



IL FUTURO

Quello che ci immaginiamo, che diventerà il Presente, oppure no...

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Benvenuto di Stagione.

Carpaccio di gamberi rossi di Livorno, arancia, tè nero affumicato

Zuppa di astice, aria di limone.

Crespella di castagne con ricotta, acciuga, crema di olio Evo e colatura di alici.

Inzimino di calamari e cavolo nero.

Scampo arrostito, Sedano rapa, pera.

Tortina di mele annurche con gelato allo zabaione.

120€ per persona.

con piatto di formaggi ? aggiungi € 20.00

Coperto 5€ per persona

IL MENU PUO' VARIARE SENZA PREAVVISO