

ANTIPASTI *STARTERS*

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

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

G **Tartare di Chianina**, bottarga di tuorlo marinato e la sua maionese

Chianina beef tartare, marinated yolk eggs bottarga with our homemade mayonnaise

V G **Caprese di Bufala** su penellata di pesto

Bufala mozzarella caprese salad with a dash of pesto

Insalatina di Farro della Garfagnana, pomodori secchi pecorino e noci

Garfagnana splet salad , sundried tomatoes, pecorino cheese and walnuts

Vegan Vegetarian Gluten Free

Dishes suitable for vegetarian, vegan and gluten-free diets

** 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

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Linguine pastificio "Morelli" , vongole e bottarga di Orbetello IGP

Pastificio Morelli linguine with clams and Orbetello IGP fish roe bottarga

***Trofie** al pesto classico e polpo croccante

Classic trofie al pesto with crispy octopus

c * Vellutata di crostacei

Shellfish Cream

c *Zuppa di pesce

Fish soup

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



Toast prosciutto formaggio

Ham and cheese sandwich

Club Sandwich

Club Sandwich

Focaccia vegetariana

Vegetarian focaccia

Insalata Palmaria tonno Tataki al sesamo , olive , mais ,datterini , petali di Parmigiano e crostini integrali .

Tataki tuna with sesame, olives, corn, datterini, Parmesan petals and wholemeal croutons

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Tagliata di Manzo su battuto di lardo di Colonnata e olio al rosmarino

Sliced steak with Colonnata lardo and rosemary oil

Frittura di calamari, gamberi, zucchine trombetta e la loro maionese

Fried calamari, shrimp and zucchini with our homemade mayonaise

C Muscoli di Portovenere

Portovenere Mussels

V -G Sformatino di verdure su coulis di pomodoro, spuma di burrata

Vegetable flan on a tomato coulis

G L'Entrecôte per due alla griglia 500 gr con verdure

Grilled beef entrecôte for two 500 gr with vegetables

C Il Pesce del" mercato "per due

Fresh catch of the day fish for two people

V -V Hamburger di verdure, su crema di topinambur, semi di chia e le sue chips

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

V -V -C Padellata Vegana

Vegan vegetables plate

DESSERT

Caffe', te o cappuccino goloso con degustazione di dolci

Choice of espresso, tea or cappuccino with our dessert degustation

Tortino dal cuore caldo bianco "Noalya" con crema al rum

Chocolate souffle with warm white "Noalya" chocolate center with a rum cream

Spuma digestiva e sale blu

yogurt foam with our selection of herbs and blu salt

Mousse al Pistacchio e lampone con croccante alle mandorle

Pistachio and raspberry mousse with almond crumble

Morbido di Panna con mango e cardamomo su *crumble* al cioccolato

Soft cream with mango and cardamom on a chocolate crumble

Tiramisu

Composta di Frutta di stagione

A composed of seasonal fruit

Cannolo alla ligure

Cannolo Ligurian style

Tartelletta ai frutti di bosco

Tart with fresh mixed berries

Selezione di Gelati e Sorbetti artigianali

Selection creams and sorbet