

## 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 roagout 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 bomanò

*Morelli hemp linguine pasta with lobster and bomanò 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 853/20**

**\*\*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*

**Baccala** slow cooking su vellutata di baccello alla menta, cavolo rosso in agretto e gocce di zafferano

*Slow cooked baccala 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*

**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**

\* Dishes suitable for vegetarian, vegan and gluten-free diets

**v - G 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 - G Sformatino di Verdure** su coulis di pomodoro , spuma di burrata

*Vegetable flan on a tomato coulis with a burrata foam*

**v- v - G 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 Hamburger** di verdure, su crema di topinambur, semi di chia e le sue chips

*Vegetable hamburger, on a bed of topinambur cream, with chia seeds and chips*

**v -v -c Padellata** vegana

*Vegan vegetable plate*

Nostra selezione di paste senza glutine condite con uno dei sughi seguenti:

*Choice of gluten-free pasta with one of the following sauces:*

- **v -G** Vongole e bottarga di Orbetello IGP
- *Clams with Orbetello IGP fish roe bottarga*
- **v -G** Pesto classico e polpo croccante
- *Classic pesto with crispy octopus*

**v - G** Vellutata di crostacei

*Cream of shellfish*

**G** Tagliata di manzo 180 gr su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino

*Sliced steak with colonnata lardo and rosemary oil*

**G** 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*