

## *1 Menù degustazione ...*

### *Il Mare da Amare*

***Benvenuta Primavera al mare***

*con "White Mary" kombucha seltz cocktail*

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

***Tentacolo di polpo glassato all'elicrisio***  
*asparagi, arachidi e salvia*

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

***Trancio di pescato della Nostra costa "Bruciato"***  
*rapa rossa, yogurt di pecora e cedro*

***Budino di riccio e limone***  
*ibisco e cetriolo marinato*

***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*

***Benvenuta Primavera al mare***

*con "White Mary" kombucha seltz cocktail*

***Barbarossa Barbarossa Babarossa***  
*crudo di seppie, frutta secca ed erbe*

***Baccalà in latte cottura***  
*cavolini di bruxelles, bergamotto, pera e tagete*

***Bottone d'erbe cremoso di latte cagliato e alghe***  
*frutti di mare e pane toscano*

***Semini di pasta risottati***  
*anguilla, susina ed aglio orsino*

***Trancio di pescatrice arrostita***  
*carciofo glassato, spinacini e salsa all'olio evo*

***Meringato soft***  
*mirtilli conservati, mandorla, cioccolato ed Abete*

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



## *Le Apuane e la Bonifica*

### ***Benvenuta Primavera al mare***

*con "White Mary" kombucha seltz cocktail*

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

*gelato di acciughe, infuso alle erbe e radici*

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

*polline di finocchio, lievito e Parmigiano*

### ***Riccioli di pasta e primizie***

*ragù di colombaccio ed erbi di campo*

### ***Trancetto di maialino di Montaione***

*cipolline allo zafferano, albicocche e crema di uova di pesce*

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

### ***Come un affogato al caffè***

*gelato al mascarpone, cioccolato bianco, liquirizia 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...*

*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*

