



Gli animali si nutrono...

L'uomo mangia...

...e solo l'uomo intelligente sa mangiare.

Anthelme Brillat-Savarin

Animals feed themselves;

men eat;

but only wise men know the art of eating

Anthelme Brillat-Savarin

Coperto e il nostro pane fatto in casa € 3,00 p.p.

Cover charge and home-made bread € 3,00 p.p.

Menu “A tavola dagli Chef”

Menu “Chefs table ”

Gli Chef Alessandra e Nazareno vi propongono il loro menù degustazione a 6 portate

Alessandra and Nazareno Chef's suggestion with 6 courses

3

90€ p.p. bevande escluse, beverages not included

110€ p.p. con abbinamento vini, wine included

Gambero spiaggiato

Prawn at the beach

~

Gnocchi pesto, tonno rosso, soia e liquirizia

Potatoes gnocchi with “pesto” basil sauce, red tuna, soy and licorice

~

Ricciola di fondale, cocco, lime e zafferano

Black ruff, coconut, lime and saffron

~

Piccione viaggiatore

Carrier pigeon

~

Ci vuole fegato & passione per un savoiardo

Chicken liver, passion fruit and savoiardo biscuit foam

~

Albicocca e cioccolato

Apricot and chocolate

Il menu degustazione è servito per tutti i commensali seduti al tavolo

The tasting menu is served for all diners seated at the table

Antipasti- Starters

Crudo di Gambero Viola

*Tartare di gambero viola, maionese alla bisque, gelatina al rum,
meringa leggera al nero di seppia, lime e sorbetto alla mela verde e basilico*

*Purple shrimp tartare, bisque mayonnaise, rum jelly,
light squid black meringue, lime and sorbet with green apple and basil*

45€

Cappesante alla carbonara

*Noci di cappesante avvolte nel guanciale, salsa al tuorlo,
crema di pecorino nero di Pienza, cialda di pasta*

Seared scallops with bacon, egg yolk sauce, Pienza ewe cheese cream, pastry waffle

24€

Glacier 51 prosciutto e funghi

Moro oceanico cotto a bassa temperatura, uvetta, consommé di prosciutto crudo e polvere di porcini

Proper cooked at low temperature, raisins, raw ham consommé and porcini powder

30€

La Quaglia

*Petto rosolato, carote in due consistenze, paté di fegatini di pollo,
more in agrodolce alle mele e cialda soffiata di riso allo zafferano*

*Seared quail breast, carrots, chicken liver patè,
Apple sweet & sour blackberries, rice waffle with saffron*

22€

Non c'è scampo per l'uovo

Uovo cotto a bassa temperatura, su spuma di patate, scampo saltato e sfere di aceto di lamponi

Slow cooked egg, potatoes foam, sauté langoustine & raspberries vinegar spheres

24€

Primi piatti – Pasta dishes

Gnocchetti pesto e gamberi

Gnocchi di patate fatti in casa con pesto, gamberi viola e liquirizia

Home-made gnocchi with “pesto” basil sauce, purple prawns and licorice

28€

Ravioli alla prescinsöa e scampi

Ravioli ripieni di prescinsöa, crema di zucchine, limone candito,

scampi crudi al fumo e guanciale croccante

Cheese curd ravioli, courgettes puree, candied lemon, smoked flavored raw langoustine, crispy pork cheek

26€

Spaghetti cacio, pepe e cozze

Spaghetti al pepe nero di Sarawak,

salsa di pecorino nero di Pienza, cozze e profumo di lime

Sarawak pepper spaghetti, Pienza ewe cheese sauce, mussels, lime perfume

24€

Tagliolini di rapa rossa al ragù di coniglio

Tagliolini fatti in casa con ragù di coniglio, salsa di pistacchi, olive e pinoli tostati

Red turnip Hand-made Tagliolini with rabbit sauce, pistachio sauce, olives and toasted pinenuts

22€

Secondi – Main Courses

Maialino da latte confit

Maialino cotto nel suo grasso per 20 ore, mousse di taleggio, crema di spinaci,

albicocche e nocciole tostate

Piglet cooked in his fat for 20 hours, taleggio cheese mousse,

spinaches cream, toasted hazelnuts and apricots

28€

Bellin che Ombrina!

