

1 Menù degustazione ...

Il Mare da Amare

Il benvenuto al mare d'inverno: la nostra battigia
con "Gin Sour" kombucha seltz cocktail

Mosaico di ricciola fumè alle erbe e limone bruciato
agrumi, olivello spinoso e finocchietto marino

Insalata mare tiepida in camicia
frutta e verdura con salsa di salicornia

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

Trancio di pescato della nostra costa "Bruciato"
zucchine, frutta e sambuco

Gelato di fegato grasso e gamberi viola
germogli d'abete delle Apuane

Pesche di vigna... Melba
gelato alla vaniglia, croccante e ribes

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

Pensando vegetale dalla Tenuta alla Battigia

Il benvenuto al mare d'inverno: la nostra battigia
con "Gin Sour" kombucha seltz cocktail

Melanzana Melanzana Melanzana
menta, caglio e crostacei

Scorfanetto da zuppa crispy
fagioli di Lucca, trippette di baccalà e pepe nero

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

Tubettoni di semola di grano duro seppia e zucca
peperone crusco e limone

Trancio di pescato della nostra costa glassato
funghi cardoncelli in crema di porcini, plantago e salsa ostriche

Pere, basilico e pinoli
gelato di pecorino Scoppolato Gran Cru e meringa al gruè di cacao

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



Le Apuane e la Bonifica

Il benvenuto al mare d'inverno: la nostra battaglia
con "Gin Sour" kombucha seltz cocktail

Anatra marinata e lingua
infuso alle erbe, barbarossa e scarola

Gnudi di coniglio e melanzane
salsa cacciatora, acqua di pecorino e menta

Tagliatelle di farina di legumi
cibreo cibreato, pesto di pepe e finferli

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*

