

## *1 Menù degustazione ...*

### *Il Mare da Amare*

**Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati**  
*con gin sour kombucha cedrata cocktail*

**Il nostro servizio sul crudo di mare**  
*pesci, molluschi e crostacei con frutta e verdura*

**Scampo crispy**  
*budino di baccalà, fagiolini verdi e limone*

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

**Trancio di pescato della nostra costa "Bruciato"**  
*funghi cardoncelli glassati ai porcini, Plantago e salsa ostriche*

**PizzaGelato con essenza di gambero**  
*prosciutto, caglio e rucola*

**Il cioccolato che passione...**  
*architetture e variazioni di cioccolato*

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

### *Pensando vegetale dal Parco ... dal Mare*

**Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati**  
*con gin sour kombucha cedrata cocktail*

**Insalata di carciofi e granseola**  
*gelato di caprino con latte di mandorle e menta*

**Triglia farcita "Med"**  
*finocchio, radici e bottarga*

**Canestrini di pasta fermentata, caglio e zafferano**  
*riccio di mare, pesto di pomodoro conservato ed erba cipollina*

**Riccioli di pasta cucinati in estratto di verdure**  
*cozze, arachidi e limone*

**Bianco di rombo farcito alla maggiorana**  
*zucca e porro con crema di riso della Tenuta e dragoncello*

**Il peccato originale**  
*mela, gelato di sedano e caramello al tabacco*

*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 gin sour kombucha cedrata cocktail

**Lingotto di animella di vitello glassata**  
cavolfiore, lattuga di mare e mandarino

**Gnudi di ricotta di pecora e guancia di manzo brasata**  
crema di sedano, ortica e tartufo

**Risotto al pecorino Scoppolato e pesto d'erbe**  
funghi, melograno con crema di lepre in dolceforte

**Trancio di maialotto di Montaione**  
mele, cipolline e tarassaco

**Midollo, anacardi, senape e uova di pesce**

**Mille succhi**  
frutta, aloe e succo d'uva

*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, cento 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*



*Relais & Châteaux*