

1 Menù degustazione ...

Il Mare da Amare

Il nostro benvenuto

con il Lunasia cocktail

Sgombro al profumo di bergamotto

kiwi, rucola e yogurt affumicato

Composizione di pesci, molluschi e crostacei

salsa Cacciucco, salvia e yuzu

Ravioli ripieni di pancotto di vongole

con crema di frutti di mare

Trancio di pescato della nostra costa in crosta di arachidi

carciofi, ostriche e maggiorana

Pizza Gelato

gambero crudo, prosciutto, caglio e rucola

Dessert al caffè verde e tostato

finocchio, caramello e cioccolato

140,00 € a persona, bevande escluse

il menù è per l'insieme dei commensali

Pensando vegetale dal Parco ... dal Mare

Il nostro benvenuto

con il Lunasia cocktail

Gamberi scottati con gelato di yogurt e rafano

bernese al dragoncello, topinambur e pompelmo

Pescatrice in olio cottura alle erbe aromatiche

radicchio tardivo e pere in salsa Mugnaia

Canestrini di pasta fermentata, caglio e zafferano

riccio di mare, pesto di pomodoro ed erba cipollina

Linguine mantecate alle cicale di mare

limone, briciole di focaccia ed aneto

Pesce fragolino farcito alle erbe in crosta di pane

patata fondente, purea di pepe verde, crema giardiniera e uova di pesce

Soufflé di olivello spinoso

gelato al timo e salsa di mandorla amara

160,00 € a persona, bevande escluse

il menù è per l'insieme dei commensali



Le Apuane e la Bonifica

Il nostro benvenuto

con il Lunasia cocktail

Carpaccio di vitello marinato

asparagi, fegato grasso, nocciole e sherry

Gnocchetti di coniglio profumati alla maggiorana

funghi, noci, cipolla ed olive

Spaghetti chitarra di farina di legumi

stracotto di capra, yogurt e menta

Il piccione: petto e coscia

castagne, uvetta e pinoli con cicorie

Gelato di zucca, zenzero in agrodolce

semi di zucca e sesamo

Dessert alla fava Tonka e zabaione

mandorle ed amarene

140,00 € a persona, bevande escluse

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, 120 € a persona

Quattro corse, bevande escluse, 100 € a persona

il menù è per l'insieme dei commensali

Gli ingredienti à la carta...

Due piatti scelti da Voi, 80 € a persona

“La cucina è storia e cultura antropologica olistica”

L.L #cucinantropologica #Bechef #conditidinatura

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

