

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

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

**G**amberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado

**P**accheri al ragù Genovese di mare con crema di cannellini alla salvia

**I**l filetto di pescato spuma di patate, pomodorini, capperi polvere di oliva

**F**lan 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"**

**T**riglia farcita, la sua riduzione alla Livornese, pappa al pomodoro caramellata

**C**apasanta scaloppata, funghi shitake, maionese di porcini e polvere di funghi

**C**appellacci di pasta fresca ripieni di pesce bianco,  
consommé di crostacei profumati al ginger

**T**agliatella al caffè cotta in emulsione di gambero e la sua tartare

**B**accalà in olio cottura, beurre blanc al limone e clorofilla di prezzemolo,  
insalata croccante di mare

**S**weet 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"**

**S**edano rapa al forno, funghi cardoncelli, polvere di porcino,  
mandorle e fondo bruno vegetale

**L**ollipop di fegatini, cipolle borettane caramellate al miele della Lunigiana e  
deglassate all'aceto di mele

**T**agliatella 40 tuorli al ragù d'anatra

**G**uancia di maiale, purea di carote affumicata e pera al vino rosso

**F**lan 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**

