

BLANCO

Antipasti

Starters

Baccalà mantecato su ceci al rosmarino, cime di rapa e polenta soffiata

Creamed codfish on rosemary chickpeas, turnip greens and puffed polenta

€ 16.00

Calamaro scottato, salvia e limone su vellutata di broccoli, cozze e crostini multicereali

Seared squid, sage and lemon on a broccoli cream, mussels and multigrain croutons

€ 16.00

Tonno in crosta di chia su crauti all'aceto di mele, caviale di lamponi e punte di asparagi

Tuna in chia crust on sauerkraut with apple cider vinegar, raspberry caviar and asparagus tips

€ 20.00

Millefoglie di alici di Monterosso dorate con scarole ripassate, provola di bufala affumicata

Golden Monterosso anchovies millefeuille with sautéed escarole and smoked buffalo mozzarella

€ 14.00

"Brusco" uovo pochè su guanciale croccante, asparagi gratinati su fonduta di pecorino toscano e tartufo

"Brusco" poached egg on a crispy bacon, asparagus au gratin on Tuscan pecorino cheese fondue and truffle

€ 18.00

Carciofo in tre consistenze, gratinato con stracciatella di bufala e basilico

Three consistencies Artichoke, au gratin with buffalo stracciatella and basil

€ 16.00

Carpaccio di chianina al sale d'erbe, cialda di parmigiano, misticanza e riduzione di balsamico

Chianina carpaccio with herbs salt, parmesan wafer, mixed salad and balsamic reduction

€ 14.00

Flan di zucca profumato alla salvia in crosta di semi su crema di riso, paprika e provola dorata

Pumpkin flan scented with sage in a seeds crust and a cream of rice, paprika and fried provolone

€ 14.00



Primi Piatti

First Course

Tagliolino al nero di seppia, carciofi, timo, gamberi e bisque

Black Tagliolino, artichokes, thyme, prawns and bisque

€ 16.00

Calamarata "Gentile di Gragnano" al ragù di polpo leggermente piccante e brunoise di verdure

Calamarata "Gentile di Gragnano" with octopus ragout slightly spicy and vegetable brunoise

€ 18.00

Ravioli di pesce spada in stile mediterraneo contemporaneo

Ravioli filled with swordfish in a Contemporary Mediterranean-style

€ 16.00

Bauletti ripieni di cime di rapa e provolone del Monaco con battuto di maialino

Bauletti filled with turnip tops and provolone cheese with chopped pork

€ 16.00

Tordelli tradizionali Pietrasantini al ragù

Traditional Pietrasantini tordelli with meat ragout

€ 16.00

Gnocchi di patate viola, gorgonzola, noci e asparagi

Purple potato gnocchi, gorgonzola, walnuts and asparagus

€ 14.00



Secondi Piatti

Second Course

Pescato del giorno in orto biologico

Catch of the day with seasonal vegetables

€ 22.00

La nostra vaporata

Our steamed mix seafood salad

€ 20.00

Frittura di gamberoni, calamari, alici e verdure

Deep fried prawns, calamari, anchovies and vegetables

€ 20.00

Tagliata di manzo con patate e verdure

Beef Tagliata with potatoes and vegetables

€ 22.00

Suprema di pollo in crosta di sesamo e yuzu, salsa al limone, riso basmati e carciofi

Chicken supreme in sesame and yuzu crust, lemon sauce, basmati rice and artichokes

€ 16.00

Filetto di maialino CBT alle nocciole con friarelli e zucca

Piglet tenderloin with hazelnuts, turnip tops and pumpkin

€ 18.00

BLANCO

Dolci

Desserts

Babà al rum con crema *chantilly* e fragole

Rum Babà with chantilly cream and strawberries

€ 8.00

Semifreddo al pistacchio su crumble di cioccolato e mandorle

Pistachio semifreddo on chocolate and almond crumble

€ 8.00

Tortino Ricotta e pera

Ricotta and pear pie

€ 8.00

Torta caprese con gelato vaniglia del Madagascar

Caprese cake with Madagascar vanilla ice cream

€ 8.00

Cremoso al mascarpone con frollini alla nocciola e caffè espresso

Creamy mascarpone with hazelnut shortbread biscuits and espresso coffee

€ 10.00

Coperto a persona/Cover charge per person

€ 3.00

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a -20°c per garantirne la freschezza e reperibilità, il pesce destinato ad essere conservato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Some of these products are preserved at -20°c to ensure their freshness and availability. The fish destined to be eaten raw has been subjected to preventive sanitation remediation in compliance with the CE Refulation 853/20014, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, Point 3.