

Menu gruppi - Groups menu (20-30 pers.)

PROPOSTA 1 - 35€ A PERSONA - ANTIPASTO, PRIMO PIATTO E DOLCE

PROPOSAL 1 - 35€ PER PERSON - STARTER, FIRST COURSE AND DESSERT

SIAMO... FRITTI

Seppia di barca e ortaggi in frittura croccante, paprika affumicata e salsa leggermente piccante.

Golden-fried squid with crunchy tempura vegetables, smoked paprika and lightly spicy sauce.

A TUTTO TONNO

Spghettone affumicato dell'antico pastificio Verrigni aglio olio e peperoncino con tartare di tonno, la sua bottarga e mollicata croccante al finocchietto selvatico.

Classic Verrigni smoked spaghetti "aglio, olio e peperoncino" garnished with tuna tartare, tuna roe and crunchy, wild fennel breadcrumbs.

CHEESECAKE ALLA ROVESCIA

Soffice crema al cheesecake, frutti di bosco al Cointreau e pioggia di crumble croccante.

Cheesecake crème, Cointreau-infused berries with crunchy crumble.

Pane e focacce fatti in casa, acqua, caffè e coperto inclusi.

Le proposte sopracitate sono elaborate dall' attuale menù primaverile. I piatti variano con la stagionalità dei prodotti.

Homemade bread and focaccia, water, coffee and cover charge included.

The proposals are elaborated from the current spring menu. The dishes vary with the seasonality of the products.

Menu gruppi - Groups menu (20-30 pers.)

**PROPOSTA 2 - 40€ A PERSONA -
PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO E DOLCE**
PROPOSAL 2 - 40€ PER PERSON - FIRST COURSE,
SECOND COURSE AND DESSERT

BLACK & WHITE

Risotto al nero di seppia, lime, crudo di seppia e il suo ragù.

Cuttlefish ink risotto with lime, raw cuttlefish and its ragù.

AZZURRO MARE

Ricciola nostrale tostata agli aromi mediterranei, composizione di patata dolce e funghi shiitake.

Grilled and seasoned Mediterranean Amberjack with sweet potato and shiitake mushrooms.

CIOCCOLATO CHE PASSIONE

Brownie al cioccolato grand cru, cremoso al pralinato e sorbetto al mandarino.

Grand cru chocolate brownie, praline cream and mandarin sorbet.

Pane e focacce fatti in casa, acqua, caffè e coperto inclusi.

Le proposte sopracitate sono elaborate dall' attuale menù primaverile. I piatti variano con la stagionalità dei prodotti.

Homemade bread and focaccia, water, coffee and cover charge included.

The proposals are elaborated from the current spring menu. The dishes vary with the seasonality of the products.

Menu gruppi - Groups menu (20-30 pers.)

**PROPOSTA 3 - 40€ A PERSONA -
PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO E DOLCE**
PROPOSAL 3 - 40€ PER PERSON - FIRST COURSE,
SECOND COURSE AND DESSERT

RISOTTO ALLA "CAPRESE "

Risotto Carnaroli al pomodoro datterino, emulsione al basilico e soffio di Burrata.

Carnaroli risotto with datterino tomatoes, basil emulsion and burrata puff.

QUALCUNO VOLÒ SUL NIDO DELLA QUAGLIA

Quaglia rosolata agli aromi con farcia di buccellato lucchese su un nido di cavolo "stracinato".

Aromatic sautéed quail with "buccellato" stuffing, on a nest of stewed cabbage with pancetta.

TINY DANCER

Mini Pavlova alla curcuma con crema Chantilly, mango e passion fruit.

Mini-Pavlova with turmeric filled with Chantilly cream, mango and passion fruit.

Pane e focacce fatti in casa, acqua, caffè e coperto inclusi.

Le proposte sopracitate sono elaborate dall' attuale menù primaverile. I piatti variano con la stagionalità dei prodotti.

Homemade bread and focaccia, water, coffee and cover charge included.

The proposals are elaborated from the current spring menu. The dishes vary with the seasonality of the products.