

ANTIPASTI

"Il Percorso" di cruditeè 45,00

Triglia farcita, la sua riduzione alla Livornese, pappa al pomodoro caramellata 20,00

Noci di seppia, bietole, pomodoro e nero di seppia 20,00

Gamberi croccanti in pasta kataifi su crema di avocado 22,00

Sparnocchi, calamaretti spillo, frutti di mare, gamberi rosa di Viareggio
pan brioche al cavolo nero e crema di cipolle bianche 20,00

Morbido di vitella, schiuma di salsa verde e lampone 20,00

Lollipop di fegatini, cipolle borettane caramellate al miele della Lunigiana e deglassate,
riduzione di Vin Santo 20,00

PRIMI

Tagliatelle alla farina di cannellini, ragù Genovese di mare, polvere di salvia essiccata 20,00

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

Spaghetto Pastificio Martelli risottato in compressione di cacciucco 20,00

Ravioli "Gyoza" del mar Tirreno, fondo bruno di pesce nero 20,00

"Panino al Lampredotto" bottone al Lampredotto, la sua riduzione, cialda croccante 20,00

Tagliatella 40 tuorli al ragù bianco d'agnello Igp 20,00

SECONDI

Filetto di pescato, spuma di patate, pomodori confit, frutto del capperò,
polvere di oliva, salsa di pesce 27,00

"Sushi" di orata cotta, crema di topinambur, maionese al wasabi, tartare di orata 27,00

Black Fish e verdure di stagione 28,00

Sandwich di crostacei, il suo coulis, foie gras, spuma di scampi, frutta caramellata 40,00

Sigaro di cipolla ripieno di stracotto di manzo 25,00

Rollè d'agnello Igp, patè di quinto quarto, indivia all'arancia e crema di ostriche 25,00

Piccione, petto scottato, coscia bardata, roche di fegato con nocciole e lampone 30,00

CONTORNI

Purè di patate (ricetta di J. Robuchon) 8,00

Patate al forno 8,00

Contorno del giorno 8,00



VINI e BOLLICINE AL CALICE

(^ chiedere per la selezione al calice del giorno)

Vino bianco, rosso ^ 8,00

& Trento Doc o Franciacorta Docg ^ 12,00

Prosecco della Valdobbiadene ^ 8,00

BEVANDE

Acqua in bottiglia 75cl 4,00

Birra in bottiglia 7,00

Caffè, Decaffeinato, Orzo 4,00

Coperto 5,00

Menù 5 portate "I NOSTRI CLASSICI"

Gamberi croccanti in pasta Kataifi su crema di avocado

*Sparnocchi, calamaetti spillo, frutti di mare, gamberi rosa di Viareggio,
pan brioche al cavolo nero e crema di cipolle*

Tagliatelle alla farina di cannellini, ragù Genovese di mare, polvere di salvia essiccata

*Filetto di pescato spuma di patate, pomodori confit, frutto del capperò,
polvere di oliva, salsa di pesce*

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,
riduzione di Vin Santo*

Tagliatelle 40 tuorli al ragù bianco d'agnello lgp

Sigaro di cipolla ripieno di stracotto di manzo

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"

Noci di seppia, bietole, pomodoro e nero di seppia

Triglia farcita, la sua riduzione alla Livornese, pappa al pomodoro caramellata

Cappellacci ripieni di pesce bianco, consommé di crostacei al ginger

Spaghetto Pastificio Martelli risottato in compressione di cacciucco

Black Fish e verdure di stagione

"Sweet rock" cialda al cioccolato, mousse al tabacco, crumble al whisky, gelato al caffè

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

Menù 7 portate a "MANO LIBERA DELLO CHEF"

Servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo al prezzo di € 80,00 per persona escluso vino e bevande.

Per ogni menù abbinamento vini consigliato dal Sommelier

3 calici 20 euro oppure 5 calici 35 euro

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 >>

