

LA TRADIZIONE NELLE NOSTRE PROPOSTE

ALPI APUANE

45€

TORDELLI CAMAIORESÌ

Tordelli Camaioresi chiusi a mano al ragù di carne
Camaiore-style ravioli closed by hand with meat sauce

-1-3-7-9-

PEPOSO DI MANZO

Peposo di Manzo con patate schiacciate: piatto toscano
con carne di manzo cotta lentamente nel pepe nero,
servito con patate cremose.

*Beef peposo with crushed potatoes: a Tuscan dish
featuring slow-cooked beef in black pepper, served with
creamy mashed potatoes.*

-1-

VERSILIA

45€

PACCHERI ALLA TRABACCOLARA

Combinazione perfetta di pasta, frutti di mare e
condimenti irresistibili.

*Perfect combination of pasta, seafood and
irresistible toppings.*

-1-2-4-14-

POLPO ALLA LUCIANA

Un connubio perfetto di sapori mediterranei
*A perfect marriage of Mediterranean flavors, where soft
octopus goes perfectly with potato*

-14-1-

Accompagnate da un calice di vino, acqua e caffè
Accompanied by a glass of wine, water and coffee

ANTIPASTI

STARTERS

BURGER DI MELANZANE FILANTI 16€

Accompagnato da una Macedonia di Pomodori freschi.

Eggplant Burger with Tomato fruit salad.

Un'accoppiata perfetta di sapori mediterranei

-1-

INSALATA DI MARE 18€

Cotta al tepore con Verdure fresche.

Warm Seafood Salad with fresh Vegetables.

Un'ode alla leggerezza e al sapore del mare

-2-4-14-

TENTACOLO DI POLPO 18€

Con Crema di Cavolfiore e Cime di Rapa ripassate.

*Octopus Tentacle cream
of Cauliflower and sautéed Turnip greens.*

I sapori del mare e della terra in un perfetto equilibrio

-1-7-14-

GAMBERI ALLA MEDITERRANEA 18€

Gamberi, crema di Fave e salsa fresca di Yogurt, Limone e Menta.

Prawns, cream of Fava beans & fresh Yoghurt, Lemon and Mint sauce.

Esperienza culinaria mediterranea autentica e deliziosa

-1-2-7-

FLAN ZUCCHINE & SPECK D'ANATRA 18€

Flan di Zucchine con Speck d'Anatra Affumicata e Mandorle Tostate.

Courgette Flan with Smoked Duck Speck and Roasted Almonds.

Sapori contrastanti in un'armoniosa sinfonia culinaria

-1-3-7-8-

BATTUTA DI FASSONA 20€

Servita con Porri alla Brace, Salsa d'Ostriche e Nocciole Tostate.

*Battuta di Fassona with Braised Leeks, Oyster Sauce and
Toasted Hazelnuts.*

Sapori intensi e contrastanti in un piatto elegante e gustoso

-1-7-8-14-

PRIMI

FIRST COURSE

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA 20€

Con Cuore Morbido, Polvere di Pomodoro e Sedano.

Cuttlefish ink Risotto with soft Heart, Tomato powder and Celery.

Combina sapori audaci e consistenze contrastanti

-4-7-9-14-

TROFIE AL PESTO & GAMBERI 20€

Trofie al Pesto di Rucola con Gamberi e Pinoli.

Trofie in rocket pesto with prawns and pine nuts.

Una deliziosa interpretazione delle classiche trofie al pesto

-1-2-7-8-

RAVIOLI & CRUDO DI GAMBERI 22€

Ravioli di Burrata con Crema all'Aglio Nero,
Pane Croccante e Crudo di Gamberi.

*Burrata Ravioli with Black Garlic Cream
Crispy Bread and Raw Prawns.*

Un'esplosione di sapori e consistenze

-1-2-3-7-

SPAGHETTONI VONGOLE & PATATE 22€

Spaghettoni alla Crema di Patate con Vongole e Limone

Spaghettoni with Creamed Potatoes and Clams and Lemon

Piatto che coniuga sapori mediterranei con un tocco di raffinatezza

-1-4-14-

TAGLIATELLE CONIGLIO & TARTUFO 20€

Tagliatelle al Ragù Bianco di Coniglio con Tartufo Nero.

Tagliatelle with White Rabbit Ragout with Black Truffle.

Ingredienti pregiati in un piatto di pasta straordinario

-7-8-9-14-

TORDELLO CAMAIORESE 20€

Tordelli Camaioresi chiusi a mano con Ragù di Carne.

