

ANTIPASTI

TONNO SCOTTATO, DEMIGLACE DI MANZO RISTRETTA, MAIONESE ALLE
ACCIUGHE E INSALATINE FRESCHE
*SEARED TUNA, REDUCED BEEF DEMIGLACE, ANCHOVY MAYONNAISE, AND FRESH
SALAD*
24€
(3-4-8-13)

SCAMPI SCOTTATI SU INSALATINA DI ASPARAGI E SALSA OLANDESE
SEARED SCAMPI ON AN ASPARAGUS SALAD WITH HOLLANDAISE SAUCE
22€
(2-3-7)

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

TARTARE DI MANZO, SPUMA DI BURRATA, CIPOLLA AGRODOLCE E NOCCIOLA
BEEF TARTARE, BURRATA FOAM, SWEET-AND-SOUR ONION, AND HAZELNUT
20€
(7-13)

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI QUINOA E VERDURE ESTIVE, SALSA DI PISELLI E
POMODORINI ARROSTITI
*ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH QUINOA AND SUMMER VEGETABLES, PEA
SAUCE, AND ROASTED CHERRY TOMATOES*
16€
(8)

PARMIGIANA DI ZUCCHINE CON CREMA DI BASILICO E PROVOLA AFFUMICATA
ZUCCHINI PARMIGIANA WITH BASIL CREAM AND SMOKED PROVOLA CHEESE
16€
(7-13)

PRIMI

GNOCCHI RIPIENI DI RICOTTA E MENTA, PARMIGIANO REGGIANO E SEMI DI
PAPAVERO
RICOTTA AND MINT STUFFED GNOCCHI , PARMIGIANO REGGIANO AND POPPY
SEEDS
20€
(1-7)

PICI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E OLIVE TAGGIASCHE
PICI PASTA WITH WHITE RABBIT RAGU' AND TAGGIASCHE OLIVE
24€
(1-8-10)

CAPPELLETTI RIPIENI DI MELANZANE ARROSTITA E GAMBERO ROSSO
CAPPELLETTI STUFFED WITH ROASTED EGGPLANT AND RED PRAWNS
26€
(1-2-3-7)

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE E BRIE CON FUNGHI DI STAGIONE E TIMO
RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES AND BRIE CHEESE, SEASONAL MUSHROOMS
AND THYME
22€
(1-3-7)

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)

PENNONI "MONOGRANO FELICETTI" AL SUGO DI ANATRA E SCAGLIE DI
PECORINO TOSCANO
"MONOGRANO FELICETTI" PENNONI WITH DUCK SAUCE AND SHAVINGS OF
TUSCAN PECORINO
22€
(1-2-7-8-10)

SECONDI

PICCIONE RIPIENO DI FOIE GRAS, COSCE CROCCANTI, PAK CHOÏ E RIDUZIONE
DI PORTO ROSSO
STUFFED PIGEON WITH FOIE GRAS , CRISPY WINGS , PAK CHOÏ AND RED PORT
REDUCTION
34€
(8-10-13)

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI PANCETTA, MILLEFOGLIE DI PATATE E
SCALOGNI ALL'ACETO BALSAMICO
PORK FILLET WRAPPED IN BACON , POTATO MILLE-FEUILLE AND SHALLOTS IN
BALSAMIC VINEGAR
30€
(3-7)

CERVO ROSOLATO, LA SUA DEMIGLACE AI FRUTTI ROSSI E SEDANO RAPA
SEARED VENISON , RED FRUIT DEMIGLACE AND CELETRIC
32€
(8)

FILETTO DI DENTICE IN CROSTA DI PATATE, SPINACINO E MAIONESE AL
PREZZEMOLO
POTATO CRUSTED SNAPPER FILLET , BABY SPINACH AND PARSLEY MAYONNAISE
36€
(3-4)

ROMBO SCOTTATO IN PADELLA, FINOCCHIO E SALSA DI ARANCIA
PAN SEARED TURBOT , FENNEL AND ORANGE SAUCE
32€
(3-4-13)

