

ANTIPASTI STARTERS

Carpione di alici su pennellata di pesto leggero e le sue verdure

Sweet and sour sardines served with a touch of pesto and seasonal vegetables

Maialino di cinta senese su legumi della Garfagnana e cipolla di Tropea

Senese cinta pork filet on Garfagnana legums and tropea onions

Tartare di palamita, pappardelle di verdure all'aceto di riso maionese alle fragole e polvere di olive

Palamita tartare, pappardelle style vegetables with rice vinegar, strawberry mayonnaise and olive powder

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti di farro al profumo d'anatra, mandorle tostate all'essenza di miele di castagno

Spelt spaghetti with duck rogout and toasted almonds in a chestnut honey essence

Risotto alla curcuma, burro all'arancia, passion fruit e tartare di gambero di Mazzara

Tumeric risotto with orange butter, passion fruit and Mazzara shrimp tartare

Linguina di canapa pastificio Morelli all'astice e datterino romano

Morelli hemp linguine pasta with lobster and romano grape tomatoes

** In queste portate vengono utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità solo in mancanza di reperibilità del prodotto fresco
* In these dishes high quality frozen foods are used only in the absence of fresh product availability*

****** il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004
the fish destined to be eaten raw or semi-raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the EC Regulation 853/2004

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Baccalà slow cooking su vellutata di baccello alla menta, cavolo rosso in agretto e gocce di zafferano
Slow cooked baccalà on a cream of peas with mint, red cabbage in rice vinegar and drops of saffron

Petto di faraona glassata, lardo di Colonnata, pere martin e bieta
Glazed guineafowl breast, Colonnata lardo, martin pears and chard

Polpo arrostito su crema leggera di mais, chips di pastinacca e germogli
Roasted octopus on light cream of corn, parsnip chips and sprouts

TUFFO NEL PASSATO - VINTAGE TASTES

Degustazione di crudo di mare
Raw seafood tasting plate

Degustazione di Caviale italiano fresco (10gr) e i suoi condimenti
Degustation of fresh italian Caviale

Il pesce del "mercato" per due
Fresh catch of the day for two

L'entrecôte per due alla griglia 500 gr con verdure
Grilled beef entrecôte for two 500 gr with vegetables

Muscoli di Portovenere
Portovenere Mussels

FORMAGGI

Selezione di formaggi locali e del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti"
Selection of local and "Luigi Guffanti" cheeses

Tomino arrostito su letto d'insalata alle erbe aromatiche
Roasted Tomino cheese on a bed of greens with aromatic herbs

VEGANO , VEGETARIANO , GLUTEN FREE

V GF Fave in due consistenze, stracciatella di bufala, ricotta e cialda al pecorino
Fave beans in two consistences, buffalo stracciatella, ricotta and a pecorino crisp

V GF Sformatino di verdure su coulis di pomodoro , spuma di burrata
Vegetable flan on a tomato coulis with a burrata foam

V V GF Vellutata di lenticchie nere biologiche, profumi di zenzero e semi di canapa
Cream of biological black lentils, with ginger fragrances and hemp seeds

V-V Trofie al pesto classico
Classic trofie al pesto

V V Burger di verdure, su crema di topinambur, semi di chia e le sue chips
Vegetable burger, on a bed of topinambur cream, with chia seeds and chips

V V GF Padellata vegana
Vegan vegetables plate

Nostra selezione di paste senza glutine condite con uno dei sughi seguenti:
Choice of gluten-free pasta with one of the following sauces:

➤ **GF** Vongole e bottarga di Orbetello IGP
➤ *Clams with Orbetello IGP fish roe bottarga*

➤ **GF** Pesto classico e polpo croccante
➤ *Classic pesto with crispy octopus*

GF Vellutata di crostacei
Cream of shellfish

GF Tagliata di manzo 180 gr su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino
Sliced steak with colonnata lardo and rosemary oil

GF Filetto di pescato alla plancia e verdure
Cast iron grilled catch of the day filet served with seasonal vegetables

MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

SELEZIONE DI 5 PORTATE SCELTE DALLO CHEF PER TUTTI I COMMENSALI

SELECTION OF 5 COURSES CHOSEN BY THE CHEF, WHOLE TABLE PARTICIPATION IS REQUIRED

Tonno Tataki su crema di yogurt wasabi e germogli

Tataki tuna on wasabi yoghurt cream with sprouts

Spaghetti di Kamut asparagi e muscoli

Kamut spaghetti with asparagus and mussels

Polpo arrostito su crema leggera di mais, chips di pastinacca e germogli

Roasted octopus on light cream of corn, parsnip chips and sprouts

Selezione di formaggi locali e del mastro affinatore della casa "Luigi Guffanti"

Selection of local and "Luigi Guffanti" cheeses

Sorbetto digestivo

Artisan sorbet

La degustazione di dolci

Tasting of desserts