

DEGUSTAZIONE (PESCE_FISH)

MARITOZZO RIPIENO DI BACCALA MANTECATO, POMODORINI CONFIT E
MARMELLATA DI PEPERONI
MARITOZZO FILLED WITH WHIPPED SALT COD, CONFIT CHERRY TOMATOES AND
PEPPER JAM

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA, CRUDITÉ DI GAMBERO ROSSO
E GRANELLA DI PISTACCHIO
GNOCCHI WITH PUMPKIN CREAM, RED PRAWN TARTARE AND PISTACHIO CRUMBLE

PACCHERI AL "CACCIUCCO" ALLA LIVORNESE, PROFUMO DI LIMONE E OLIO
AL PREZZEMOLO
"PACCHERI" PASTA WITH LIVORNO-STYLE FISH STEW, LEMON PERFUME AND
PARSLEY OIL

RICCIOLA CON PELLE CROCCANTE, INVOLTINO DI RATATOUILLE DI VERDURE
E JUS DI PESCE
CRISPY-SKIN AMBERJACK, VEGETABLE RATATOUILLE ROLL AND FISH JUS

PREDESSERT

TARTE TATIN DI MELE, CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E GELATO FIOR DI LATTE
APPLE TARTE TATIN, VANILLA CUSTARD AND MILK GELATO

PREZZO: 80€

(CARNE_MEAT)

POLENTA FRITTA CON PATÉ DI FEGATINI TOSCANI, TARTUFO NERO E FICHI
FRIED POLENTA WITH TUSCAN CHICKEN LIVER PATÉ, BLACK TRUFFLE AND FIGS

CARAMELLE RIPIENE DI OSSOBUCCO E FONDUTA DI PARMIGIANO ALLO
ZAFFERANO

"CARAMELLE" PASTA FILLED WITH OSSOBUCCO AND SAFFRON
PARMIGIANO FONDUE

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO E POLVERE DI FRUTTI ROSSI
TAGLIATELLE WITH VENISON RAGÙ AND RED BERRY POWDER

IL NOSTRO AGNELLO CON CIPOLLA BIANCA RIPIENA
LAMB WITH STUFFED WHITE ONION

PREDESSERT

CROSTATINA DI PASTA FROLLA, CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE,
ARANCIO E NOCCIOLE
SHORTCRUST TART WITH DARK CHOCOLATE, CREAM, ORANGE AND HAZELNUTS

PREZZO: 70€

IL MENU DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI UGUALE PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU MUST BE ORDERED THE SAME BY THE ENTIRE GROUP

DEGUSTAZIONE (VEGETERIANA_VEGETERIAN)

CREMA DI CAVOLFIORE AFFUMICATA AL LEGNO DI ULIVO, RIDUZIONE AL MISO
SMOKED CAULIFLOWER CREAM SMOKED WITH OLIVE WOOD, MISO REDUCTION

LA NOSTRA CARABACCIA, ZUPPA DI CIPOLLA TOSCANA
OUR "CARABACCIA", TRADITIONAL TUSCAN ONION SOUP

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE, RADICCHIO E BRIE, CREMA DI FAGIOLI NERI E
NOCCIOLE TOSTATE
RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES, RADICCHIO AND BRIE CHEESE, ON A BLACK
BEAN CREAM AND TOASTED HAZELNUTS

FUNGO PORTOBELLO, TIMO, MIRTILLO, LEMONGRASS
PORTOBELLO MUSHROOM WITH THYME, BLUEBERRY, LEMONGRASS

PREDESSERT

MOUSSE DI RICOTTA, CARMELLO SALATO E PERE
RICOTTA MOUSSE WITH SALTED CARAMEL AND PEARS

PREZZO: 65€

ANTIPASTI

LA PAPPÀ AL POMODORO CON STRACCIATELLA E SEPIA GRIGLIATA
TOMATO AND BREAD SOUP WITH STRACCIATELLA CHEESE AND GRILLED CUTTLEFISH
20€
1-7-14

POLENTA FRITTA CON PATÉ DI FEGATINI TOSCANI, TARTUFO NERO E FICHI
FRIED POLENTA WITH TUSCAN CHICKEN LIVER PATÉ, BLACK TRUFFLE AND FIGS
20€
8-10

QUAGLIA RIPIENA DI SALSICCIA E FUNGHI, CREMA DI CAROTA E BIETOLA
QUAIL STUFFED WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS, CARROT CREAM AND
SWISS CHARD
18€
1-8

