

## Menues dégustations

### La mer à aimer

**Un accueil en petites bouchées**  
avec le cocktail « Rock Puccini »

**Maquereau parfumé à la bergamote**  
kiwi, roquette et yaourt fumé

**Composition de poissons, mollusques et crustacés**  
sauce Cacciucco, parfum de sauge et yuzu, pain noir croustillant

**Pâtes, pain et mer**  
raviolis à la semoule et « Pancotto » aux palourdes

**Filet de poisson en croûte de cacahuètes**  
avec artichauts, huîtres et marjolaine

**PizzaGelato à l'essence des crevettes**  
jambon, lait caillé et roquette

**Smoothie dessert à la fève tonka et sabayon**  
salade d'amandes et de cerises noires avec infusion tiède aux herbes aromatiques

*Boissons non comprises, cent quarante euros par personne*  
*Le menu est pour tous les convives*

### Pensée végétale du Parc ... de la Mer

**Un accueil en petites bouchées**  
avec le cocktail « Rock Puccini »

**Crevettes poêlées avec glace yaourt et au raifort**  
Béarnaise à l'estragon, topinambour et pamplemousse

**Lotte cuite à l'huile et aux herbes aromatiques**  
radis tardif et poires à la sauce meunière

**Ravioli de pâte fermentée, présure et safran**  
oursin de mer, pesto de tomate conservé et ciboulette

**Linguine aux crevettes-mantes**  
beurre miso, citron, miettes de focaccia et aneth

**Poisson farci aux herbes en croûte de pain**  
pomme de terre fondue, purée de poivre vert, jardinier crémeuse et œufs de poisson

**Crèmeux au fromage de chèvre et aux figues**  
vin chaud, miel et épices

*Boissons non comprises, cent soixante euros par personne*  
*Le menu est pour tous les convives*



## *Les Alpes Apuanes et la "récupération"*

**Un accueil en petites bouchées**  
avec le cocktail « Rock Puccini »

**Lingot de ris de veau rôti glacé au Saba**  
chou, fromage de chèvre bleu, myrtilles fermentées et noisettes

**Gnocchis de lapin à la marjolaine**  
champignons, noix, oignons et olives

**Spaghetti chitarra à la farine de légumineuses**  
chèvre, yaourt et menthe et aiguilles de sapin marinées

**Pigeon du parc : poitrine, cuisse et chocolat de foie**  
en Castagnaccio: châtaignes, raisins secs et pignons de pin à la chicorée

**Citrouille aigre-douce et gingembre**  
glace aux graines de courge et praliné au sésame

**Dessert au café vert et torréfié**  
fenouil, caramel et chocolat

*Boissons non comprises, cent quarante euros par personne*  
*Le menu est pour tous les convives*

## *Librement à main levée... les Chefs choisit pour vous*

*Notre bienvenue et...*

*Cinq courses, boissons non comprises, cent-vingt €uros par personne*

*Quatre courses, hors boissons, cent €uros par personne*

*Le menu est pour tous les convives*

## *Les ingrédients à la carte... un service sur mesure*

*Deux plats choisis par Vous, quatre-vingts euros par personne*

***"La cuisine est une histoire et une culture anthropologique holistique"***

*L.L #cucinantropologica*

*Remerciant les producteurs gardiens, les fermes du San Rossore Park Estate,  
Coldiretti et la coopérative des pêcheurs, les amis agriculteurs et chasseurs à qui nous donnons la parole*

*Comme prévu par le règlement UE n° 1169/2011, nous sommes à votre disposition pour identifier tous les allergènes,  
en consultant également la liste complète et détaillée pour chacune de nos préparations.*

