

## *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 pescato della Nostra costa "Bruciato"***

*rapa rossa, yogurt di pecora e cedro*

***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*

***Barbarossa Barbarossa Babarossa***

*crudo di seppie, frutta secca ed erbe*

***Cavolfiore in insalata***

*mazzancolle, 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 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*

### **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 radici*

### **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*

