



M E N U

I CRUDI

Fish Crudités

Tartare di tonno rosso alla mediterranea con guacamole chutney di pomodoro e gocce di burrata

Red tuna mediterranean style with guacamole tomato chutney and burrata cheese

25

Speck di salmone Red King le sue uova, crème fraiche e pan brioche

Red King salmon speck, its eggs, pain brioche and crème fraiche

28

Battuta di gambero rosso nostrale agli agrumi e bocconcini di bufala

Carpaccio of Red Prawns with citrus bufala mozzarella bites

30

Selezione di ostriche con riduzione scalogna e lampone, pan brioche e burro della Normandia

*Oysters selection served with shallot and raspberry sauce, toasted pan brioche
and butter from Normandy*

Fine de claire 3 cadauna/*each*

Special claire 4 cadauna/*each*

La gillardeau 5 cadauna/*each*

ANTIPASTI CALDI

Hot Appetizers

La Vaporata:

misto di crostacei pesce e molluschi al vapore ai colori dell'orto

La Vaporata: a selection of steamed shellfish, fish with a vegetable garnish

25

Capesante caramellate su soffice di sedano rapa e riduzione di crostacei

Caramelized Scallops celery and turnip puree served with shellfish sauce

28

Gamberi Krick Krock:

gamberi in pasta kataifi con insalatina croccante e dressing agli agrumi

Krick Krock prawns in Kataifi pastry with crunchy salad and citrus dressing

25

Iberico al coltello

accompagnato da pan brioche e burro salato della Normandia

Knife-cut Iberian ham: served with brioche bread and salted butter from Normandy

20

P R I M I

First Courses

Spaghetto alla Versiliese con telline senza guscio

Spaghetti with telline (very little clams) in Versiliese style

22

Agnolotti di astice in guazzetto di vongole veraci pomodoro candito e costine di sedano

Agnolotti of lobster served with wild clams, guazzetto with candied tomato and celery ribs

25

Gnocchi di patate con crema di scampi all'imperiale

Potatoes gnocchi with creamy scampi sauce

22

Chitarra di pasta fresca con calamari al profumo di salvia e bottarga di Cabras

Home made fresh spaghetti squid with the scent of sage and Botargo

20

Risotto Carnaroli riserva San Massimo alle bolle di Franciacorta, gambero rosa di Viareggio, lime e fragole

Carnaroli rice Riserva San Massimo bubble of Franciacorta with pink local

prawns lime scented and strawberries

25 a persona (ordine minimo 2/minimun 2 persons)

Tagliolino 40 tuorli con fonduta di formaggio di malga e tartufo di stagione

Tagliolino pasta made of 40 egg yolks with fondue of alpine cheese and truffle of season

18

SECONDI

Second Courses

**Pescato del nostro mare proposto intero in varie cotture
su prenotazione**

Fished of our sea, proposed in various cooking on reservation

8 al hg

La catalana di crostacei di fondale frutta e verdura

Catalan style deep-sea shellfish served on a bed of fresh fruits and vegetables

45

Fritto misto del Tirreno con paranza e verdure in tempura

Selection of fried fish from the Tyrrhenian sea and vegetable tempura

28

**Grigliata mista di scampi, gamberi, calamari e pesce bianco
con le sue verdure**

Mixed grilled shellfish, white fish and its vegetables

30

Scampi cotti al forno in intingolo di pomodoro fresco e erbe aromatiche

Baked Langoustine with sauce of fresh tomatos aromatic herbs

42

**Tagliata di Scottona con piccoli vegetali e riduzione
di vino rosso delle colline lucchesi**

*Sliced Scottona meat steak served with vegetables and a reduction
of red wine from the Lucca hills*

30

DESSERTS

Chiboust al limone, biscotto friabile alle mandorle fragole marinate al moscato rosa e il suo sorbetto

*Chiboust with lemon, crumbly almond biscuit, marinated strawberries
with pink muscat and its sorbet*

10

Pera e cioccolato il semifreddo: crema fredda di pere Williams con cuore di cioccolato e gelato al burro salato

*Pear and chocolate: Williams cold pear cream with heart of
chocolate and salted butter ice cream*

10

Il più amato: il Tiramisù

The most loved: the Tiramisu

10

Sorbetti seguendo le stagioni

Sorbets following the seasons

8

I nostri gelati artigianali

Homemade ice creams

8

