

MENÙ PRANZO

Antipasti

Vitello tonnato
Zuppetta di pesce

Primi

Calamarata grani antichi angelica pan grattato
acciughe, uvetta, pinoli, finocchietto

Spaghettoni grani antichi angelica simil nerano

Secondi

Tagliata di diaframma fondo e puree di patate

Salmone gratinato alle erbe, riduzione al
peperone, buerre blanc

Antipasto + Primo o Secondo: 18€

Antipasto + Primo + Secondo: 25€

(acqua e caffè inclusi)

Coperto: 2€

MENÙ CENA

Antipasti

Capesante, crema tenerumi, salsa zafferano, caviale,
olio al porro 22€

Tartare di tonno, arancia, zenzero, finocchio, finocchietto e soia 16€

Tartare di gambero rosso, anguria, acqua agrumata e bisquet 18€

Carpaccio di fassona tuorlo cbt, aglio nero, fondo e
fonduta al pecorino toscano 15€

Primi

Risotto riserva san massimo, tartare gambero rosso, zafferano, pistacchio, mango e
bisquet 22€

Calamarata massi, zucchine, scampi, vongole
e pomodorini confit 20€

Raviolo ragù genovese con fonduta pecorino toscano e fondo 16€

Spaghettoni grani antichi Angelica, pesto verde
e tartare di tonno 18€

Secondi

Polpo, purea patate e cozze, gel al limone, erba cipollina 22€

Short ribs, purea patate affumicata, carote, erbette,
aglio nero e demi glace 27€

Maiolino, salsa al vermouth, balsamico extra vecchio, cavolo nero, pure di sedano rapa
e olio al porro 25€

Black cod, pure patate e prezzemolo e buerre blanc 20€

Degustazione di formaggi 15€

MENÙ CENA

Degustazione 6 portate 60€

Tartar di tonno

Capesante

Calamarata

Risotto

Polpo

Setteveli

MENÙ CENA

Dolci

Setteveli al cioccolato o al pistacchio 8€

Peccati di gola 8€

Torta moka 7€

Cannolo scomposto 6€

ALLERGENI

Si avvisa i gentili Ospiti che negli alimenti proposti possono essere presenti tracce di sostanze e prodotti che possono provocare ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Per qualsiasi chiarimento in merito agli ingredienti dei prodotti consumati/acquistati rivolgersi al personale.

Di seguito si riporta l'elenco di tali sostanze o prodotti come indicato nell' Allegato II del Reg. UE 1169/2011

- . Cereali contenente glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
- . Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- . Uova e prodotti a base di uova;
- . Pesce e prodotti a base di pesce;
- . Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- . Soia e prodotti a base di soia;
- . Latte e prodotti a base di latte;
- . Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti;
- . Sedano e prodotti a base di sedano;
- . Senape e prodotti a base di senape;
- . Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- . Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Nota importante:

*: ingredienti sottoposti a congelamento per garantire la conservazione e la sicurezza alimentare.

** : prodotto abbattuto secondo le normative vigenti (Reg. CE 853/20024), per garantire idoneità al consumo crudo e preseverarne le caratteristiche organolettiche.

Tutti i nostri piatti sono preparati con ingredienti freschi, salvo diversa indicazione.