

Degustazioni

Affidatevi al nostro Chef e lasciatevi guidare all'interno di un'esperienza gastronomica dove i prodotti del nostro territorio sono protagonisti.

Conoscere le vostre preferenze alimentari ci consente di costruire un percorso di degustazione più affine ai vostri gusti.

La nostra sommelier vi consiglierà nella scelta del vino che meglio si abbina alle proposte culinarie.

DEGUSTAZIONE DI TERRA O DI MARE - 5 portate
60 euro a persona
bevande escluse

Tasting itineraries

Trust our Chef and let yourself be guided through a gastronomic experience where the products of our territory are the protagonists.

Knowing your food preferences allows us to build a tasting journey that is more in line with your tastes.

Our sommelier will advise you in choosing the wine that best pairs with the culinary offerings.

LAND OR SEAFOOD TASTING ITINERARIES - 5 dishes
60 euro per person
drinks not included



Crudo di mare

La nostra crudità di mare, secondo pesce fresco del giorno,
accompagnata da frutta e verdura fresca (2,4,7,12,14)

Gambero rosso con olio al cedro

Scampo con coulis di mandarino al finocchietto

Ostrica Bretagna

Tartare del pescato con spuma di burrata

Sashimi del giorno con polvere di capperi
e petali di cipolla rossa in agrodolce di lampone

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI MARE

33 euro a persona

Raw fish

*Our fish crudites, according to daily fresh fish,
served with fresh fruit and vegetables (2,4,7,12,14)*

Red prawn with cedar oil

Scampi with mandarin coulis and fennel

Brittany oyster

Fish tartare with burrata foam

Sashimi of the day with caper powder
and red onion petals in sweet and sour raspberry sauce

TASTING OF RAW FISH

33 euro per person



Antipasti

Pecorino fritto (1,5,7,8) - 11,00

con pere e miele

Fried pecorino with pears and honey

Tonnetto alletterato marinato al vermentino (2,3,5,9,12) - 12,00

maionese al tartufo nero, mela verde al sedano e insalatina belga

Little tunny marinated in Vermentino, black truffle mayonnaise, green apple with celery and Belgian salad

Ostriche in tempura (1,5,9,14) - 14,00

spuma di patata affumicata, sugo d'arrosto e olio al prezzemolo

Oysters in tempura, smoked potato foam, roast gravy and parsley oil

Fassona in carrozza (1,5,6,7,12) - 14,00

spremuta di datterino alla sambuca, fonduta di bufala e olio al basilico

Fassona in carriage with sambuca datterino juice, buffalo fondue and basil oil

Uovo BIO in camicia (1,3,9,12) - 12,00

pappa al pomodoro, giardiniera di verdure fatta in casa

Organic poached egg, tomato puree, homemade vegetable garden

Cavolfiore glassato alla soia (1,5,6,7,8) - 11,00

crema di mandorla, insalatina di campo al gin

Soya glazed cauliflower, almond cream, gin field salad



Primi Piatti

Tortelli di pasta fresca ripieni di gorgonzola dolce DOP (1,3,5,7) - 16,00

anatra affumicata e salsa di mirtili

Fresh pasta tortelli stuffed with sweet gorgonzola, smoked duck and cranberry sauce

Cannelloni di pasta fresca ripieni di ricotta di bufala (1,3,5,7,9,12) - 16,00

stracotto di cinta senese e spuma di melanzana frita

Fresh pasta cannelloni filled with buffalo ricotta, Cinta Senese stew and fried aubergine foam

Risotto Riserva San Massimo (5,7,12) - 15,00

bieta, limone alla marocchina e riduzione di Birra Nera "Petrognola" (tempo di cottura 15-20 minuti)

San Massimo Riserva Risotto, chard, Moroccan lemon and "Petrognola" black beer reduction (15-20 minutes cooking time)

Spaghetti di Gragnano (1,2,4,9,12) - 17,00

zuppetta di pesce*, bottarga di tonno e limone nero fermentato

Spaghetti from Gragnano, fish soup, tuna bottarga and fermented black lemon*

Linguine di pasta fresca al burro affumicato (1,4,7) - 14,00

baccalà* sfogliato e acqua di porri

Fresh pasta linguine with smoked butter, flaked cod and leek water*



Secondi Piatti

Filetto di manzo alla Rossini (1,9,12) - 30,00

scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso
Beef filet, foie grass escalope and black truffle with red wine reduction

Filetto di manzo alla griglia - 23,00

Grilled beef fillet

Bistecca o tagliata di manzo - 52,00 al kg

Selezione Antica Norcineria (minimo 1 kg)

Porterhouse steak (minimum 1 kg)

Maiolino da latte CBT (5,7) - 22,00

riduzione di arancia, millefoglie di patate alle erbe aromatiche
Suckling pig cooked at low temperature, orange reduction, potato millefeuille with aromatic herbs

Petto di faraona arrostita (7,9) - 25,00

topinambur in doppia consistenza e il suo fondo al timo
Roasted guinea fowl breast, Jerusalem artichoke in double consistency and its base with thyme

Trancio di pesce del giorno alla brace (2,11,12) - 25,00

verdura di campo saltata all'olio di sesamo e riduzione al Marsala
Slice of grilled fish of the day, wild vegetables sautéed in sesame oil and Marsala reduction

Calamaro* arrostito (2,8) - 22,00

intingolo alla mediterranea, crema di mandorla cruda
Roasted squid, Mediterranean sauce, raw almond cream*

Carciofo ripieno (2,8) - 18,00

terra di olive e fonduta di pecorino stagionato della Garfagnana
Stuffed artichoke, olive soil and seasoned pecorino cheese fondue from Garfagnana





Coperto euro 3,50 / Cover charge euro 3,50

Disponibile pane e pasta senza glutine / Gluten free bread and pasta available

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero

**** I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / Frozen products if fresh ones aren't available***

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004. / Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti / The numbers in parentheses indicate the possible allergens

1. Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products*