

Menu
DEGUSTAZIONE

Fantasia di crudité: crostacei, carpacci e tartare

Scampo cotto a bassa temperatura,
emulsione di pomodoro datterino giallo,
Saint-Maure de Touraine e polvere di pomodoro

Filetto di sogliola del Tirreno con cavolo di stagione
e cotenna soffiata al profumo di fiordaliso

Fusillone a tutta triglia

Rombo alla Rossini con fegato di rana pescatrice profumato al Madeira

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Caffè

€ 130,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)

Ristorante
LORENZO



In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza.



Antipasti di Mare

Quadro d'autore con caviale	€ 55,00
Fantasia di crudité: ostriche, crostacei, carpacci e tartare	€ 60,00
Proposta di tre piccole portate calde	€ 45,00
Seppioline di fondale gratinate al profumo di aglio gentile, vellutata di patate vitelotte	€ 30,00
Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde	€ 30,00
Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo, Saint-Maure de Touraine e polvere di pomodoro	€ 30,00
Insalatina tiepida di mare	€ 35,00
Capesanta affumicata su emulsione di impepata di cozze	€ 35,00
Filetto di sogliola del Tirreno con cavolo di stagione e cotenna soffiata al profumo di fiordaliso	€ 30,00

Antipasti di Terra

La Caprese secondo lo Chef (l'Italia nel bicchiere)	€ 20,00
Flan di zucchine con leggera fonduta di parmigiano e tartufo di stagione	€ 40,00
Battuta di manzo piemontese al coltello con tuorlo d'uovo marinato al Gin	€ 30,00
Torcione naturale di fegato d'oca, confettura di zucca al peperoncino	€ 40,00
Cre moso allo scoppolato, noci e miele di Castagno	€ 25,00

Primi piatti di Mare

Bavette sul pesce - <i>Piatto Storico</i> Pasta risottata con scampetti, totanini, seppiette e gamberetti biondi	€ 35,00
Spaghetti Versiliese - <i>Piatto della Tradizione</i> Pasta risottata con frutti di mare sgusciati (arselle o vongole veraci - cannolicchi - cozze) e pomodoro fresco	€ 30,00
Risotto mantecato al burro di arachidi con sgombro marinato al bergamotto (min. 2 pers.)	€ 35,00
Zuppetta chiara dello Chef (con fondo di vongole veraci e pesce bianco)	€ 35,00

Fusillone a tutta triglia	€ 30,00
Tagliolino all'uovo, i due sedani, salicornia e misto mare	€ 35,00
Ravioli di Bufala, sfera di seppia, bietola e ristretto di Bouillabaisse	€ 35,00

Primi piatti di Terra

Ravioli di caprino e fegato d'oca con bottarga di gallina	€ 40,00
Risotto Carnaroli Gran Riserva Gallo allo Zafferano di S.Gimignano e animelle di vitella al Vin Santo (min. 2 pers.)	€ 35,00
Vellutata di farro della Garfagnana e fagioli rossi di Sorana	€ 25,00
Tagliolini al filetto di pomodoro e basilico di Prà	€ 20,00

Secondi piatti di Mare

Il nostro pescato del giorno in forno con verdure di stagione	€ 35,00
Rombo alla Rossini con fegato di rana pescatrice profumato al Madeira	€ 40,00
L'ultima cala di scampi con maionese espressa e fagioli bianchi di Sorana	€ 50,00
Tagliata di ricciola nostrale, insalata riccia candita, sfere di Aperol Spritz, acqua di pomodoro e Wasabi	€ 35,00
Cubo di baccalà islandese, foglia d'ostrica, sedano rapa e peperone crusco	€ 30,00
Natura di calamaretti di sabbia in forno al profumo di Vermentino con millefoglie di verdure	€ 40,00
Variazione di crostacei in tre cotture su ristretto al miso e Pak Choi	€ 55,00

Secondi piatti di Terra

Filetto di Fassona piemontese alla birra scura, pavè di patate e crauti rossi	€ 45,00
Guancia di vitello brasata al sidro di mele	€ 35,00
Scaloppa di fegato d'oca con peschiole al tartufo e riduzione di Sherry	€ 45,00