HAMBURGER VEGETARIANO DI FUNGHI SMINUZZATI, CAVOLO CAPPuccio
VIOLA, MAIONESE E CHIPS DI ZUCCHINE
VEGETARIAN PULLED MUSHROOMS BURGER, RED CABBAGE, MAYONNAISE AND
ZUCCHINI CHIPS
28€
(1-3-9-13)

DEGUSTAZIONE

(CARNE_MEAT)

TARTARE DI MANZO, SPUMA DI BURRATA, CIPOLLA AGRODOLCE E NOCCIOLA
BEEF TARTARE, BURRATA FOAM, SWEET AND SOUR ONION AND HAZELNUT

PICI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E OLIVE TAGGIASCHE
PICI PASTA WITH WHITE RABBIT RAGU' AND TAGGIASCHE OLIVE

PENNONI "MONOGRANO FELICETTI" AL SUGO DI ANATRA E SCAGLIE DI
PECORINO TOSCANO
"MONOGRANO FELICETTI" PENNONI WITH DUCK SAUCE AND SHAVINGS OF
TUSCAN PECORINO

CERVO ROSOLATO, LA SUA DEMIGLACE AI FRUTTI ROSSI E SEDANO RAPA
SEARED VENISON, RED FRUIT DEMIGLACE AND CELETRIC

PREDESSERT

MOUSSE AL PISTACCHIO, CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE
PISTACHIO MOUSSE, DARK CHOCOLATE AND SOUR CHERRIES

PREZZO: 70€

(PESCE_FISH)

TONNO SCOTTATO, DEMIGLACE DI MANZO RISTRETTA, MAIONESE ALLE
ACCIUGHE E INSALATINE FRESCHE
TUNA TATAKI, REDUCED BEEF DEMIGLACE, ANCHOVY MAYONNAISE AND FRESH
SALAD GREENS

CAPPELLETTI RIPIENI DI MELANZANE ARROSTITA E GAMBERO ROSSO
CAPPELLETTI STUFFED WITH ROASTED EGGPLANT AND RED PRAWNS

PACCHERI AL "CACCIUCCO" ALLA LIVORNESE, PROFUMO DI LIMONE E OLIO AL
PREZZEMOLO
PACCHERI WITH CACCIUCCO (LIVORNO STYLE FISH STEW), LEMON AROMA AND
PARSLEY OIL

ROMBO SCOTTATO IN PADELLA, FINOCCHIO E SALSA DI ARANCIA
PAN SEARED TURBOT, FENNEL AND ORANGE SAUCE

PREDESSERT

BAVARESE AL COCCO, CIOCCOLATO AL LATTE, ANANAS E CRUMBLE AL
BASILICO
COCONUT BAVARIAN CREME, MILK CHOCOLATE, PINEAPPLE AND BASIL
CRUMBLE

PREZZO: 80€

IL MENU DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO, DISPONIBILE SOLO A
CENA

THE TASTING MENU MUST BE ORDERED BY THE ENTIRE GROUP, AVAILABLE FOR DINNER

DEGUSTAZIONE (VEGETERIANA_VEGETERIAN)

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI QUINOA E VERDURE ESTIVE, SALSA DI PISELLI E
POMODORINI ARROSTITI

*ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH QUINOA AND SUMMER VEGETABLES, PEA
SAUCE, AND ROASTED CHERRY TOMATOES*

GNOCCHI RIPIENI DI RICOTTA E MENTA, PARMIGIANO REGGIANO E SEMI DI
PAPAVERO

*RICOTTA AND MINT STUFFED GNOCCHI , PARMIGIANO REGGIANO AND POPPY
SEEDS*

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE E BRIE CON FUNGHI DI STAGIONE E TIMO
RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES AND BRIE CHEESE, SEASONAL MUSHROOMS
AND THYME

HAMBURGER VEGETARIANO DI PULLED FUNGHI, CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA,
MAIONESE E CHIPS DI ZUCCHINE
VEGETARIAN PULLED MUSHROOMS BURGER, RED CABBAGE, MAYONNAISE AND
ZUCCHINI CHIPS

PREDESSERT

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE
STRAWBERRY TIRAMISU

PREZZO: 60€

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

