

Prêt à manger -Piatti conviviali

Filetti di acciuga dal mar Cantabrico in olio d'oliva con burro salato e pane tostato

Fillet of anchovies with butter and toasted bread

Selezione Nardin

16

Selezione Codesa "serie limitata"

20

Anguilla in Pelliccia...

Crostone di pane toscano con anguilla affumicata, stracciatella di bufala e peperone del piquillo dop

18

Tuscan toasted bread with smoked eel, buffalo stracciatella and piquillo dop pepper

Caviale di storione con burro salato, panna acida, erba cipollina e blinis

Sturgeon caviar with salted butter, sour cream, chives and blinis

Selezione Baikal Russia Siberian 10 gr

20

Selezione Antonius Polonia Oscietra 5 stelle 10 gr

35

Jamon iberico Gran Reserva 30 mesi al coltello con pan tomate 60 gr

30

Patè di foie gras d'oca con pane dolce e chutney di cipolla rossa di Tropea

18

Goose foie gras pate with sweet bread and Tropea red onion chutney

Tartare di manzo tradizionale battuta al coltello con patate fritte fatte a mano

20

...condita al tavolo

Beef tartare with eggs yolk and dressings, toasts and French fries home made

COPERTO Cover Charge 3.5 €

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o aver subito un processo di abbattimento a -20°

Le Cruditèe

(effettuato il trattamento di bonifica ai sensi del REG CE 853/04)

La nostra Selezione di Ostriche: in base alla reperibilità (*Our selection of Oysters*)

Lucrezia	-Italia n'3	5
Setubal	-Portogallo n'3	5
Muirgen	-Irlanda n'3	6
Tsarskaya	-Bretagna n'3	6
Plat du Belon	-Bretagna "00"	7
Cadoret	-Marennes Oléron Fines de Claires n'3	4
Gillardeau	-Marennes Oléron Speciales de Claire n'2	7
Davide Hervè	-Marennes Oléron Pousse en Claire n'3	6
Degustazione di 5 Ostriche "Next Level" 5 guarnizioni diverse e originali (<i>5 Oysters 5 flavouring</i>)		28
Scampini crudi del Mediterraneo*	<i>Raw Scampi</i>	cad 5
Gamberi rossi di Mazara del Vallo*	<i>Raw red prawns</i>	cad 6
Carpacci di pescato fresco	<i>Fish Carpaccio of the day</i>	18
Tartare di pescato fresco al coltello	<i>Fresh fish tartare</i>	20
Acciughe del Tirreno crude con cipolla rossa all'aceto	<i>Raw fresh anchovys with red onions</i>	14

Gli Antipasti - Appetizers

Degustazione di mare a cura dello Chef*	<i>Tasting of appetizers by the chef</i>	24
Zuppetta rossa di polpetti con polenta di mais fritta e salicornia		16
<i>Octopus tomatoes soup with fried corn polenta and seaweed</i>		
Bombetta croccante di cozze in-out su velluto di cacciucco e julienne di sedano bianco		16
<i>Fried mussel meatballs with tomato fish sauce and raw celery</i>		
Raviolo di sedano rapa ripieno di capesante e lime con spuma di sedano rapa e polvere di olive nere		18
<i>Celeriac ravioli stuffed with scallops and lime with celeriac mousse and black olive powder</i>		
Lumache giganti alla bourguignonne con pane croccante		18
<i>Escargots bourguignons</i>		
Carpaccio di Angus argentina con indivia all'arancia e salsa piperade		18
<i>Argentine Angus carpaccio with orange endive and piperade sauce</i>		

I Primi piatti - Pasta dishes

Risotto carnaroli, "fondo bruno" di pomodori di stagione, burrata di bufala e crudo di gambero <i>Carnaroli risotto, tomato sauce, buffalo burrata and raw shrimp</i>	26
Spaghetto "Morelli" con polpa di riccio, crema di anemoni e polvere di caffè <i>Spaghetti with sea urchin pulp, anemone cream and coffee powder</i>	28
Spago nero "Morelli", crema dolce d'aglio, vongole veraci, broccoli e pomodoro del piennolo dop <i>Black spaghetti, sweet garlic cream, clams, broccoli and Dop Vesuvius tomato</i>	20
Grano cotto in crema di ceci con cozze e pepe nero di sarawak <i>Mixed pasta cooked in chickpea cream with mussels and black pepper</i>	18
Agnolotti ripieni di baccalà mantecato alla livornese e la sua pelle croccante <i>Cod stuffed ravioli with red fish sauce and crispy skin</i>	18
Risotto carnaroli al parmigiano 36 mesi, con animelle di vitella e katsoubushi <i>Risotto with parmesan aged 36 months, with veal sweetbreads and katsoubushi</i>	22
Pappardelle all'uovo con ragù di osso buco, il suo midollo e gremolade <i>Egg fresh Pappardelle with braised veal ragù, its marrow and gremolade</i>	18

I Secondi piatti - Main course

Finta crocchetta di branzino, cuore di burro al tartufo nero, purea di patata e caviale <i>Sea bass croquette, stuffed with black truffle butter, potato puree and black Baikal caviar</i>	30
French Rack di rombo laccato al miso con sauté di pak choi e kumquat <i>French Rack of turbot in miso sauce with sautéed swiss chard and kumquat</i>	26
La grigliata secondo noi... con crostacei, calamari e molluschi e pescato del giorno <i>The mixed grilled fish of shellfish, squid and molluscs with sautéed endive</i>	30
Pescato del giorno (secondo disponibilità) <i>Catch of the day in salt or backed in the hoven or grilled with vegetables</i>	7 hg
Frittura di pesce con maionese alla tartara (secondo disponibilità) <i>Mixed deep fried fish of the day and vegetables with garlic maio</i>	20
Lingotto di agnello di latte arrostito con salsa karaage, grano cotto e mille foglie di patate alla senape <i>Roasted lamb ingot with karage soy sauce, cooked wheat and mustard potato millefeuill</i>	28
Verdure tornite al vapore con curry verde, riso jasmine e pappadums <i>Steamed vegetables with green curry, jasmine rice and pappadums</i>	18

Caffetteria

<i>Acqua naturale e frizzante _San Benedetto Premium</i>	3
<i>Bibite e succhi di frutta</i>	5
<i>Spremute fresche</i>	6
<i>Infusi artigianali "Toscana Officinalis" da agricoltura Bio</i>	4
<i>Caffè "Torrefazione Gran Crema" miscela 90% Arabica</i>	3
<i>Caffè decaffeinato o d'orzo</i>	3.5
<i>Caffè corretto\doppio</i>	4.5
<i>Cappuccino</i>	4
<i>Cocktail</i>	8
<i>Digestivi e Amari</i>	6
<i>Distillati</i>	...

COPERTO Cover Charge 3.5 €

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o aver subito un processo di abbattimento a -20°



Ristorante da Lorenzo

