

1 Menù degustazione ...

Il Mare da Amare

Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati
con gin sour kombucha e rosmarino 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 in crema di porcini, Plantago e salsa ostriche

Bocconcini di latte del Parco
fichi e olio di foglia di fico

Omaggio ad Alfonso Cuarón
dulce de leche, tequila, sfoglie di cacao in salsa aloe e mango

*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 e rosmarino cocktail

Insalata di funghi porcini 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
mais, rabarbaro e tè matcha

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 e rosmarino cocktail*

*Petto di pernice con polenta d'albicocche e grano arso
erbi di campo, fegato grasso e aceto d'aglio orsino*

*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*

