

Vi proponiamo...

Menù Degustazione

Primavera / Estate

Carpaccio di Baccalà(lomo especial Islanda)

Pizzaiola

Pomodorini, Bufaline, sfere di Basilico e Olio affumicato

alla

Triglie in “Carrozza “

Con dadolata di Zucchine alla Menta e Mandorle

Le Trece .. *

Vongole e Acciughe con Zafferano e Caciocavallo
filangè

Trancio di Ricciola grigliato sulla pelle

Con Caponata di Verdure

Dessert

Tris di Sorbetti

€ 70,00

Servizio ed Iva Compresi

Bevande escluse

Carni

Tagliata di Chianina con Patate al forno

€ 25,00

(**Carlo Giusti Contadino Toscano di Lajatico**)

Scaloppa di Fegato di Anatra al Pedro

Ximenes

Cipolle brasate e Involtini di Prugne e Bacon.

€ 35,00

Piccioncino semidisossato rosolato in padella ,

Con Flan di Piselli Freschi

€ 30,00

(**Carlo Giusti Contadino Toscano di Lajatico**)

Formaggi

Selezione di Formaggi delle Terre di Pisa “ I Formaggi di Maria”

Azienda Agricola Biologica a conduzione
familiare

€ 15,00

I Dessert A seguire..

Minerale “Recoaro” € 3,00

Caffè espresso Torrefazione artigianale Trinci con
piccola pasticceria € 3,00

Il Servizio e l’Iva sono compresi nei prezzi
indicati

Per Iniziare...

Crudo di Mare:

€ 35,00

Due Tartare - Pesce Bianco del giorno e Tonno Rosso

Carpaccio di Pesce Bianco del Giorno

Tre Scampi e Tre Gamberi Rossi Sicilia

Ostriche : Gillardeau € 7,00 cad. Kys € 5,00 cad.

Sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Finger Food..Fantasie di Cucina

Cannolo di Mazzancolle

Ostrica fritta in panko

Pralina di Baccalà

€ 28,00

Sandwich agli Scampi

Acciughe fritte con gelato al Gorgonzola

Tartelette con Pecorino e Cozze

Scottata tiepida di Mare

Calamari, Mazzancolle, Polpo e Vongole con Frutta,

Cetrioli e Pomodorini € 25,00

Carpaccio di Baccalà(lomo especial Islanda alla Pizzaiola

Pomodorini, Bufaline, sfere di Basilico e Olio affumicato

€ 25,00

Triglie in “Carrozza “

Con dadolata di Zucchine alla Menta e Mandorle

€ 20,00

Aragostella

Spadellata.. servita con fagioli freschi e Cipolla

€ 35,00

Crudo di Terra:

Pata Negra Blàzquez al Coltello, Soffice di Groppone (Cintale Brado)

Crocchetta di Pata Negra,

€ 25,00

Bruschetta integrale con Mozzarella al Basilico e Pomodorini

Tartare di Carne

Angus di Toscana, Sushi di Toro, marinate dal nostro Chef

€ 18,00

(Carlo Giusti Contadino Toscano di Lajatico)

Pesci e Crostacei

Rigorosamente pesce non di allevamento.....

Trancio di Ricciola grigliato sulla pelle

Con Caponata di Verdure

€ 28,00

Pescato*selvaggio intero:

€ 80,00xKg

al Forno , al Vapore, al Sale con Verdure del giorno

Vaporata Mista

€ 45,00

Pescato*, Scampi, Mazzancolle, Calamari
con Pinzimonio di Verdure e Maionese di Casa

Tonno Rosso in panura di Olive nere

€ 30,00

con insalatina di Asparagi e Pecorino filangè

Frittura Mista (Al Vassoio per due Persone)

Calamari, Gamberi, Scampi e Pesce di rete
con salsa leggermente piccante in stile Thai

€ 48,00

Mare in teglia (min x 2)

€ 80,00

Crostacei, Pesce*, Calamari, Pomodoro, Basilico e Timo

Pescato *: fresco disponibile ogni giorno in base al tempo e al mare,

Le varie possibilità possono essere richieste al momento dell'ordinazione