

## *1 Menù degustazione ...*

### *Il Mare da Amare*

***Japanese Slippers kombucha seltz cocktail***

*Benvenuto d'Estate: "Frutti" dal mare e gelato di gambero*

***Crudo di mare in assaggi***

*pesci e crostacei del Mar Nostro con i condimenti*

***Palamita marinata e scottata***

*ceci, peperone, sedano e rucola*

***"Cartellata" pasta farcita di razza***

*pepe nero, tartufo, spinaci e telline*

***Trancio di pescato di scoglio arrostito***

*melanzana glassata, aria di lupini fumè*

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

*profumo di eucalipto*

***Gelato di yogurt e zafferano***

*rabarbaro e avena*

*bevande escluse, centotrenta Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*

### *Pensando vegetale dalla Tenuta alla Battigia*

***Japanese Slippers kombucha seltz cocktail***

*Benvenuto d'Estate: "Frutti" dal mare e gelato di artemisia*

***Cuore di lattuga bruciato***

*acciughe, lattuga di mare, lamponi e salsa di riso di Massarosa*

***Pomodoro Pomodoro Pomodoro***

*gamberi viola in tartare,, gelato, friggirelli ed aceto di geranio*

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

*frutti di mare e pane toscano*

***Spaghettino di semola cucinato in estratto di verdure estive***

*calamari, fiori di zucca e briciole di pane allo zafferano*

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

*radici compresse, limone e zabaione al pomodoro*

***Sedano e frutto della passione***

*biscotto morbido, gelato con salsa di sambuco e pepe rosa*

*bevande escluse, centocinquanta Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*



## *Le Apuane e la Bonifica*

### **Japanese Slippers kombucha seltz cocktail**

*Benvenuto d'Estate: "Frutti" dal mare e gelato di fegato grasso*

### **Lumache glassate, bietola ed erbe**

*nocciole e Parmigiano Reggiano*

### **Gnocchi di cervo e tartufo**

*burro, salvia e piselli*

### **Risotto, formaggio caprino ed aji amarillo**

*ragout di folaghe selvatiche*

### **Manzetta BBQ**

*finferli, mela verde e caffè di cicoria*

### **Tuorlo d'uovo candito alla camomilla**

*latte di mandorle e pinolo con aria di cacao*

### **Chocoland**

*cioccolato, mou d'arachidi, lampone e tea Matcha*

*bevande escluse, centotrenta Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*

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

*Benvenuto d'Estate e ...*

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

*Quattro corse, bevande escluse, cento Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*

## *Gli ingredienti à la carta... servizio su misura*

*Due piatti scelti da Voi, settanta 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*

