

Antipasti

Panigacci con tagliere di salumi e stracchino(1,6,7,10).....	€12,00
Taglieri di salumi locali con stracchino e sgabei (1,6,7,10).....	€12,00
Culatello di Zibello d.o.p. su crostini al sesamo e marmellata di fichi (1,6,10,11)	€12,00
Crostini misti toscani (pate' di fegatini, lardo, pomodorini e tartufo) (1,4,6,7,9,10,12)	€6,00
Bruschette miste dello chef (1,4,5,6,7,9,10,12).....	€6,00
Erbazzone alla ligure (1,3,6,7,10).....	€7,00
Selezione di formaggi con miele nostrano e mostarde (6,7,11).....	€12,00
Vaporata di mare caldo (scampo, gambero, calamaro, insalata di sedano, uvetta e yogurt greco) (2,4,7,9,11,12).....	€12,00
Zuppetta di cozze del Golfo di LA Spezia (2,4,14).....	€9,00
Assaggio di formaggi toscani con bicchiere di chianti (7,12).....	€8,00
Assaggio di salumi con bicchiere di Morellino (12).....	€ 8,00

Primi piatti

Testaroli di Luni (ragu', pesto, olio e formaggio)(1,6,7,8,10).....	€ 7,00
Ravioli di pera e amaretto , fusione di gongorzola e noci (1,3,6,7,8,10).....	€11,00
Ravioli caserecci al ragu' di Chianina (1,3,6,7,10)	€11,00
Quadrucchi bianchi di cernia con battuta scottata di gamberi (1,2,3,4,6,10).....	€11,00
Paccheri allo scoglio delle 5 Terre (1,2,4,6,10,14).....	€ 12,00
Trofieta alla ligure con battuta di scampi, granella di pistacchi e burrata.(1,2,4,8,12,14)	€ 12,00

*in assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati sempre di prima qualita'

*per eventuali allergeni presenti nei piatti vedere i numeri riportati tra parentesi e verificare la tabella in fondo al menu'

Secondi piatti

Polpo arrostito alla curcuma in crosta di mais e maionese al lime (2,3,4,10,11,14)	€15,00
Tartare di tonno su fantasia dello chef (2,4,8,9,12,14)	€ 15,00
Frittura di mare e verdure (1,4,5,6,10,12,14)	€16,00
Grigliata di pesce (gamberoni, scampi, calamari, filetto di pesce bianco) (2,4,14)	€ 22,00
Pescato del giorno con verdure (4)	€14,00
Coniglio nostrano alla ligure con olive e pinoli tostati (5,8)	€10,00
Battuta al coltello di Black Angus (10)	€16,00
Pancia di maialino glassata ,patate, cipolle in agrodolce e prugne (12)	€12,00
Trancio di tonno scottato impanato nel pane manco aromatico con cipolle in agrodolce al balsamico.(1,2,4,5,8,9,14)	€ 18,00

Contorni

Insalata mista o verde (9)	€4,00
Patate al forno o patatine fritte (5)	€4,00
Finocchietto sfizioso (semi di papavero) (11)	€4,00
Verdure saltate (9)	€4,00

*in assenza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti congelati di prima qualità

*per eventuali allergeni presenti nei piatti vedere i numeri riportati tra parentesi e verificare la tabella in fondo al menu'

Piatti del mese

Acciughe fritte (1,4,5).....€10,00

Gambero croccante in crosta di mandorle con mela verde e maionese leggera al lampone.
(1,3,4,7,8,11)..... €14,00

Catalana con Astice ,gamberi e scampi su letto di fantasia di verdure e frutta.
.....€ 26,00

* in assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati sempre di prima qualità

* Per eventuali allergeni presenti nei piatti vedere i numeri riportati tra parentesi e verificare la tabella in fondo al menu'

Menu' della lunigiana :

Panigacci con salumi e stracchino(1,7)

Tris di testaroli (1,7,8)

Panna cotta/sorbetto,caffè',acqua,1/4vino (4,7,12)

€ 25,00

Menu' vegetariano

Erbazzone Ligure (1,3)

Ravioli pera amaretto con gorgonzola e noci (1,3,7,8)

Panna cotta/sorbetto,caffè',acqua,1/4vino (4,7,12)

€25,00

Menu' del pescatore

Impepata di cozze (2)

Frittura di mare (1,4,5,14)

Panna cotta/sorbetto,caffè',acqua,1/4vino(4,7,12)

€ 26,00

Menu' del cacciatore

Pappardelle al ragu' di carne Chianina (1)

Tagliata di Angus con rucola, pomodorini e grana(7)

Panna cotta/sorbetto,caffè',acqua,1/4vino(4,7,12)

€30,00

Menu'del boscaiolo

Gnocchetti alle verdure di stagione mantecata al taleggio(1,7)

Grigliata carne mista

Patate al forno(5)

Panna cotta/sorbetto,caffè',acqua,1/4vino (4,7,12)

€ 25,00

*in assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati sempre di prima qualità'

* Il menu' e' compreso di coperto e non potrà essere ne cambiato ne ridotto, mentre i dolci potranno essere cambiati con una differenza prezzo

SPECIALITA' DI CARNE ALLA BRACE

Tagliata di manzo su pietra ollare	€ 16,00
Tagliata di angus argentino cotto su pietra ollare	€ 16,00
Tagliata di Asino cotta su pietra ollare.....	€ 16,00
(La carne sara ' servita cruda al tavolo e cotta a vostro piacimento su pietra ollare)	
(la carne deve essere condita con olio ,sale e pepe dopo la cottura nel piatto)	
N°1 con rucola ,pomodori e grana (7,3).....	€ 3,00
N°2 con lardo	€ 3,00
N°3 con aceto balsamico e noci (8,12).....	€ 3,00
N°4 con sala piccante.....	€ 3,00
N°5 con formaggio francese.....	€ 3,00
N°7 con crema di tartufo(7,8,10).....	€3,00
N°10 con senape (10).....	€ 3,00
N°11 con fonduta di formaggio ubriaco (7,12).....	€ 3,00
Bistecca (costola o filetto) (min. 1 kg).....	€ 40,00
Bistecca Tomahawk di vitellone scelto (1 kg).....	€ 40,00
Grigliata di carne mista (pollo,salsiccia,rosticciana).....	€ 9,00
Pollo alla diavola con salsa calabrese(9).....	€7,00
Salsiccia di Pignone al chiodo	€ 6,00
Rosticciana	€ 8,00
N°1 Filetto di manzo alla griglia (9).....	€ 17,00
N°6 Filetto di manzo al gongorzola e cipolle rosse di Tropea. (7,9).....	€ 18,00
N°3 Filetto di manzo al tartufo con rucola croccante..(7,8,10.....	€ 18,00

*in assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati sempre di prima qualita'

*per eventuali allergeni presenti nei piatti vedere i numeri riportati tra parentesi e verificare la tavola in fondo al menu'