

Antipasti

**Burrida di seppie nostrali,
aglio dolce e croccantino di semi** 18,00 €
Burrida of local cuttlefish, sweet garlic and seed crunch

**Petto e coscia di quaglia
gateau di patate e funghi** 18,00 €
Quail breast and leg,
potato and mushroom gâteau



Zuppa di cipolle gratin focaccia aromatica 17,00 €
Onion soup gratinée, aromatic focaccia

**Selezione stagionale di antipasti,
pensata per la condivisione** 20,00 €
A seasonal selection of antipasti, designed to be shared
(Min x 2)

Primi

**Linguine, Ostriche di La Spezia,
burro affumicato e prezzemolo** 22,00 €
Linguine, La Spezia oysters, smoked butter, parsley

**Bottone in farcia di capriolo al vino rosso,
estratto di pomodoro e rucola** 22,00 €
Raviolo stuffed with roe deer in red wine, tomato extract, and arugula



Gnocco di castagne, cardo e cavolo 20,00 €
Chestnut gnocchi with cardoon and cabbage

Secondi

Pescato in crosta di semi, sedano rapa e liquirizia

27,00 €

Fish steak in a seed crust celeriac and liquorice



**Brasato di “Cabannina” al vino rosso
su letto di verdure invernali**

27,00 €

Braised “Cabannina” beef on a bed of winter vegetables



**Rösti di patate,
fondo bruno vegetale ed erbe spontanee**

23,00 €

Potato Rösti, vegetable demi-glace and wild herbs

Dessert

**Gelato alla vaniglia,
gateau di mele e cannella**

10,00 €

Vanilla ice cream with apple and cinnamon gâteau

**Torta di riso dolce “alla carrarina”,
Orange card**

10,00 €

Sweet rice cake “alla carrarina”, orange card

Creme caramel alle erbe aromatiche

10,00 €

Herb-infused crème caramel