



SCIABOLA

Tasting Menu

Ti porto con Me

Percorso Degustazione di 6 portate

a mano libera dello

Chef Alessandro Ferrarini

6-Course freehand

tasting menu by

Chef Alessandro Ferrarini

130

Omaggio al Mare

Percorso Degustazione di 5 portate

5-Courses Tasting menu

Gambero Biondo, Ceviche, Ravanello e Caviale

Raw Prawn, Ceviche, Radish and Caviar

Razza, Salsa Olandese, Fagiolini e Mugnaia

Fish breed, Hollandaise sauce, green beans and Mugnaia

Risotto Riserva San Massimo, Gambero Rosso,

Burrata e Erba cipollina

Risotto Riserva San Massimo, Red prawn, Burrata

cheese and Chive

Rombo, Patata, Fondo di Pollo e Verdure marinate

Turbot, Celeriac, Brussels Sprout and Nori Seaweed

Omaggio a Banksy

Tribute to Banksy

110

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì

Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays



SCIABOLA

La Carta

Antipasti *Starters*

Gambero Biondo

Ceviche, Ravanello e Caviale

Raw Prawn

Ceviche, Radish and Caviar

32

Razza

Salsa Olandese, Fagiolini e Mugnaia

Fish Breed

Hollandaise Sauce, Green Beans and Mugnaia

30

Mare Scottato

Crostacei, Molluschi, Pomodoro e Lemon Curd

Roasted Seafood

Shellfish, Molluscs, Tomato and Lemon Curd

35

Ossobuco in Versilia

Vitello, Midollo e Zafferano

Ossobuco in Versilia

Veal, Saffron Rice and Gremolada Sauce

26

Sedano Rapa

Bagnacauda e Pompelmo Rosa

Celeriac

Bagnacauda and Pink Grapefruit

24

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì
Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays



SCIABOLA

La Carta

Primi

First Courses

Risotto “Riserva San Massimo”
Gambero Rosso, Burrata e Erba Cipollina
(minimo per due persone)

Risotto “Riserva San Massimo”
Red prawn, Burrata cheese and Chive
(minimum for two guests)

35

Linguina “Mancini”
Vongola Verace, Cicoria e Prezzemolo

Linguina “Mancini”
Clams, Cicory and Parsley
35

Raviolo

Burro Acciuga, Pane e Uvetta

Raviolo

Anchovy butter, bread and raisin

30

Spaghettone “Mancini”

Guanciale, Pomodoro e Pecorino

Spaghettone “Mancini”

Bacon, Tomato and Pecorino cheese

27

Gnocco Ripieno

Pomodoro, Parmigiano Reggiano e Basilico

Gnocco Ripieno

Tomato, Parmigiano reggiano and Basil

25

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì
Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays



SCIABOLA

La Carta

Secondi Main Courses

Astice

Panzanella, Zucchine e Oliva amara

Lobster

Panzanella, Zucchini and Olives

38

Rombo

Patata, Fondo di Pollo e Verdure marinate

Turbot

Potato, Chicken and Marinated Vegetables

35

Sogliola

Verdure di stagione, Capperi e origano
(minimo per due persone)

Sole

Potato, Vegetables, Capers and Oregano
(minimum for two guests)

38

Piccione

Porto, Indivia belga e Amarene

Pigeon

Porto wine, Endive and Black Cherries

35

Anatra

Foie Gras, Arancia e Carote

Duck

Foie Gras, Orange and Carrots

35

Ratatouille

Verdure, Pizzaiola e Basilico

Ratatouille

Vegetables, Pizzaiola sauce and Basil

26

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì
Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays