

à la carte

Antipasti

Pescato del nostro Molo in frittura
Negroni e lattuga

Crudo di mare in assaggi
pesci, crostacei e molluschi

Marinata marina
pomodoro, verdure, riccio di mare e gambero

Coppa gelato di crudità d'estate
fichi, pinoli e agrumi

Primi

Carbonara di mare
... d'apres Angelo Paracucchi
spaghetti chitarra leggermente fumé alla marinara

Pici nel pecorino garfagnino e cozze
cipollotto e pecorino

Fagottini liquidi alla marinara "Explosion"
frutti di mare e frutti della terra

Gnudi di ricotta farciti di fagiano
funghi, tartufo ed ortica

Secondi

L'uovo, gamberi viola e artemisia
sambuco sott'aceto e riso di Massarosa

Trancio di pescato scottato
pesche tabacchiere marinate, carote e cipolla

Pesce azzurro bruciato
purea di erbi e cozze, farro e profumo di cereali

Anatra muta di Massaciuccoli
radici, frutta e fiori



Il menù

Gli ingredienti in carta bianca

**cinque servizi bevande escluse, novanta euro a persona,
sette servizi bevande escluse, centoventi euro a persona,**

le proposte sono per tutti i commensali intorno al tavolo

Il menù

Gli ingredienti dalla Versilia alle Apuane

Lo chef vi prende per mano attraverso un viaggio nella sua Toscana

INIZIAMO: SENSAZIONI

**KombuchaMartini con oliva shock
Polpetta cremosa di polpo in salsa
Cereali e gelato di lievito
Verdure marinate e uova di Trota delle Apuane**

ASSAPORANDO IL MEDITERRANEO

**il mollusco | Ostrica
il crostaceo | Aragosta
la lisca | Sgombro**

I PRIMI: IDENTITA' ITALIANA

**i fatti in casa | Gnocchi di cicale
la pasta di semola | Fettucce di semola**

MESSAGGIO DAL MAR TIRRENO

il pescato | Pescatrice

GUARDANDO VERSO LE APUANE C'E' IL PADULE

**l'uovo | Terrina di coda e nervetti
la carne | Colombo di San Rossore
il quinto quarto | Cuore, animelle e polmone
il gelato | Pane Toscano**

DOLCE FINALE

il dolce | Tortino caldo di Trebbia farro e castagne

la proposta è per tutti i commensali intorno al tavolo



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 eventualmente presenti nelle nostre ricette



Per passione e per gola: i dolci

Panpepato

gelato fiordilatte variegato rucola e menta, fragole e pepe

Lingotto d'estate

mousse di mascarpone e zucchine con miele, pesche e cioccolato

Gelato di spiaggia

cremoso e meringa di mare con gelato al miele d'Elicriso

Dolce sottobosco

mirtilli, eucalipto, fiori e funghi trombetta

Tortino caldo di farro e castagne

gelato di cioccolato monorigine e salsa di popone candito

Gelati_Amo

il nostro gelato per passione

