

Portus Lunae



LA LOCANDA

Un luogo che conserva la memoria di un passato antico e recente e ne distilla l'essenza in una cucina originale e nello stesso tempo densa di un riferimento alle Terre di Luni.

Le nostre degustazioni sono la via d'accesso principale a questo Universo.

Per te che sei ospite nella mia casa permettimi di accontarti chi sono in questo piccolo viaggio astronomico.

BENVENUTO IN LUNIGIANA

TIEPIDO DI MARE E ORTO

BACCALÀ IN TRE COTTURE

**RISOTTO CARNAROLI
SELEZIONE "RISO BUONO"
ALL'ESTRATTO DI ZUPPA DI
MARE E ERBE SELVATICHE**

MARE NOSTRUM

PREDESSERT- DESSERT

SORPRESA FINALE

80€



Alpi Apuane e dita di Nettuno



Un suggestivo percorso di
degustazione affidato
all'interpretazione di Giacomo
Devoto.

Il numero e la composizione delle
portate è imperniato sull'offerta
del mercato, della stagione e
dello spirito della Locanda de
Banchieri dalle Alpi al nostro
mare.

BENVENUTO IN LUNIGIANA

AZZURRO

SEPPIA SPORCA FARCITA E
AGRUMI

LA PONTREMOLESE

BOTTONE EMILIANO A
BOLGHERI

SAGA DI SELVAGGINA IN
TERRINA

BALLOTAINE DI CONIGLIO
SALSICCIA, CASTAGNE,
ROYALE E FOIE GRAS

PRE DESSERT - DESSERT

SORPRESA FINALE

100€

Vapor della Val di Magra



OMAGGIO A DANTE

“Per Dante, Vapor della Val di Magra è un giovane guerriero del quale i contemporanei ammirano le fulminee, vittoriose battaglie ma, dopo aver fiutato questo libro due volte, nelle fantasie delle letture e nella realtà dei fornelli, Vapor di Val di Magra sarà per noi l’immobile, incantata, profumata cucina di una civiltà antichissima e sempre giovane.”

-Mario Soldati-

MENU A MANO LIBERA
DELLO CHEF

BENVENUTO IN LUNIGIANA

7 PORTATE

PREDESSERT

DESSERT

SORPRESA FINALE

120€

