

Menù 5 portate “**I NOSTRI CLASSICI**”

*Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado*  
*Sgombro in osmosi acida, bufala campana, arancia e note croccanti*  
*Paccheri al ragù Genovese di mare con crema di cannellini alla salvia*  
*Filetto di pescato spuma di patate, pomodori confit, capperi, polvere di oliva*  
*Flan al cioccolato su salsa alla vaniglia*

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo  
al prezzo di € 60,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 5 portate “**PROFUMO DI TERRA**”

*Morbido di vitella, schiuma di salsa verde e lampone*  
*Lollipop di fegatini, cipolle borettane caramellate al miele della Lunigiana e deglassate*  
*all'aceto di mele e riduzione di Vin Santo*  
*Spaghetto alla nerano, fonduta di provolone*  
*Petto d'anatra, rabarbaro, salsa bernese affumicata*  
*Flan al Cioccolato su salsa alla vaniglia*

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo  
al prezzo di € 60,00 per persona escluso vino e bevande.

Menù 6 portate “**TRADIZIONE IN EVOLUZIONE**”

*Capasanta brasata, variazione di sedano e mela verde*  
*Triglia farcita, la sua riduzione alla Livornese, pappa al pomodoro caramellata*  
*Cappellacci ripieni di pesce bianco, consommé di crostacei al ginger*  
*Spaghetto fresco risottato in compressione di cacciucco*  
*Rombo, frutti di mare, beurre blanc, riso di rombo con verdure croccanti*  
*Sweet rock*

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo  
al prezzo di € 70,00 per persona escluso vino e bevande.

**I menù degustazione non sono abbinabili ad eventuali promozioni**



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 >>