

## *1 Menù degustazione ...*

### *Il Mare da Amare*

***Benvenuta Estate al mare***

*con "White Mary" kombucha seltz cocktail*

***Mosaico di ricciola fumè alle erbe e limone bruciato***

*agrumi, 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 merluzzo glassato ai piselli***

*scarola, salicornia ed aglio marinato*

***Gelato di fegato grasso e gamberi viola***

*germogli d'abete delle Apuane*

***Lingotto di albicocche e sangria***

*salsa al finocchietto e miele salato*

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*

### *Pensando vegetale dalla Tenuta alla Battigia*

***Benvenuta Estate al mare***

*con "White Mary" kombucha seltz cocktail*

***Carciofo Carciofo Carciofo***

*crudo di seppie, mandorle ed erbe di montagna*

***Baccalà in latte cottura***

*asparagi, bergamotto, pera e tagete*

***Bottone di farro e latte cagliato***

*riccio di mare, pomodoro giallo e erba cipollina*

***Semini di pasta risottati***

*anguilla, susina ed aglio orsino*

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

*zucchine, frutta e sambuco*

***Fragole, basilico e pinoli***

*gelato di pecorino Scoppolato Gran Cru e meringa di campari*

*bevande escluse, centosessanta Euro a persona,*

*il menù è per l'insieme dei commensali*



## *Le Apuane e la Bonifica*

### ***Benvenuta Estate 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 in verde***

*ragù di colombaccio e tarassaco*

### ***Trancetto di maialotto di Montaione***

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

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

### ***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*

## *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*

