

## **PRIMI PIATTI**

PACCHERO E FUMO <i>Crema di cacio e pepe, limone marinato, Parmigiano Reggiano affumicato</i>	€ 24,00
BOTTONE EMILIANO A BOLGHERI <i>farcito al cacciucco di canocchie, gambero marinato, salsa di mare e burro di cipresso</i>	€ 28,00
RISOTTO CARNAROLI SELEZIONE "RISO BUONO" MINIMO DUE PERSONE <i>all'estratto di zuppa di mare, concentrati di mare, erbe selvatiche e spontanee</i>	€ 28,00
PAPPARDELLA O TAGLIATELLA <i>al ragout di cortile alla toscana, animelle e tuorli marinati</i>	€28,00
COLPA D'ALFREDO MINIMO DUE PERSONE <i>spaghetto all'Alfredo, piccolo pesto di mare, burro, limone e fegati di moscardini e seppie</i>	€ 30,00

## **PIETANZE**

PICCIONE DELLA VAL D'ELSA <i>petto e coscia, le sue frattaglie, vegetali e frutta di stagione</i>	€ 35,00
LA SELVAGGINA DI TERRA O DI PENNA secondo la disponibilità della caccia, a mano libera dallo Chef <i>Germano, colombaccio, pernice, fagiano, cervo, starna, cinghiale, daino, capriolo</i>	€ 45,00
ASTICE O ARAGOSTELLA AL PROFUMO DI BRACE <i>salsa affumicata di teste d'astice, finta cenere, topinambur e insalata dell'orto e la sua zuppetta</i>	€ 45,00
MARE NOSTRUM <i>oggi dal mercato del pesce e vegetali di stagione</i>	€ 35,00
ANGUILLA E COLOMBACCIO <i>anguilla alla piastra, colombaccio cotto in carcassa, coscia e ala in insalata, salsa 700 dal libro di Salvatore Marchese</i>	€ 45,00
BALLOTINE <i>Di coniglio in salsa royale e foie gras, estratto di aglio e millefoglie di patata</i>	€ 35,00
COPERTO	€ 5,00



LOCANDA DE BANCHIERI  
ROOMS AND RESTAURANT

Un luogo che conserva la memoria di un passato antico e recente e ne distilla l'essenza nella cucina originale dello Chef Patron Giacomo Devoto. La nostra cucina vuole rappresentare al meglio il nostro territorio, utilizzando prodotti di mare e di montagna, i prodotti dell'Azienda Agricola e quelli tipici della Lunigiana, garantendo uno straordinario equilibrio che sorprenderà i viandanti, gli appassionati e i curiosi che fermandosi per una sosta, una notte o una vacanza potranno godere, oltre che dei dintorni, anche dell'Arte dello Chef Devoto.

---

## INGRESSI

<b>AZZURRO</b> <i>Sciabola alla mugnaia, caviale d'aringa, gelato al carpione e pan fritto all'acciuga</i>	€ 28,00
<b>BACCALÀ IN TRE COTTURE</b> <i>Crema di latte e acciughe, salsa in conserva di peperone e la sua pelle croccante</i>	€ 26,00
<b>TIEPIDO DI MARE</b> <i>Gamberi , polpo, molluschi e scampi , salse agli agrumi e vegetali, crema al nero</i>	€ 30,00
<b>LA PONTREMOLESE</b> <i>Tartare di carne di vacca Pontremolese, panizza, salsa al beurre blanc e ostrica spezzina</i>	€ 35,00
<b>SEPPIA FARCITA</b> <i>Al Cappun Magro , gamberi, lardo di seppia, aglio e limone fermentato</i>	€ 28,00
<b>SELVAGGINA IN TERRINA</b> <i>Fondo di manzo, oli vegetali , insalata di campo , salsa olandese alle erbe</i>	€ 24,00