

I PIATTI INDICATI CON ASTERISCO (⊕) comportano una maggiorazione extra pari all'importo indicato

DOLCI E FORMAGGI non sono compresi nella Proposta Colazione e vengono conteggiati a parte.

Aperitivi €12 cad. Franciacorta Brut - Gin Tonic - Hugo Spritz al Saint Germain - Moscow Mule - Prosecco e creme de cassis nero

----- **MERCOLEDI 9 SETTEMBRE 2026** -----

*Nell'ultima pagina il **QR CODE**
per **LA CARTA DEI VINI***

Antipasti

- Sautè di piccole cozze "bouchot" (dalla costa Nord atlantica della Francia)
- Torchon di foie gras, preparato in casa, pan brioche caldo e confettura di frutta.
- Foie gras scottato in padella, fichi caramellati e funghi porcini.
- Uovo fritto, radicchietto fine al cipollotto, asparagi e salsa al formaggio.
- Culatello e gnocchi fritti.
- Filetto di manzo piemontese, battuto al coltello, ai profumi di bosco.

Primi piatti: Paste, Riso, Zuppe

- Ragù di manzo sulle tagliatelle e sui tortelli di casa.
- Risotto per due persone con funghi porcini nazionali.
- Zuppa di cipolle, cipollotto croccante e crostino al Camembert.
- Crespella tartufata con fiori di zuccine.

Secondi Piatti.

- Aletta di vitello al forno e patate arrosto.
- Tartare di filetto di manzo, tuorlo d'uovo e pinzimonio di verdure.
- Branzino con patate, pomodoro schiacciato e olivette liguri.
- Gorgonzola al forno, uovo al burro e verdure fritte.

Si prega di segnalare allergie e intolleranze alimentari o ingredienti non graditi.

ANTIPASTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

- ⊕ *Gran crudo di tonno, spada, gamberi, salmone, ostrica, scampi e ricciola. € 25*
- ⊕ *Caviale fresco sul purè caldo di patate e sull'uovo di Parisi leggermente strapazzato. € 36*
- ⊕ *Patata schiacciata con gamberi, piccoli calamari, pesto di olive e acciuga. € 12*

PRIMI PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

- ⊕ *Risotto per due persone con delizie di mare e carpaccio di gambero rosso. cad. € 14*
- ⊕ *Spaghetti, vongole veraci e bottarga dolce di muggine. € 11*
- ⊕ *Farfalle con totanetti, frutti di mare e piccoli crostacei. € 12*
- ⊕ *Linguine fredde, vongole crude e caviale fresco. 35*
- ⊕ *Fusilli, pesto di basilico, gamberi rossi della Sardegna e salsa di spinaci. € 15*

SECONDI PIATTI CON SUPPLEMENTO DI PREZZO:

- ⊕ *Zuppa di pesce, alla viareggina. € 27*
- ⊕ *Cotoletta di vitello alla milanese e patatine fritte. € 12*
- ⊕ *Branzino selvaggio del mercato di Chioggia con frutti di mare. € 33*
- ⊕ *Costolette d'agnello "scottadito" con verdure e salsa al miele. € 21*
- ⊕ *Fritto, per 2 persone, di gamberi, calamari, scampi, piovra, fiori, totani e verdure cad. € 23*
- ⊕ *Pesce san pietro con patate e funghi porcini. € 30*
- ⊕ *Scampi del Tirreno, cotti in padella con succo d'agrumi e cipollotto fresco. € 38*
- ⊕ *Catalana di aragosta per due persone. cad. € 35*

In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli di seguito indicati:

Elenco dei 14 allergeni identificati dal regolamento UE 1169/2011

1 pesci 2 molluschi 3 latticini 4 glutine 5 frutta a guscio 6 crostacei 7 arachidi 8 lupini 9 uova 10 solfiti 11 soia 12 sesamo 13 senape 14 sedano

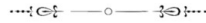
segue elenco dei Formaggi e dei dolci

il prodotto della pesca servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva secondo il Reg. CE 853/2004 all.III Sez.VIII Cap.3 Lett. D Punto 3

Alcuni ingredienti presenti nei piatti, contrassegnati con #-, potrebbero essere abbattuti per la conservazione secondo la normativa sanitaria.

Formaggi

- Assortimento di 7 formaggi, noci, confettura di casa e crostini caldi. € 27
- Pecorino toscano e verdure ai ferri. € 17

$$\mathbb{I}\mathbb{P}$$


i dolci

cad. € 13

Sottile crostata calda di piccoli frutti con crema pasticciera.

La stessa crostata calda con pere e nocciole. (15 minuti)

Macedonia di frutta fresca tagliata al momento.

Coppa ricca: gelato, caffè, croccantini, meringhe, cialde, amarene, fichi secchi, namelaka.

Sorbetto di limoni naturali *con succo d'uva Isabella.*

Fichi caldi al Porto.

Sfogliatina calda di mele golden e nocciole.

Pesche caramellate al vino rosso e con gelato.

I nostri cantucci toscani, alle mandorle, col Vin Santo.

Fragole flambè sul gelato di casa.



I distillati



I vini



In ogni piatto presenza di uno o più allergeni tra quelli indicati nella pagina precedente

WIFI: **Liopellegrini2025!**

SHOP: Gli oggetti d'arredo del ristorante sono in vendita. E' possibile consultare i cataloghi coi prezzi
E' a vostra disposizione la nostra Camera per il pernottamento. Posto auto riservato.