

1 Menù degustazione ...

Il Mare da Amare

Benvenuto al mare: la battigia e le primizie del nostro orto
con "shiso" kombucha seltz cocktail

Il nostro servizio sul crudo di mare
acidità, dolcezze e sapidità

Pesce sciabola in oliocottura
porcini, trippette di baccalà e pere

Fagottini di pasta di patate, cicale e bietole
riduzione di polpo al vino rosso

Trancio di pescato della nostra costa "Bruciato"
melanzana, pomodoro acerbo, mela verde in salsa di lattume

Pizza Gelato con essenza di gambero
prosciutto, caglio e rucola

Cubo d'anguria granita
cocco, limone e menta

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

Pensando vegetale dalla Tenuta alla Battigia

Benvenuto al mare: la battigia e le primizie del nostro orto
con "shiso" kombucha seltz cocktail

Pomodoro marinato e Mozzarella
friggirelli e gamberi

Scorfanetto da zuppa crispy
fagioli verdi, patate, basilico e pepe nero

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

Semini di semola di grano duro mantecati
ostriche, fichi ed origano

Trancio di pescato della nostra costa arrostito
zucchine e frutta al profumo di fiori

Mille succhi
frutta, agave e succo d'uva

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



Relais & Châteaux

Le Apuane e la Bonifica

Benvenuto del nostro orto

con pomodoro marinato, mozzarella e gelato di pane

Carne toscana marinata nella colatura di alici

gelato di acciughe, infuso alle erbe e verdure croccanti

Gnudi di coniglio e melanzane

salsa cacciatora, acqua di pecorino e menta

Sobatelle di farina di legumi

brodo freddo, parmigiano e primizie

Agnello da latte marinato BBQ

anguilla, misticanza e prugne

Midollo, nocciole e scampi

Meringato di fragole, vaniglia e limone

bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,

il menù è 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 menù è per l'insieme dei commensali

Gli ingredienti à la carta...

Due piatti scelti da Voi, ottanta Euro a persona

“La cucina è 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



Relais & Châteaux