Hand-crafted Tordelli Camaioresi with hearty Meat Ragù.

Un viaggio nel cuore della cucina italiana tradizionale

-1-3-7-9-

SECONDI

MAIN COURSE

LINGOTTO DI BACCALÀ 24€

Cotto a Bassa Temperatura con Ceci Morbidi e Croccanti.
Low Temperature Cooked Cod Ingot with Soft and Crispy Chickpeas.

Un'interpretazione creativa e sofisticata del classico baccalà

-1-4-11-

TRANCIO DI SALMONE 24€

Tostato con Latte di Cocco, Curry e Riso Venere.
Slice of Toasted Salmon with Coconut Milk, Curry and Venus Rice.

Una creazione culinaria esotica e avvolgente che delizia i sensi

-1-4-7-

POLPO GRIGLIATO 24€

Servito su Crema di Broccoli con Capasanta Disidratata.
Grilled Octopus on Broccoli Cream with Dehydrated Scallop.

Un'opera d'arte gustativa

-1-4-14-

TURBANTE DI BRANZINO 24€

Servito con Patate e Carciofi.

Sea bass turban with Potatoes and Artichokes.

Piatto che celebra gli ingredienti della cucina mediterranea

-1-4-

CAESAR SALAD DI MARE 24€

Con Pesce Spada, Gamberi e Avocado.

Seafood Caesar Salad with Swordfish, Shrimp and Avocado.

Un'ode alla freschezza del mare e alla ricchezza della terra

-1-2-3-4-6-7-10-

TAGLIATA DI MANZO AL VIN BRÛLÉ 26€

Tagliata di Manzo con Pavé di Patate e Riduzione al Vin Brûlé.

Sliced Beef with Potato Pavé and Vin Brûlé Reduction.

Viaggio attraverso la tradizione e l'innovazione culinaria

-1-7-

DESSERTS

"Esplora la nostra esclusiva selezione di dolci prelibatezze, dove il gusto incontra l'eleganza e il piacere si trasforma in arte."

"Explore our exclusive selection of delectable desserts, where taste meets elegance and pleasure transforms into art."

10€

NAMELAKA CON FRUTTI ROSSI

Namelaka al Cioccolato Bianco con Frutti Rossi e Glassa al Mirtillo.

White Chocolate Namelaka with Red Fruits and Blueberry Icing.

Un'esperienza dolce e indulgente

-3-7-8-

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO

Con Cuore Fondente e Gelato alla Vaniglia

Hot Chocolate Cake with Dark Heart and Vanilla Ice Cream

Soddisfa i sensi e conquista il cuore di chi lo assapora

-1-3-7-8-

TIRAMISÙ

"Il nostro Tiramisù con Crumble alla Vaniglia: una dolce tentazione che fonde la cremosità del Tiramisù con la croccantezza avvolgente del Crumble alla Vaniglia, un'esperienza di gusto unica e irresistibile."

"Our Tiramisù with Vanilla Crumble: a sweet temptation that combines the creaminess of tiramisu with the enveloping crunch of Vanilla Crumble, a unique and irresistible taste experience."

-1-3-7-

CRÈME BRÛLÉE

Servita con Gelato allo Yogurt e Frutti Rossi.

Crème Brûlée with Yoghurt Ice Cream and Red Fruits

Un'armoniosa sinfonia di dolcezza e freschezza

-1-3-7-8-

PRALINATO DI NOCCIOLA

Servito e decorato con Crumble al Cacao.

Hazelnut Praline with Cocoa Crumble.

Soddisfa i sensi e delizia il palato

-8-3-7-

TAGLIATA DI FRUTTA

Selezione di frutta fresca tagliata

Selection of fresh sliced Fruit

Una fresca alternativa per chi preferisce una dolcezza leggera.

SORBETTI E GELATI

8€

Variegata selezione di sorbetti e gelati

Varied selection of Sorbets and Ice creams

Un'esplosione di colori e aromi

-1-3-7-8-

DECÒ

ALLERGENI ALLERGENS

-  **Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten
-  **Crostacei**
Crustaceans
-  **Uova**
Eggs
-  **Pesce**
Fish
-  **Arachidi**
Peanuts
-  **Soia**
Soy
-  **Latte**
Milk
-  **Frutta a guscio**
Nuts
-  **Sedano**
Celery
-  **Senape**
Mustard
-  **Sesamo**
Sesame
-  **Solfuri e anidride solforosa**
Sulphur dioxide and sulphites
-  **Lupini**
Lupin
-  **Molluschi**
Molluscs