

Antipasti

LA PARMIGIANA IN BOCCA

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

20

BATTUTA DI FILETTO E TARTUFO NERO

Filetto di manzo tagliato al coltello e tartufo nero
(3,8)

26

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)

23

BACCALA' E FARINATA

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

21

TONNO ROSSO

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo battuta a coltello, servita con guacamole di pomodoro, cipolle di Tropea e capperi
(4,12)

28

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)

42

Primi

GNOCCHI E "PESTO LIGURE"

Gnocchetti di patate fatti a mano e tradizionale pesto Ligure al mortaio
(1,3,8)

20

RISOTTO IN LUNIGIANA

*Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", cremoso ai formaggi della Lunigiana e tartufo nero pregiato (**minimo per 2**)*
(7)

23

SPAGHETTO AI SAPORI DI MARE

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

26

VONGOLE E BOTTARGA

Paccheri alle vongole veraci, pomodoro Piccadilly e bottarga di tonno rosso di "Favignana" fresca
(1,4,14)

26

BOTTONI CARBONARI

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

27

BACCALA' PANE E POMODORO

Baccalà Morro in olio cottura, gazpacho di pomodoro fresco, pane croccante e cipolla 28
(1,4)

CAPASANTA E TARTUFO

Capasanta scottata, tartufo nero pregiato, zucchine e menta 29
(14)

CALAMARO MARE NOSTRUM

Calamario ripieno come un "muscolo ripieno", pomodoro e mitili del nostro mare 28
(1,14)

TONNO ALLA WELLINGTON

Tonno Pinna gialla in crosta di pasta sfoglia, olive taggiasche, prosciutto crudo, carote e riduzione al Porto 29
(1,3,4,7,10)

PESCATO LIGURE

Pescato del giorno al forno cotto nel suo brodo aromatico servito con verdure di stagione 30
(4)

FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di Manzo al pepe verde e verdure di stagione 36
(7)

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