

GLI ANTIPASTI

Trasparenza di mare* in vetro

Warm seafood* salad in glass

allergeni/allergens: 2,4,9,12,14

€ 24

Tonno* alla camomilla e caponata di verdure

Tuna* with chamomile and vegetable *caponata*

allergeni/allergens: 4,8,9,12

€ 20

Tartare di gambero*, pesche e pere

Prawns* tartare, peaches and pears

allergeni/allergens: 2

€ 30

Haché di Chianina, Parmigiano e asparagi

Chianina beef tartare, Parmesan and asparagus

allergeni/allergens: 7


€ 22

I PRIMI PIATTI

Riso "Riserva San Massimo"
cicale, gambero* biondo, fiori di zucchine e mentuccia
"Riserva San Massimo" Rice
slipper lobster, shrimps*, courgette flowers and pennyroyal
allergeni/allergens: 2,4,7,9,14
€ 22

Pici cacio e pepe con scampi* nostrali
Pici cheese and pepper with local scampi*
allergeni/allergens: 1,2,4,7,9,12
€ 22

Gnocchi fatti in casa con riccio* e melanzana affumicata
Homemade gnocchi with sea urchin* and smoked aubergine
allergeni/allergens: 1,2,3,4,9,12,14
€ 22

Le nostre Margherite 
ricotta affumicata, burro versato, tartufo estivo, pomodoro datterino
Smoked ricotta cheese ravioli, melted butter, truffle and cherry tomatoes
allergeni/allergens: 1,3,7,9
€ 22


I SECONDI PIATTI

Gallinella brasata
olive leccine, pomodoro datterino e santoreggia
Braised tub gurnard, olives, cherry tomatoes and savory
allergeni/allergens: 4,9,12
€ 24

Gamberoni* al ferro
insalata di campo e agretto di Vin Santo
Grilled king prawns*
field salad with Vin Santo vinegar
allergeni/allergens: 1,2,4,13
€ 24

Pescato del giorno al forno
Baked fish of the day
allergeni/allergens: 4,9
€ 10/hg

Anatra* vino passito e verdure di stagione
Duck* sweet raisin wine and seasonal vegetables
allergeni/allergens: 12
€ 26


Millefoglie di verdura con burrata e mandorle
Millefeuille of vegetables with burrata and almonds
allergeni/allergens: 7,8,9
€ 18

IL NOSTRO SUSHI



I misti di pesce* Fish Selection

Misto sushi 5 pezzi (selezione dello Chef di nigiri e maki)

Mixed sushi 5 pieces

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,10,11,12,14

€12

Misto sushi 10 pezzi (selezione dello Chef di nigiri e maki)

Mixed sushi 10 pieces

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,10,11,12,14

€20

Misto sushi 20 pezzi (selezione dello Chef di nigiri e maki, sashimi e tartare)

Mixed sushi 20 pieces

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,10,11,12,14

€35

Misto sushi 36 pezzi (selezione dello Chef di nigiri e maki, sashimi e tartare)

Mixed sushi 36 pieces

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,10,11,12,14

€50

Misto sashimi 10 pezzi (piccole fettine di pesce crudo)

Mixed sashimi 10 pieces

allergeni/allergens: 2,4,6,8,10,11,12,14

€25

Il misto di carne Meat Selection

Misto sushi Apuano Gourmet 4 pezzi

(selezione dello Chef con prodotti km 0: salsiccia di Bacci, lombo di Bacci, ciccia conciata di Bacci, caprino Colle D'Antona di Filippo)

Mixed meat sushi 4 pieces

allergeni/allergens: 7,10,12

€12



Le tartare

Tartare di salmone

Salmon tartare

allergeni/allergens: 4,11,12

€18

Tartare di branzino

Seabass tartare

allergeni/allergens: 4,11,12

€18

Donburi*

Unadon -ciotola di riso con anguilla grigliata

Bowl of rice with grilled eel

allergeni/allergens: 1,4,6,11,12

€24


Chirashi -ciotola di riso con pesce crudo misto, insalata di avocado

Bowl of rice with mixed raw fish, avocado salad

allergeni/allergens: 1,2,3,4,6,7,10,11,12,14

€24

Zuppe Soups

Zuppa di miso con tofu e alga wakame 

Miso soup with tofu and wakame seaweed

allergeni/allergens: 6,12

€10

Zuppa di miso con gamberi*

Miso soup with prawns*

allergeni/allergens: 2,6,12

€12

Tempura*

(senza glutine gluten free)

Tempura di gamberi, pesce bianco e verdure

White fish, prawns and vegetables tempura

allergeni/allergens: 2,4,6,9,12,14

€18

Selezione di maki in tempura

Selection of maki in tempura

allergeni/allergens: 2,4,6,9,12,14

€14

Tempura vegetariana 

Vegetarian tempura

allergeni/allergens: 2,4,14

€12

I DOLCI

La mia crostata
gelé di frutta di stagione, crema chantilly e lamponi

My tart

seasonal fruit jelly, Chantilly cream and raspberries

allergeni/allergens: 1,3,7,8

€ 10

Mascarpone

morbido con caffè e cioccolata 70% Nolaya

Mascarpone

soft cheese with coffee and 70% Nolaya chocolate

allergeni/allergens: 1,3,5,7,8,12

€ 10

Morbido di nocciola piemontese 

gelé di yuzu, biscuit al cacao

Bavarian hazelnut from Piemonte, yuzu gelé and cocoa biscuit

allergeni/allergens: 3,7,8

€ 10

Semolino

salsa al bergamotto e fragola

Sweet semolina with bergamotto and strawberry sauce

allergeni/allergens: 1,3,7,8

€ 10

Kinugoshi: tofu, fagioli azuki e cacao 

Kinugoshi: tofu, azuki beans e cocoa

allergeni allergens: 6,12

€ 6

Lista allergeni *Allergens' list*

1. glutine -*gluten- gluten- Gluten*
2. crostacei -*shellfish- crustacés- Krebstiere*
3. uova -*eggs- oeufs- Eier*
4. pesce -*fish- poisson- Fisch*
5. arachidi -*peanuts- cacahuètes- Erdnüsse*
6. soia -*soy- soja- Soya*
7. latte -*milk- lait- Milch*
8. frutta a guscio -*nuts- fruits secs- Schalenfrüchte*
9. sedano -*celery- céleri- Sellerie*
10. senape -*mustard- moutarde- Senf*
11. sesamo -*sesame- sésame- Sesam*
12. solfiti - *sulphite- sulfites- Sulfite*
13. lupini -*lupin- lupins- Lupinen*
14. molluschi -*mollusc- mollusques-Weichtiere*

∞ *prodotto fresco sottoposto a trattamento termico*

∞ *fresh product with preventive heat treatment*

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti congelati di alta qualità

** If fresh products can not be found, could be used high quality frozen products.*

🌱 *piatto vegetariano/vegetarian dish*

🌿 *piatto vegano/ vegan dish*

