

## *Menù Degustazione*

### **Viaggio nel gusto**

Percorso degustazione di 9 portate  
a mano libera del nostro  
chef Alessandro Ferrarini

100

---

### **Emozioni dal Mare**

Percorso degustazione di 6 portate

Gambero biondo, ceviche, caviale, ravanello

Merluzzo, asparagi, senape, bottarga

Risotto, veraci, limoni, burro noisette

Spaghettoni Mancini

scorfano, prezzemolo, olive

Seppia, il suo nero, bietoline di campo

Pane, olio e cioccolato

80



# Menù à la carte

## Antipasti

### Gambero biondo crudo

ceviche, caviale, ravanello

28

### Acciughe di Monterosso

uvetta, rum, pollo croccante, finocchietto

26

### Calamaretto spillo

crostacei, patata, limone

32

### Merluzzo

asparagi, senape, birra

26

### Un ossobuco in Versilia

midollo, gremolada

25

### Cipolla ripiena

burro bianco, lemon gras

22



## Primi

### Risotto riserva San Massimo

veraci, burro noisette, capperi

30

### Spaghettone Mancini

scorfano, prezzemolo, olive

25

### Raviolo

cicala, 'nduja, pompelmo

28

### Tagliolini

coda di bue, cicoria, lampone

25

### Linguina Gentile

acqua di pecorino, fave, latte di cocco

22



## Secondi

### Pescato del giorno

sale, isolana, oppure vermentino

10/hg

### Seppia Bbq

il suo nero, bietoline

30

### Rombo

carciofi, aglio nero

35

### Agnello

sedano rapa e senape

32

### Porro affumicato

bernese alla nocciola, umeboshi

22