CREMA DI CAVOLFIORE AFFUMICATA AL LEGNO DI ULIVO, RIDUZIONE AL MISO
SMOKED CAULIFLOWER CREAM SMOKED WITH OLIVE WOOD, MISO REDUCTION
16€
6

INVOLTINO DI VERZA RIPIENO DI CAPONATA DI VERDURE SU SALSA AL
POMODORO PICCANTE
SAVOY CABBAGE ROLL STUFFED WITH VEGETABLE CAPONATA ON A SPICY
TOMATO SAUCE
16€
8-13

MARITONZO RIPIENO DI BACCALA MANTECATO, POMODORINI CONFIT E
MARMELLATA DI PEPERONI
MARITONZO FILLED WITH WHIPPED SALTED COD, CONFIT CHERRY TOMATOES AND
PEPPER JAM
22€
1-4-7

PRIMI

CARAMELLE RIPIENE DI OSSOBUCO E FONDUTA DI PARMIGIANO
ALLO ZAFFERANO

*"CARAMELLE" PASTA FILLED WITH OSSOBUCO AND SAFFRON
PARMIGIANO FONDUE*

24€

1-7-8-10

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO E POLVERE DI FRUTTI ROSSI
TAGLIATELLE WITH VENISON RAGÙ AND RED BERRY POWDER

24€

1-3-8-10

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA, CRUDITÉ DI GAMBERO ROSSO
E GRANELLA DI PISTACCHIO

GNOCCHI WITH PUMPKIN CREAM, RED PRAWN TARTARE AND PISTACHIO CRUMBLE

26€

1-2-3-13

PACCHERI AL "CACCIUCCO" ALLA LIVORNESE, PROFUMO DI LIMONE E OLIO AL
PREZZEMOLO

*PACCHERI WITH CACCIUCCO (LIVORNO STYLE FISH STEW), LEMON AROMA AND
PARSLEY OIL*

24€

1-4-8-10

LA NOSTRA CARABACCIA, ZUPPA DI CIPOLLA TOSCANA
OUR "CARABACCIA", TRADIZIONAL TUSCAN ONION SOUP

20€

1-7

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE, RADICCHIO E BRIE, CREMA DI FAGIOLI NERI E
NOCCIOLE TOSTATE

*RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES, RADICCHIO AND BRIE CHEESE, BLACK BEAN
CREAM AND TOASTED HAZELNUTS*

20€

1-3-13-7

SECONDI

IL NOSTRO AGNELLO CON CIPOLLA BIANCA RIPIENA
OUR LAMB WITH STUFFED WHITE ONION

34€
8-10

PICCIONE RIPIENO DI FOIE GRAS, UVA BIANCA, INDIVIA BELGA E RIDUZIONE
DI PORTO

PIGEON STUFFED WITH FOIE GRAS, WHITE GRAPES, BELGIAN ENDIVES AND PORT
WINE REDUCTION

35€
8-10

FILETTO DI DENTICE IN CROSTA DI PATATE, SPINACINO E MAIONESE
AL PREZZEMOLO

POTATO CRUSTED SNAPPER FILLET, BABY SPINACH AND PARSLEY MAYONNAISE

36€
3-4-8

FUNGO PORTOBELLO, TIMO, MIRTILLO, LEMONGRASS
PORTOBELLO MUSHROOM WITH THYME, BLUEBERRY, LEMONGRASS

26€

RICCIOLA CON PELLE CROCCANTE, INVOLTINO DI RATATOUILLE DI VERDURE E
JUS DI PESCE

CRISPY-SKIN AMBERJACK, VEGETABLE RATATOUILLE ROLL AND FISH JUS

34€
4-8

GUANCIA DI MANZO STUFATA AL VINO ROSSO, IL SUO FONDO E MILLEFOGLIE
DI PATATE

BRAISED BEEF CHEEK IN RED WINE, ITS JUS AND POTATO MILLE-FEUILLE

30€
3-7-8-10

LISTA ALLERGENI_ALLERGY LIST

- 1-GLUTINE/GLUTEN
- 2-CROSTACEI/CRUSTACEANS
- 3-UOVA/EGG
- 4-PESCE/FISH
- 5-ARACHIDI/PEANUTS
- 6-SOIA/SOY
- 7-LATTE/DAIRY
- 8-SEDANO/CELERY
- 9-SENAPE/MUSTARDS
- 10-ANIDIRIDE SOLFOROSA/SULFITES
- 11-SESAMO/SESAME
- 12-LUPINI/LUPINS
- 13-FRUTTA A GUSCIO/NUTS
- 14-MOLLUSCHI/MOLLUSKS