

Antipasti

- Insalata di Mare con Fagioli Antichi "Lima" 15,00
- Polpo Fritto su Insalata di Patate di Montagna e Polvere di Peperone Affumicato 15,00
- Capesante Scottate su Crema di Zucca e Cialda di Quinoa e Alga Nori 16,00
- Triglia di Scoglio "Caciuccata" con Insalata di Cavolo Cappuccio 15,00
- Tartara di Manzo con Tuorlo d'Uovo Marinato all'Aneto, Funghi Fritti e Salsa di Senape Dijon 16,00
- Coscette di Quaglia Impanate alle Mandorle con Salsa di Foie Gras 16,00
- Mozzarella in Carrozza con Spinaci Saltati e Burro all'Acciuga del Mar Cantabrico 14,00

Primi Piatti

- Gnocchi di Patate agli Scampi "Anni '80" 16,00
- Spaghetti "Rummo" con Gamberi Rosa al Profumo di Gorgonzola "Guffanti" 16,00
- Tagliolini ai Coltellacci con Granella di Panko alle Olive Taggiasche 17,00
- Risotto al Cavolo Viola con Stracchino e Battuta di Gambero Biondo 17,00
- Testaroli della Lunigiana con Chorizo Iberico e Ricotta Stagionata 15,00
- Ravioli "Carbonara" con Petto d'Oca Affumicato e Pecorino Croccante 16,00
- Maltagliati di Pasta all'Uovo e Pane Nero con Salsa di Trippa 15,00

Secondi Piatti

- Pesce Nero con Crema di Mele e Rafano, e Pomodorini Confit 25,00
- Baccalà con Porri Fritti su Emulsione di Barbabietola Rossa 22,00
- Seppie in Zimino "alla Nostra Maniera" 18,00
- Frittura di Calamari, Gamberi e Verdure Croccanti 18,00
- Coscia d'Anatra Glassata con la Sua Riduzione all'Arancio 22,00

Pancia di Manzo con Funghi Pleus e Cipolla Caramellata al Cabernet 22,00
Cotechino, Lenticchie Nere, Blins di Ricotta e Spugna di Salsa Verde con Riduzione di Mostarda
20,00

Dessert

-

Interpretando... La Sacher -Torte 7,00
Semifreddo al Grand Marnier con Salsa Cachi 7,00
Crema Catalana al Pistacchio di Bronte 7,00
Cannolo di Sfoglia con Mousse di Ricotta al Miele e Crema di Ananas Caramellato 7,00