

## *1 Menù degustazione ...*

### *Il Mare da Amare*

***Il benvenuto al mare d'inverno: la nostra battaglia***  
*con "Gin Sour" kombucha seltz cocktail*

***Mosaico di ricciola fumè alle erbe e limone bruciato***  
*agrumi, mela Annurca e finocchietto marino*

***Insalata mare tiepida in camicia***  
*pinzimonio di frutta e verdura con salsa di salicornia*

***"Cartellata" pasta farcita di razza***  
*pepe nero, tartufo, spinaci e telline*

***Trancio di pescato della nostra costa "Bruciato"***  
*carote, riso e interiora*

***Gelato di fegato grasso e gamberi viola***  
*germogli d'abete delle Apuane*

***Il peccato originale***  
*mela, gelato di sedano e caramello al tabacco*

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,  
il menù è per l'insieme dei commensali*

### *Pensando vegetale dalla Tenuta alla Battigia*

***Il benvenuto al mare d'inverno: la nostra battaglia***  
*con "Gin Sour" kombucha seltz cocktail*

***Carciofo Carciofo Carciofo***  
*menta, caglio e crostacei*

***Scorfanetto da zuppa crispy***  
*fagioli di Lucca, trippette di baccalà e pepe nero*

***Bottone di farro e latte cagliato***  
*riccio di mare, pomodoro ed erba cipollina*

***Tubettoni di semola di grano duro seppia e zucca***  
*peperone crusco e limone*

***Trancio di pescato della nostra costa glassato***  
*funghi, plantago e salsa ostriche*

***Soufflé di cachi e vaniglia***  
*gelato di castagne in salsa Vin Santo ed agrumi*

*bevande escluse, centosessanta Euro a persona,  
il menù è per l'insieme dei commensali*



*Handwritten signature in yellow ink, possibly reading 'L. M. Gioia'.*

## *Le Apuane e la Bonifica*

**Il benvenuto al mare d'inverno: la nostra battigia**  
con "Gin Sour" kombucha seltz cocktail

**Anatra marinata e lingua**  
infuso alle erbe, barbarossa e scarola

**Gnudi di coniglio e melanzane**  
salsa cacciatora, acqua di pecorino e menta

**Tagliatelle di farina di legumi**  
cibreo cibreato, pesto di pepe e finferli

**Trancetto di maialotto di Montaione**  
cipolline allo zafferano, albicocche e crema di uova di pesce

**Midollo, nocciole e scampi**

**Pere, basilico e pinoli**  
gelato di pecorino Scopolato Gran Cru e meringa al gru  di cacao

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,  
il men    per l'insieme dei commensali*

## *Liberamente a mano libera...gli Chef scelgono per Voi*

*Il nostro benvenuto e ...*

*Cinque corse, bevande escluse, centoventi Euro a persona,  
Quattro corse, bevande escluse, centodieci Euro a persona,*

*il men    per l'insieme dei commensali*

## *Gli ingredienti   la carta...*

*Due piatti scelti da Voi, ottanta Euro a persona*

***"La cucina   storia e cultura antropologica olistica"***

***L.L #cucinantropologica***

*Ringraziando i Coltivatori custodi, Le aziende agricole della Tenuta del Parco di San Rossore,  
Coldiretti e Cooperativa dei pescatori, gli amici contadini e cacciatori ai quali diamo voce*

*Per l'elaborazione di alcune ricette taluni ingredienti possono essere soggetti ad abbattimento di temperatura Come previsto  
del regolamento UE nr 1169/2011 siamo a disposizione per individuare tutti gli allergeni presenti nelle nostre ricette*

