14)

26

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
(4)

29

COSTINE BBQ

Costine di Angus glassate alla salsa BBQ e patate al forno
(4,6,10)

24

FILETTO AL PEPE VERDE

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

34

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