

1 Menù degustazione

Il Mare da Amare

Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati
con Margarita agrumi kombucha cocktail

Il nostro servizio sul crudo di mare
acidità, dolcezze e sapidità

Pesce sciabola in oliocottura
carciofi, trippette di baccalà e pere

Fagottini di pasta patate di cicale e bietole
riduzione di polpo al vino rosso

Trancio di pescato della nostra costa "Bruciato"
finocchi, bonito essiccato con mandarino e finocchio di mare

PizzaGelato con essenza di gambero
prosciutto, caglio e rucola

Gelato di spiaggia
gelato d'elicrisio, lattuga di mare e cioccolato bianco

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,
il menù è per l'insieme dei commensali*

Pensando vegetale dalla Tenuta alla Battigia

Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati
con Margarita agrumi kombucha cocktail

Barbarossa Barbarossa Barbarossa
crudo di seppia, arachidi di Massarosa ed erbe

Budino di baccalà cotto e crudo
cavoli, caki e limone

Bottoni di farro e latte cagliato
riccio di mare, pomodoro ed erba cipollina

Semini di semola di grano duro mantecati
ostriche, susine ed origano

Trancio di pescatrice in crosta di pane
radici, uova di pesce in salsa all'alloro

Mille succhi
frutta, aloe e succo d'uva

*bevande escluse, centosessanta Euro a persona,
il menù è per l'insieme dei commensali*



Le Apuane e la Bonifica

Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati
con Margarita agrumi kombucha cocktail

Pernice con polenta di castagne e grano arso
cavolo nero, fegato grasso e aceto d'aglio orsino

Gnocchi di costine di maiale
ketchup fumé, broccoli, aria di prosciutto e levistico

Sobatelle di farina di legumi
brodo di gallina, parmigiano e fagioli

Agnello da latte marinato BBQ
anguilla, misticanze e prugne

Midollo, nocciole e scampi

Meringato alla foglia di limone
agrumi & vaniglia

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,
il menù è per l'insieme dei commensali*

Liberamente a mano libera...gli Chef scelgono per Voi

Il nostro benvenuto e ...

Cinque corse, bevande escluse, centoventi Euro a persona,

Quattro corse, bevande escluse, novantacinque Euro a persona,

il menù è per l'insieme dei commensali

Gli ingredienti à la carta...

Due piatti scelti da Voi, ottanta Euro a persona

“La cucina è storia e cultura antropologica olistica”

L.L #cucinantropologica

*Ringraziando i Coltivatori custodi, Le aziende agricole della Tenuta del Parco di San Rossore,
Coldiretti e Cooperativa dei pescatori, gli amici contadini e cacciatori ai quali diamo voce*

*Per l'elaborazione di alcune ricette taluni ingredienti possono essere soggetti ad abbattimento di temperatura Come previsto
del regolamento UE nr 1169/2011 siamo a disposizione per individuare tutti gli allergeni presenti nelle nostre ricette*