Trancio di Ombrina Boccadoro con dressing alle pesche, gel di Prosecco,

taccole sfumate alla colatura di alici, capperi fritti e cialda di acciughe

Meagre slices with peach dressing, Prosecco gel,

snow peas simmered in light anchovies sauce, fried cappers and anchovies w

32€

Ricciola di fondale ai profumi estivi

Ricciola di fondale cotta a bassa temperatura su gazpacho di pomodori ed anguria, cetriolo alla menta,

crostini di pane integrale, petali di cipolla marinata ai frutti rossi, aria di peperone giallo

Black ruff cooked at low temperature on tomato gazpacho and watermelon, mint cucumber, whole-wheat bread

croutons, petals of onion marinated with red fruits, yellow pear

32€

Il Piccione in Baia

Petti rosolati, cosce cotte a bassa temperatura, filetti marinati alla salvia ed arancia, purea montata di

patate viola, invidia belga all'arancia, sentori di liquirizia, salsa gremolada

Browned pigeon breasts, thighs cooked at low temperature, fillets marinated with sage and orange, mashed violet

potatoes, Belgian salad with orange, hints of licorice, gremolada sauce

45€

Dolci – Dessert

Dall'America alla Liguria

***Mousse di prescinsöa, confettura di pomodoro, sorbetto al cacao,
polvere di focaccia e cialda di mais***

Cheese curd mousse, tomato confiture, cocoa sorbet, focaccia powder and waffle corn

12€

Torta di ricotta

***Torta di ricotta profumata all'arancia, sorbetto di fragole marinate, spuma al prosecco,
vino speziato e spugna di aceto balsamico***

Ricotta cheese cake orange perfumed, marinated strawberries sorbet

prosecco foam, spicy wine and balsamic vinegar

12€

Miramisù...

Crème brûlée al mascarpone, gel e sferificazione al caffè, spuma al savoiardo, biscotto savoiardo al cacao

Mascarpone crème brûlée, coffee jelly, savoiardo cookie foam and chocolate savoiardo

12€

Albicocca e Cioccolato

Bavarese al cioccolato, salsa e sorbetto di albicocca, schiuma ai fiori di sambuco e biscotto integrale

Chocolate bavarian cream, apricot sauce and sorbet, elderberry flowers foam and wholemeal biscuit

12€

Selezione di Formaggi

Cheese selection

16€

Tutti i nostri dolci possono essere degustati con abbinamento vini

Dolce con abbinamento vino 16€ - Selezione di formaggi con abbinamento vino 20€

All our Dessert can be tasted pairing wines

Pairing dessert wine 16€ - Cheese selection pairing wine 20€

Selezionate ed affinate da noi

Carne di Manzo da allevamenti Bio

Fiorentina e/o Costata di manzi provenienti da allevamenti della zona, affinati in casa, per raggiungere un livello di frollatura ed una consistenza ottimali

10€/hg Fiorentina 7€/hg Costata

Beef from horganic farms

T-Bone steak and/or Rib steak, steers from the holdings in the area, aged by us, to reach an optimal level of maturation and consistency

10€/hg T-Bone steak 7€/hg Rib steak

Direttamente dal mercato del Pesce

Pescato dal mercato locale

Pesci del giorno in crosta di sale o secondo la tradizione ligure

Catch of the day salt crusted or Ligurian style

11€/hg

Crostacei dal mercato locale

Crostacei del giorno sfumati al cognac Rémy Martin oppure bolliti

Crustaceans of the day faded with Rémy Martin cognac or boiled

48€