

Primi Piatti D I M A R E

Bavette sul pesce - *Piatto Storico*
Pasta risottata con scampetti, totanini, seppiette, gamberetti biondi

Spaghetti Versiliese - *Piatto della Tradizione*
Animelle di frutti di mare (arselle - cannolicchi - cozze), pomodoro fresco

Raviolo di burrata con gamberi rossi crudi

Risotto Carnaroli mantecato alle barbe rosse e tagliatelle di seppie croccanti
(min. 2 pers.)

Zuppetta chiara dello Chef

Fregula sarda come un cacciucco

Linguina limone e pepe, aglio, olio e peperoncino con astice blu nudo al profumo
di bergamotto

Gnocco di ricotta, crema di scampi e le sue chips

Primi Piatti D I T E R R A

Raviolo di brasato con la sua riduzione e scaglie di scoppolato di Pedona

Risotto carnaroli mantecato al parmigiano (36 mesi), cubetti di fegato d'oca e Vin Santo
(min 2 pers.)

Vellutata di farro della Garfagnana e fagioli rossi di Sorana

Secondi Piatti D I M A R E

Pescato del giorno in forno con fantasia di verdure (Isolana)

Cupola di branzino, puntarelle saltate e fave profumate al lemon grass

L'ultima cala di scampi al naturale aperti in forno o al vapore con maionese espressa

Tagliata di ricciola con indivia candita, maionese al Campari e salsa all'ortica

Aragosta rosa croccante, daikon e polvere di olive taggiasche

Cubi di baccalà cotto a bassa temperatura, cece nero e cipolla ramata di Montoro
in osmosi

Natura di calamaretti di sabbia in forno al profumo di vermentino

Bollito misto di crostacei e pesce bianco con maionese espressa

Secondi Piatti D I T E R R A

Filetto di fassona piemontese, fegato d'oca, tartufo di stagione e riduzione allo Cherry

Guancia di vitello brasata allo champagne su purea di patate e tagliatelle di asparagi

Il nostro carré di agnello

SELEZIONE DAL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI

Antinasti D I M A R E

Battuta di crostacei al lime, quenelle di caviale Calvisius

Fantasia di crudité: ostriche, crostacei, carpacci e tartare

Proposta di tre piccole portate calde

Seppioline di fondale gratinate al profumo di aglio gentile, vellutata di zucchine e straccetti di burrata

Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde

Gambero rosso scottato in fonduta di verdura aromatizzato al vermouth dry

Insalatina tiepida di mare con orzo perlato, verdure di stagione, dadolata di pomodoro

Capesante scottate su spuma di carbonara

Code di scampetti croccanti, mela Annurca e Curry

Crostacei e molluschi con patata al basilico all'essenza di ginger

Polpo grigliato, salsa mediterranea fredda, dressing alla mozzarella di bufala

Antinasti D I T E R R A

Caprese della casa

Flan di zucchine con leggera fonduta di parmigiano e tartufo di stagione

Battuta di manzo piemontese al coltello con tropea caramellata e crema di scopolato

Torcione naturale di fegato d'oca, confettura di zucca al peperoncino in abbinamento con sauternes

Capesanta di sedano rapa, passatina di zucca e caviale di tartufo