



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

85€ p.p. bevande escluse, beverages not included

100€ 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

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€

Ricciola di fondale prosciutto e funghi

*Ricciola di fondale cotta a bassa temperatura, uvetta,
consommé di prosciutto crudo e polvere di porcini*

Slow cooked black ruff, dried raisin, raw ham consommé and porcini powder

24€

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

24€

Spaghetti cacio, pepe e cozze

Spaghetti mantecati al pepe nero di Sarawak,

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

Sarawak pepper sauteed 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, granella di pistacchi, olive, salsa di lattuga

Red turnip Hand-made Tagliolini with rabbit sauce, chopped pistachios, olives, lettuce sauce

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€

Ombrina, piselli e liquirizia

Ombrina Boccadoro su crema di piselli, cipollotti arrostiti, polvere di liquirizia,

sentori di limone e zenzero

Meagre slices, peas cream, roasted onions, licorice powder, lime hint and ginger

32€

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€

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

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

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 e vino speziato

Ricotta cheese cake orange perfumed, marinated strawberries sorbet

prosecco foam and spicy wine

12€

Miramisù...

Crème brûlée al mascarpone, gel al caffè e spuma al savoiardo

Mascarpone crème brûlée, coffee jelly, savoiardo cookie foam

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€