Antipasti

La parmigiana in bocca
Parmigiana di melanzana, glassata al pomodoro e parmigiano 24 mesi — 20
(1,5,7,8)

Uovo croccante
Uovo morbido e croccante, con fonduta di piccantino della Lunigiana e tartufo nero — 20
(1,4,7)

Battuta di filetto e tartufo
Filetto di manzo tagliato al coltello e tartufo nero — 26
(3)

Alici nel paese delle meraviglie
Variazioni di acciughe: acciuga ripiena, acciuga marinata olio e limone, acciuga fritta e panino con burrata e acciuga al sale — 22
(1,3,4,7,12)

Seppie e "bagna càuda"
Seppie nostrali su insalata di finocchi e "bagna càuda" leggera — 22
(4,7,14)

Cappon Magro (piatto della tradizione)
Insalata di pesce, molluschi e crostacei a vapore, verdure, salsa verde, galletta di pane, acciughe di Monterosso e uovo sodo — 28
(1,2,3,4,12,14)

Crudo di Mare
Selezione di pesce e crostacei crudi del nostro mare — 42
(2,3,4,6,12)

Primi

Fusilloni al "pesto ligure"
Fusilloni di grano duro e tradizionale pesto Ligure al mortaio — 19
(1,8)

Risotto parmigiano 24 e tartufo
Riso Carnaroli "Riserva San Massimo", mantecato al parmigiano "Vacche Rosse 24" e tartufo nero — 24
(minimo per 2)

Gnocchi e assoluto di scampi
Gnocchetti di patate fatti a mano, crema di scampi e scampi — 26
(1,2,7)

Spaghetto ai sapori di mare
Spaghetti "pastificio Felicetti" ai frutti di mare — 26
(1,2,4)

Paccheri neri come le seppie
Paccheri "pastificio Felicetti", al roux nero di seppia, calamari e bottarga di tonno rosso di "Favignana" — 25
(1,4,7,14)

Bottoni carbonari
Bottoni di pasta fresca, ripieni di "carbonara",su crudo di gambero rosso e polvere di prosciutto crudo — 26
(1,2,3,7)

Secondi

BACCALA' E PORCINI
Baccalà Morro in olio cottura e funghi porcini della "Lunigiana" spadellati 29
(4)

RANA PESCATRICE TERRA MARE
Rana pecsatrice cotta a bassa temperatura, su crema di Topinambur e bietole 32
(4)

TONNO ALLA WELLINGTON
Tonno Pinna gialla in crosta di pasta sfoglia, olive taggiasche, prosciutto crudo, carote e riduzione al Porto 30
(1,3,4,7,10)

FRITTO AL MARE
Pesci, crostacei e molluschi fritti, su maionese al limone 28
(1,2,3,4,14)

PESCATO LIGURE
Pescato del giorno al forno cotto nel suo brodo aromatico servito con verdure di stagione e olive taggiasche 30
(4)

FILETTO AL PEPE VERDE
Filetto di Manzo al pepe verde e verdure di stagione 36
(7)

IL PANE, LA FOCACCIA, LE PASTE,I RIPIENI E I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE COPERTO 4

SIETE PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE .

Regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono :

1. Cereali
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

IL PESCE VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA IN CONFORMITÀ CON IL REGOLAMENTO CE 853/2004. PER GARANTIRE LA QUALITÀ COSTANTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI NOSTRI PIATTI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI A CONGELAMENTO*. QUESTO PROCESSO PERMETTE DI PRESERVARE AL MEGLIO LA FRESCHEZZA E LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEL PESCE CHE SERVIAMO