



ANTIPASTI / STARTERS

GRAN CRUDO DI PESCE E CROSTACEI DEL MARECHIARO

Marechiaro's raw seafood and shellfish platter

POLPO ARROSTITO SU HUMMUS DI CECI E POPCORN SAPORITO AL LARDO E ROSMARINO

Roasted octopus on chickbeans hummus, lard and rosemary flavoured popcorn

TARTARE DI TONNO IN ALGA NORI, MAIONESE DI AVOCADO E GRANELLA DI OLIVE

Tuna tartare in nori seaweed, avocado mayonnaise and olives grain

CARPACCIO DI BRANZINO CON INSALATINA DI CARCIOFI,

SALSA ALLO YOGURT GRECO E GEL ALL'ARANCIA

Sea bass carpaccio with artichokes salad, greek yogurt sauce and orange gel

CANNOLO DI ZUCCA FARCITO ALLA VERZA, POMODORO SECCO

E CAPRINO SU CREMA DI PANZANELLA E NOCI

Pumpkin cannolo stuffed with dry tomatoe, cabbage, goat cheese on panzanella cream and nuts

I NOSTRI MENU SI ARRICCHISCONO GIORNALMENTE DI PIATTI BASATI SULLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA VERSILIA E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO, CON L'ESALTAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEL QUOTIDIANO, COME I PRODOTTI ITTICI CONSEGNATI DAI PESCATORI LOCALI.

OUR MENUS ARE DAILY BASED ON THE VERSILIA'S COOKING TRADITION AND THE EXCELLENCY OF THE LOCAL PRODUCTS AND THE RAW MATERIALS, SUCH AS THE SEAFOOD PRODUCTS DELIVERED BY THE LOCAL FISHERMEN.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.
ALLERGENI: IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SERVIZIO LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI ALCUNE SOSTANZE ALLERGENE.

SOME PRODUCTS MAY HAVE BEEN SUBJECT TO TEMPERATURE REDUCTION TO GUARANTEE THEIR QUALITY AND SAFETY, AS STATED IN THE HACCP PLAN PURSUANT TO THE REGULATION CE 852/04 AND CE 853/04.
ALLERGENS: PLEASE TELL US IF YOU NEED TO CONSUME DISHES FREE OF CERTAIN ALLERGEN SUBSTANCES.



PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE ARSELLE
Clams arselle spaghetti

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CACIO E PEPE, CON BATTUTA DI GAMBERO PROFUMATO AL LIME
Squid ink, cacio e pepe noodles with lime scented shrimp tartare

RISOTTO CARNAROLI ALLA PIZZAIOLA CON CRUDO DI SCAMPI E GOCCE DI BASILICO
Carnaroli Risotto alla pizzaiola with raw prawns and basil drops

RAVIOLO DI ZUCCA VIOLINA CON PECORINO DI PIENZA, SUGO D'ARROSTO
E MANDORLE TOSTATE CON POLVERE DI CACAO
Butternut squash ravioli with Pienza Pecorino, roast gravy and toasted almonds with cocoa powder

VELLUTATA DI FAGIOLI CANNELLINI, FARRO DELLA GARFAGNANA E POLVERE DI CAVOLO NERO
Cannellini beans cream, Garfagnana spelt and black cabbage powder



SECONDI / MAIN COURSES

IL FRITTO DEL MARECHIARO CON VERDURE DI STAGIONE
Marechiaro's mixed fried fish with seasonal vegetables

IL PESCATO DEL GIORNO SECONDO IL MERCATO
Catch of the day by the market

TATAKI DI TONNO CROCCANTE, SEDANO RAPA AL PEPE ROSA E FAVE MARINATE
Crunchy tuna tataki, pink pepper celeriac and marinated broad beans

SEPPIA ARROSTITA CON CREMA DI PISELLI, CAVOLO ROMANESCO E POMODORINI CONFIT
Roasted squid with peas cream, romanesco cabbage and confit tomatoes

CARRÉ DI AGNELLO AL PISTACCHIO CON PATATE NOVELLE, CARCIOFI E RIDUZIONE AL CHIANTI
Pistachio rack lamb with potatoes, artichokes and Chianti reduction



D O L C I / D E S S E R T S

IL CLASSICO TIRAMISÙ CON CROCCANTE PRALINATO

Classic Tiramisù with pralined brittle

SEMIFREDDO AGLI ARACHIDI CON CRUMBLE DI FROLLA, ARANCIA CANDITA E CARMELLO SALATO

Peanut Semifreddo with crumble, candied orange and salted caramel

FAGOTTINO DI PASTA FILLO ALLE MELE SU CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO E GELATO ALLA VANIGLIA

Turnovers with fillo dough on white chocolate cream and vanilla ice cream

TRITTICO DI SORBETTI

Sorbetto triptych

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Sliced fresh fruit

COPERTO

Cover charge

ACQUA

Water

CAFFÈ

Coffee