****

**L A C A R T A**

**Re. Istituire Lucca, Toscana, Italia**

**ANTIPASTI**

Cocktail di gamberi al piatto, bufala, pomodoro marinato e lattuga arrosto € 17

Soufflé di capasanta, bouillabaisse di scoglio e minestrone primaverile € 18

Crocchette di cervello di vitello con salsa rubra € 18

Petto di piccione arrosto, coscia fritta, in terrina ed albicocche € 19

Spinacini di campo in Lasagna alla “Cesar” € 17

Selezione di formaggi italiani e toscani con composte di nostra produzione € 16

**PRIMI PIATTI**

Linguina alle arselle nostrali mantecata al prezzemolo € 19

Conchiglioni alla pizzaiola, ragù di tracina, scorfano, ricciola e caviale € 18

Tordellini Lucchesi, Con il Ragù, Burro e salvia, Con Scoppolato di Pedona) € 17

Plin di faraona nostrale, salsa ai peperoni dolci, provola di Battipaglia e maggiorana € 17

Risotto “Alla Genovese”, vongoline del Tirreno al verde e latte di mandorla € 18

Il Tagliolino Pomodoro e Basilico [Ricetta Storica] € 16

**SECONDI PIATTI**

Filetto di manzo in crosta, salsa di bistecca con purè all’olio e parmigiano € 24

Animella di vitello in fricassea con carote glassate, mostarda e maracuja € 24

Cuore di rombo alla mugnaia, crema di cavolfiore, cavoletti, broccoli e tartufo € 24

Coscio di maialino croccante, patata fumè, maionese al wasabi ed indivia al vermouth € 23

Millefoglie di zucchine in fiore al BBQ, salsa al curry masala e stracciatella di bufala € 22

****

**Entro.Terra**

“…Sostenetemi con focacce di uva passa

Rinfrancatemi con le mele

Perché io sono malato d’amore…”

Aperitivo di benvenuto

\*\*\*

Petto di piccione arrosto, coscia fritta, in terrina ed albicocche

\*\*\*

Spinacini di campo in Lasagna alla “Cesar”

\*\*\*

Il Tagliolino pomodoro e basilico

\*\*\*

Plin di faraona nostrale, salsa ai peperoni dolci, provola e maggiorana

\*\*\*

Coscio di maialino croccante, patata fumè, maionese al wasabi ed indivia al vermouth

\*\*\*

Panna “poco” cotta, fragole all’aceto balsamico e meringa \*\*\*

Piccola pasticceria

€ 60

****

**A.Mare**

“…Nella barca di vino navigheremo sugli scogli

Finché il mattino crescerà da poterlo raccogliere

E ci lega e ci porta in una mulattiera di mare…”

Aperitivo di benvenuto

\*\*\*

Cocktail di gamberi al piatto, bufala, pomodoro marinato e lattuga arrosto

\*\*\*

Soufflé di capasanta, bouillabaisse di scoglio e minestrone primaverile

\*\*\*

Conchiglioni alla pizzaiola, ragù di tracina, scorfano, ricciola e caviale

\*\*\*

Risotto “Alla Genovese”, vongoline del Tirreno al verde e latte di mandorla

\*\*\*

Cuore di rombo alla mugnaia, crema di cavolfiore, cavoletti, broccoli e tartufo

\*\*\*

Semifreddo al fiordilatte, mirtilli al ginepro e spuma alla fava di tonka

\*\*\*

Piccola pasticceria

€ 70

***Chef Giulio Gurgugli***