

Menù 5 portate **"I NOSTRI CLASSICI"**

"La Vaporata" filetti di pescato, crostacei, frutti di mare, verdure croccanti, caesar salad

Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado

Calamarata al ragù Genovese di mare con crema di cannellini alla salvia

Il filetto di pescato all'isolana secondo Alex

Flan al cioccolato su salsa alla vaniglia

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo (Min 2 pax)
al prezzo di € 55,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 6 portate **"TRADIZIONE IN EVOLUZIONE"**

Mazzancolla di Viareggio tiepida, crudo di scampo, coulis di crostacei,
pomodoro candito e nocciola

Capesante al timo, zafferano acido, liquirizia e corallo rosso

Cappellacci di pasta fresca ripieni di pesce bianco,
consommé di crostacei profumati al ginger

Paccheri ai ricci di mare, mandorle e caffè delle Apuane

Come una Nizzarda, tonno scottato, salsa di fagiolini verdi, pomodorini confit, uovo cotto
a -20°, polvere di oliva e maionese all'acciuga

Sweet rock

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo (Min 2 pax)
al prezzo di € 65,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 5 portate **"PROFUMO DI TERRA"**

Tartare di manzo sull'osso, midollo caldo e maionese allo zafferano

La caprese con tris di pomodori, bufala Campana, olio al basilico del nostro orto

Tagliatella 40 tuorli al ragù d'anatra

Guancia di maiale, purea di carote affumicata e pera al vino rosso

Flan al Cioccolato su salsa alla vaniglia

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo (Min 2 pax)
al prezzo di € 55,00 per persona escluso vino e bevande.

I menù degustazione non sono abbinabili ad eventuali promozioni

