



Antipasti dal mare

<i>Tortino di Baccalà con vellutata di patate e cipolla di Tropea</i>	€ 12,00
<i>Farro alla versiliese</i>	€ 12,00
<i>Totani al vermentino su purea di ceci e pomodorino fresco</i>	€ 12,00
<i>Polpo grigliato al coco e lime</i>	€ 12,00

Antipasti dalla terra

<i>Carpaccio di manzo con verdure marinate</i>	€ 12,00
<i>Flan di pecorino con riduzione all'aceto balsamico e pere</i>	€ 10,00
<i>Pomodoro ripieno di panzanella su letto di burrata</i>	€ 10,00
<i>Battuta di manzo al coltello con cipolla marinata e maionese al curry</i>	€ 14,00

Primi piatti dal mare

<i>Raviolo all'arancio con scampi</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti allo zafferano vongole e bottarga</i>	€ 15,00
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	€ 13,00
<i>Testaroli della Lunigiana con burrata, acciughe e pacchino</i>	€ 13,00

Primi piatti dalla terra

<i>Tordelloni ripieni di galletto con salsa ai porri</i>	€ 13,00
<i>Risotto alle animelle di vitella con menta e caffè</i>	€ 13,00
<i>Maltagliati integrali alle erbe aromatiche</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetto alle olive nere su ragù di coniglio</i>	€ 12,00



*Secondi piatti dal mare **

<i>Baccalà in crosta su millefoglie di patate e cipolle</i>	€	20,00
<i>Frittura di totani, gamberi e acciughe con verdure</i>	€	18,00
<i>Trancio di ombrina su letto di pomodoro pacchino</i>	€	20,00
<i>Seppie in zimino</i>	€	18,00
<i>Pesce del giorno su piastra di sale rosa (min x 2)</i>		<i>a persona</i> € 25,00

Secondi piatti dalla terra

<i>Tagliata di manzo</i>	€	20,00
<i>Tagliata di chianina **</i>	€	25,00
<i>Bistecca di chianina **</i>	<i>al Kg</i>	€ 55,00
<i>Bistecca di manzo</i>	<i>al Kg</i>	€ 45,00
<i>Guancia di vitella con trifolo di zucchine gialle</i>	€	18,00
<i>Chitarra di cinta senese</i>	€	18,00

<i>Contorni</i>	€	5,00
-----------------	---	------

* In mancanza di prodotto fresco può essere usato congelato di bordo

** *La vera bistecca di Chianina può, a volte, non essere presente essendo una razza non disponibile in grandi quantità*

coperto a persona € 3,00



Menù degustazione di mare

(il menù degustazione è inteso per il tavolo completo)

Tortino di Baccalà con vellutata di patate e cipolla di Tropea

Spaghetti allo zafferano vongole e bottarga

Frittura di totani, gamberi e acciughe con verdure

Semifreddo al mojito

€ 45,00

Menù degustazione della terra

(il menù degustazione è inteso per il tavolo completo)

Pomodoro ripieno di panzanella su letto di burrata

Maltagliati integrali alle erbe aromatiche

Chitarra di cinta senese

Torta crema cioccolato e pere

€ 38,00

Coperto a persona € 3,00



L'Angolo dell'Enoteca

Il servizio enoteca è aperto fino alle ore 24,00

<i>Gran piatto di salumi tipici del territorio</i>	€	15,00
<i>I formaggi di Cristina e le loro composte</i>	€	15,00
<i>Speck d'anatra su pane alle noci</i>	€	15,00

Dolci della casa € 6,00

Coperto a persona € 3,00