

MENU

ANTIPASTI

insalata tiepida di seppie, bieta e fegatini
alici fritte, salvia fritta, salsa tartara
polpette di carne, melanzane alla griglia prezzemolate
tartare di manzo, senape, radicchio, borrettane al balsamico
hummus di fagioli lucchesi, melanzana alla brace, erbe e limone

PRIMI

raviolo di ricciola, caponata e basilico
fregola risottata, cicale, lupini, cozze e gamberi
plin di anatra confit, orzo tostato e arancia candita
tacconcelli, ragù di pecora e mirto
mezza manica cacio e pepe, zucchine e scorza di limone

SECONDI

pescato del giorno, verdure di stagione
rana pescatrice in umido, polenta fritta
taglio di carne del giorno, verdure di stagione
quaglia arrosto, il suo fondo, patate al forno
pasta sfoglia, erbi di campo, formaggio fresco di capra
contorno extra