



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>Vellutata di schiacciotti di Pietrasanta con totani e salvia</i>	€ 12,00
<i>Gamberi al vapore su crema di barbe rosse e raffano</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>Timballo di intruglia con emulsione di olio quercetano e pepe</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>	€ 13,00
<i>Risotto di crostacei</i>	€ 13,00

Primi piatti dalla terra

<i>Tordelloni ripieni di galletto con salsa ai porri</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini nei fagioli</i>	€ 10,00
<i>Maltagliati integrali al gorgonzola e pere</i>	€ 11,00
<i>Testaroli al pesto di broccoli e pancetta croccante</i>	€ 11,00
<i>Gnocchi di castagna al ragù bianco di lepre</i>	€ 11,00



*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>Pescato del giorno su piastra di sale rosa (min x 2)</i>	<i>a persona</i>	€ 23,00
<i>Pescato del giorno su verdure di stagione</i>	€	23,00

Secondi piatti dalla terra

<i>Tagliata di Fassona</i>		€	20,00
<i>Bistecca di Fassona</i>	<i>al Kg</i>	€	45,00
<i>Bistecca di Wagyu razza Kobe</i>	<i>al Kg</i>	€	70,00
<i>La nostra trippa</i>		€	14,00
<i>La caccia nel piatto</i>		€	18,00
<i>Chitarra di cinta senese</i>		€	18,00

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

<i>Dessert della casa</i>	€	6,00
---------------------------	---	------

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



Menù degustazione di mare

(il menù degustazione è inteso per il tavolo completo)

Tortino di Baccalà con vellutata di patate e cipolla di Tropea

Ravioli d'arancio agli scampi

Frittura di totani, gamberi e acciughe con verdure

Semifreddo al mojito

€ 43,00

Menù degustazione della terra

(il menù degustazione è inteso per il tavolo completo)

Flan di pecorino con riduzione all'aceto balsamico e pere

Maltagliati integrali al gorgonzola e pere

Chitarra di cinta senese

Torta crema cioccolato e pere

€ 38,00

Piccolo menù della tradizione

Taglierino nei fagioli

La nostra trippa

1 bicchiere di vino

€ 20,00

Coperto a persona € 3,00



L'Angolo dell'Enoteca

Il servizio enoteca è aperto fino alle ore 24,00

<i>Tagliere di salumi tipici del territorio x 2</i>	€ 15,00
<i>Tagliere dei formaggi di Cristina e le loro composte x 2</i>	€ 15,00
<i>Bresaola di bufala con scaglie di grana</i>	€ 12,00

Vini al bicchiere secondo tipologia € 4/6,00

Coperto a persona € 3,00