

## *1 Menù degustazione ...*

### *Il Mare da Amare*

**Margarita kombucha seltz cocktail**

*Il nostro benvenuto "Bosco marino" con gelato alla bottarga*

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

**Calamaro crispy**

*farcito di mousse di grano arso, latte, agrumi ed alghe*

**"Cartellata" pasta farcita di razza**

*pepe nero, tartufo, spinaci e telline*

**Trancio di pescatrice arrostita**

*carciofo glassato e spinacini*

**Quinto quarto di mare e fegato grasso toscano**

*profumo di eucalipto*

**Sfogliata al miele di spiaggia e pinoli**

*gelato fiordicapra, ananas, cocco e sambuco*

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*

### *Pensando vegetale dalla Tenuta alla Battigia*

**Margarita kombucha seltz cocktail**

*Il nostro benvenuto "Bosco marino" con gelato alla bottarga*

**Porcino Porcino Porcino**

*ricci di mare, frutta secca ed erbe*

**Cavolfiore in insalata**

*gamberi rosa, alga kombu e salsa di crostacei*

**Bottone d'erbe cremoso di latte cagliato ed alghe**

*frutti di mare e pane toscano*

**Spaghettono di semola del Duca d'Amalfi**

*uova di pesce, pinoli di Pisa e pepe*

**Trancio di pescato della Nostra costa "Bruciato"**

*rapa rossa, yogurt di pecora e cedro*

**Meringato soft**

*mirtilli conservati, mandorla, cioccolato ed Abete*

*bevande escluse, centosessanta Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*



*Il Mare da Amare*

## *Le Apuane e la Bonifica*

### **Margarita kombucha seltz cocktail**

*Il nostro benvenuto "Bosco marino" con gelato alla bottarga*

### **Carne toscana marinata nella colatura di alici**

*gelato di acciughe, kombucha alle erbe e funghi porcini*

### **Raviolo liquido Explosion di quintoquarto**

*polline di finocchio, lievito e Parmigiano*

### **Risotto mantecato al grasso di prosciutto**

*crema di lepre, bacche e pecorino della Tenuta*

### **Colombo BBQ e crochè di coscia**

*zucca, corbezzolo e profumo di ginepro*

### **Midollo, nocciole e scampi**

### **Come un affogato al caffè**

*gelato al mascarpone, cachi, vaniglia e tabacco*

*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... servizio su misura*

*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*

