

*Vi proponiamo...*

## *Menù Degustazione*

*Primavera / Estate*

*Carpaccio di Baccalà ( lomo especial Islanda ) alla Pizzaiola*

*Pomodorini, Bufaline, sfere di Basilico e Olio affumicato*

*Triglie in "Carrozza "*

*Con dadolata di Zucchine alla Menta e Mandorle*

*Le Trecce .. \**

*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*

## *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 Blázquez 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 )*

## Caviale Calvisius

Storione dell' Adriatico DA VINCI  
Classic 10gr €25,00 Royal 10gr €30,00

Storione Russo OSCIETRA  
Royal 10gr. €40,00

Storione Bianco TRADITION  
Royal 10 gr. €30,00

Servito con Burro, Patate stufate e Uovo sodo Bio

## Minestre e Paste ripiene

***Minestra di Pesce alla Pisana, Gallinelle, Naselli, Scorfani...***  
*Pane toscano fritto e Formaggio dolce a Parte* € 20,00

***Pizzicotti di casa alla Burrata***  
*Con coulis di Pomodoro Fresco e Basilico* € 18,00

## Paste e Risotti

***Le Trece .. \****  
*Vongole e Acciughe con Zafferano e Caciocavallo filangèe* € 20,00

***Gnocchetti di Patate***  
*in salsa di Triglie e Pomodoro con clorofilla al Basilico* € 18,00

***Spaghetti alle Arselle \****  
*Sgusciate del Gombo* € 25,00

***Risotto alle Bollicine di Franciacorta***  
*con Tartare di Gamberi Rossi* € 25,00

***Tagliolini al Caviale ( Da Vinci 10 gr)***  
*mantecati con burro aromatizzato allo Zafferano ,  
Bottarga di Muggine e spolverata di tuorlo d'Uovo* € 40,00

**\*Pastificio Gentile Pasta di Gragnano I.G.P**

## Pesci e Crostacei

*Rigorosamente pesce non di allevamento.....*

### **Trancio di Ricciola grigliato sulla pelle**

*Con Caponata di Verdure*

€ 28,00

### **Pescato\* selvaggio intero:**

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

€ 80,00xKg

### **Vaporata Mista**

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

€ 45,00

### **Tonno Rosso in panura di Olive nere**

*con insalatina di Asparagi e Pecorino filangè*

€ 30,00

### **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 x2)

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

€ 80,00

*Pescato \*: fresco disponibile ogni giorno in base al tempo e al mare,  
Le varie possibilità possono essere richieste al momento dell'ordinazione*

## Carni

**Tagliata di Chianina** con Patate al forno  
(Carlo Giusti Contadino Toscano di Lajatico) € 25,00

**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

## I Dessert

<b><i>Semifreddo di Zabaione al Franciacorta</i></b> <i>con coulis di Fragole fresche</i>	€ 10,00
<b><i>Tartellette al Burro Crema Pasticcera e Frutti di Bosco</i></b> <i>con sorbetto Mora e Limone</i>	€ 10,00
<b><i>Zuccotto Panna e Cioccolato</i></b> <i>bagnato con Brandy con Crema Inglese</i>	€ 10,00
<b><i>Semifreddo al Grand Marnier nella semisfera di Cioccolato</i></b> <i>con salsa di Arance</i>	€ 12,00
<b><i>Semifreddo al Cioccolato 72% Cacao</i></b> <i>con coulis di Litchi e Crumble di Meringa ai Pinoli</i>	€ 10,00
<b><i>Sorbetti alla Frutta</i></b> <i>( tre gusti )</i>	€ 9,00

## Vini dolci a calice

<b><i>Kerner Passito – Doc 2020</i></b> <i>Abbazia di Novacella – Alto Adige</i>	€ 8,00
<b><i>Passito di Pantelleria Doc 2020</i></b> <i>Az. Agricola Solidea – Sicilia</i>	€ 8,00
<b><i>Don PX 1999 Vin Santo di Montepulciano D.o.c. 2015“ Occhio di Pernice “</i></b> <i>Bodegas Toro Albala</i>	€ 10,00
<b><i>Sauternes Castelnau de Suduirant 2019</i></b> <i>Chateau Suduirant – Perignac - France</i>	€ 10,00