

ANTIPASTI di mare *

Percorso di cruditeè 38,00

Triglia farcita, la sua riduzione alla Livornese, pappa al pomodoro caramellata e fior di sale 22,00

"La Vaporata" filetti di pescato, crostacei, frutti di mare, verdure croccanti, salsa caesar 22,00

Capasanta brasata al burro chiarificato, funghi shitake, maionese di porcini e polvere di funghi 25,00

Calamari affumicati con erbe aromatiche, spuma di ricotta e sentore di limone 22,00

ANTIPASTI di terra *

Sedano rapa al forno, funghi cardoncelli, polvere di porcino, mandorle e fondo bruno vegetale 18,00

Lollipop di fegatini, cipolle borettane caramellate al miele della Lunigiana e deglassate all'aceto di mele, riduzione di Vin Santo 18,00

PRIMI di mare *

Paccheri al ragù Genovese di mare con crema di cannellini alla salvia 20,00

Cappellacci di pasta fresca ripieni di pesce bianco, consommé di crostacei profumati al ginger 22,00

Spaghetto "Pastificio Martelli" con compressione di cacciucco 22,00

Tagliatella al caffè cotta in emulsione di gambero rosso e la sua tartare 24,00

Riso Carnaroli "Delta del Po IGP" risottato in acqua di pomodoro, consistenze di mare. 25,00

PRIMI di terra *

Gnocchetti di patate con crema di zucca i suoi semi croccanti e fondo vegetale 16,00

Tagliatella 40 tuorli al ragù d'anatra 18,00



SECONDI di mare *

Filetto di pescato, spuma di patate, pomodorini confit, fiore del capperi, polvere di oliva e fondo bruno di pesce 25,00

Tonno in rosa, bababietola in tre consistenze, maionese al ginger e ravanello in saor 28,00

"Sushi" di orata cotta, crema di topinambur all'arancia, cialda di barbabietola, maionese al wasabi e piccola tartare di orata cruda 25,00

Baccalà in olio cottura, beurre blanc al limone e clorofilla di prezzemolo, insalata croccante di mare 27,00

SECONDI di terra *

Guancia di maiale, purea di carote affumicata, pera al vino rosso 25,00

Petto d'anatra al burro chiarificato, la sua demi-glace, parmigiana di daicon 25,00

Piccione, nocciole e lampone 30,00

CONTORNI

Purè di patate (ricetta di J. Robuchon) 7,00

Patate al forno 7,00

Contorno del giorno 7,00

VINI e BOLLICINE AL CALICE

(^ chiedere per la selezione al calice del giorno)

Trento Doc o Franciacorta Docg ^ 10,00

Prosecco della Valdobbiadene ^ 7,00

Vino bianco, rosso ^ 7,00

BEVANDE

Birra in bottiglia 6,00

Acqua in bottiglia 75cl 3,00

Caffè, Decaffeinato, Orzo 3,00

Coperto 4,00



Prezzi in euro comprensivi di iva e servizio.

* Per motivi stagionali e di reperibilità alcuni dei suddetti prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni incrociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche (Reg. UE 1169/11).

<< Alcuni prodotti freschi di origine animale e tutte le preparazioni di pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sono state sottoposte a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/04 >>