

LA PARMIGIANA IN BOCCA	15
Melanzana alla parmigiana glassata al pomodoro e parmigiano 24 mesi (3,5,7 )	
VITEL TONNÉ	18
Carpaccio di Vitello con spuma tonnata (3,5,7,10 )	
IL POLPO CROCCANTE	21
Polpo, patate e maionese al wasabi ( 1,3,5,7,10 )	
IL NOSTRO CAPPON MAGRO	25
Mollouschi e crostacei a vapore, verdure, salsa verde, uovo sodo, cialda di pane e acciuga salata (1,2,3,4,7,8,14)	
CRUDO DI MARE	38
Selezione di pesce e crostacei crudi del nostro mare (2,3,4,6)	
OSTRICHE GILLARDEAU	5 CAD
(14)	
A TUTTO TONNO	21
Il Tonno rosso in tre maniere: Nighiri "italiano", Sashimi e tartare in cannolo croccante ( 1,2,3,6,9,10 )	
FOIE GRAS, ANANAS E PERE	27
Scaloppa di foie gras, ananas e pere spadellate al Marsala	

## Primi

CAPPELLACCI "IN CASSETTA"	19
Pasta ripiena di maialino di az agr. "Cormezzano", su fondo bruno (1,3,5,7)	
RISOTTO, BASILICO E BACCALA'	18
Il risotto "riserva San Massimo", mantecato al basilico ligure e baccala' (4,7) minimo due persone	
PASTA E BOTTARGA	20
Pasta mista "pastificio Gentile", bottarga di tonno rosso e limone ( 1,4,7)	
BOTTONI CARBONARI	22
Bottoni di pasta fresca con ripieno di carbonara su crudo di Gamberi Rossi e polvere di prosciutto crudo (1,2,3,7)	
I PACCHERI NERI COME LE SEPIE	20
Paccheri, roux al nero di seppia, calamari e polvere di Bottarga di Tonno Rosso di Favignana (1,4,7,14)	

# Secondi piatti

LA ZUPPA DEL MARE	25
Zuppa di pesce a seconda della disponibilità del giorno (1,2,4,14 )	
TONNO PANCETTATO	24
Filetto di tonno, senape delicata, brunoise di carote e zucchine (3,4,10 )	
BACCALA' IN ZUCCA	20
Baccala' mantecato, crema e chips di zucca della Lunigiana (4,5)	
IL PESCE E L'ORTO	25
Il pescato del giorno a vapore, le verdure di stagione biologiche e salsa di cavolo nero (14,9,12 )	
IL FRITTO AL MARE	24
Il nostro fritto di mare con la maionese al limone (1,2,3,5,9,14)	
FILETTO IN CROSTA	25
Filetto di manzo in crosta coccante, patate dolci e spinacino (1,5)	
GUANCIA AL TERRIZZO	20
Guancia di manzo sfumata al terrizzo dei Colli di Luni , il suo fondo e millefoglie di patate (7)	

*IN LINEA CON LA FILOSOFIA DELLA NOSTRA FAMIGLIA,  
LO CHEF PAOLO SANVITALE SCEGLIE MATERIE PRIME LOCALI E GENUINE,  
QUELLE CHE IL NOSTRO TERRITORIO FORNISCE IN QUESTA STAGIONE METTENDONE IN RISALTO QUALITÀ E GUSTO NEL RISPETTO  
DELLA TRADIZIONE.*

*I NOSTRI PIATTI SONO UN INSIEME DI RICERCA, DI TRADIZIONE, DI AMORE PER IL GUSTO E PER IL PIACERE DEI VOSTRI SENSI.  
TRATTIAMO MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ.*

*Le TRASFORMIAMO CERCANDO DI MANTENERE INTEGRA LA FRESCHEZZA E LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .*

*Questa FILOSOFIA ci è stata trasmessa FIN DAL 1961, DATA DI APERTURA, DALLA NOSTRA FAMIGLIA.*

*IL PESCE VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA IN CONFORMITÀ CON IL REGOLAMENTO CE.*

*MENTRE LA MAGGIOR PARTE DELLE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DALLA  
NOSTRA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
“ SANDRI “ IN FOSDINOVO.*

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ALLERGENI

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono :

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

SIETE PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE .