

Sua Maestà
Il Tartufo Bianco

Crostino di pane toscano con fonduta di pecorino e tartufo fresco
Tuscan Toasted bread with fondue of cheese and fresh truffle

Uovo CBT con crema di riso al cacio e pepe e tartufo fresco
Poche Egg, rice cream with cheese and black pepper and fresh truffle

Tagliolini al tartufo fresco e il suo caviale "Savini" Oro Nero
Tagliolini fresh pasta with fresh truffle

Risotto carnaroli mantecato al parmigiano con tartufo fresco
Risotto with fresh truffle

Controfiletto di manzo al tartufo con crema e scaglie di tartufo fresco
Beef sirloin with truffle cream and fresh truffle

Filetto di pescato su velluto di tartufo, patate e scaglie di tartufo fresco
Fillet of catch of the day with sliced potatoes, truffle cream and fresh truffle

Gelato al fior di latte, miele, sale Maldon e tartufo fresco
Vanilla Ice cream with honey, wild salt and fresh truffle

Le Cruditèe

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

Gran Platò di cruditèe di mare (secondo disponibilità) * <i>Royal mix of crudites</i>		40
La nostra Selezione di Ostriche: in base alla disponibilità <i>Our selection of Oysters</i>		cad. 4 / 7
Degustazione "Next Level" - 5 Ostriche fines de claires n3 con 5 guarnizioni diverse e originali <i>5 Oysters FDC with 5 different dressing</i>		25
Scampini crudi del Mediterraneo* <i>Raw Scampi</i>		5
Gamberi rossi di Mazara del Vallo* <i>Raw red prawns</i>		5
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>		15

Gli Antipasti - Appetizers

Degustazione di mare a cura dello Chef* <i>Tasting of appetizers by the chef</i>		24
Bavarese di cavolfiore e aringa affumicata con il suo caviale, polenta croccante e gel di cipolla rossa <i>Smoked herring and cauliflower mousse, crunchy polenta and red onion gel</i>		16
Polpo in olio-cottura con crema di sedano rapa, salsa verde e peperoncino dolce ripieno * <i>Octopus -soft cooking in oil- with celeriac cream, green sauce and stuffed red pepper</i>		16
Variazione di salmone, affumicato e fresco con le sue uova, burro agli agrumi e pane in cassetta <i>Mix tasting of smoked and fresh salmon with his caviar, butter and toasted bread</i>		20
Uovo 64°, velluto di zucca mantovana, pecorino sardo erborinato e pane croccante <i>Pochet egg with pumpkin cream, blue cheese and croûton de pain</i>		16
Scaloppa di foie gras d'oca arrostita con mostarda di frutta e pan brioches * <i>Goose foie gras escalope with sweet bread and fruit chutney</i>		18

I Primi piatti - Pasta dishes

Gnocco nero "home made" con vongole veraci e bottarga di muggine <i>Black "home made" gnocchi with clam and botargo</i>	24
Chitarrina all'uovo con tartufi di mare, canocchie sgusciate e crema di pomodorino giallo arrostito <i>Fresh pasta with venus clams, shelled squilla fish and roasted yellow cherry tomato cream</i>	22
Risotto carnaroli con rana pescatrice, pesto di sedano e castagna cruda e cotta <i>Risotto with monkfish, celery pesto and raw and cooked chestnuts</i>	18
Paccheri "selezione morelli" con seppie e bietole in zimino * <i>Paccheri (macaroni) with cuttle fish, chard and tomato stew</i>	16
Raviolo ripieno di parmigiano reggiano, ragù di ossobuco e crema di zafferano <i>Ravioli stuffed with parmesan, braised veal ragù and saffron cream</i>	20

I Secondi piatti - Main course

Morone CBT, purea di zucca, spinacino saltato e riduzione di bosco con porcini e tartufo nero <i>Black code with pumpkin purea, sauted spinach and sauce of porcini mushrooms and black truffle</i>	28
La grigliata secondo noi... con crostacei, calamari, 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 with vegetables</i>	7 hg
Frittura di calamari e gamberi con maionese alla tartara e verdure di stagione * <i>Mixed deepfried prawns and squid with vegetables and mayonnaise</i>	20
Coscia d'anatra confit con salsa teriaky agli agrumi, giardiniera e crema di polenta * <i>Roasted duck leg with teriaky sauce, sweet and sour vegetables and soft polenta</i>	24
Tartare di manzo battuta al coltello con patate fritte fatte a mano ...condita al tavolo <i>Beef tartare with eggs yolk and dressings, toasts and french fries home made</i>	20

Caffetteria

<i>Acqua naturale e frizzante</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>	4.5
<i>Cocktail</i>	8
<i>Digestivi e Amari</i>	6
<i>Distillati</i>	...

COPERTO Cover Charge 4 €

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



Ristorante da Lorenzo

