

PRIMI PIATTI

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

PIETANZE

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

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