

**SCIABOLA**

# *Alla Carta*

*Dai menù degustazione è possibile scegliere una selezione di piatti:*

*2 portate 90 p.p.*  
(Escluso dessert)

*3 portate 120 p.p.*  
(Escluso dessert)

## *“Ti Porto con Me”*

*Percorso Degustazione di 6 portate a mano libera  
dello Chef Alessandro Ferrarini*

(Da realizzare per l'intero tavolo)

*“Ogni piatto è una tappa di un racconto che rivela la mia visione attraverso sapori  
inaspettati, equilibri delicati e intuizioni audaci. Un'esperienza pensata per chi  
desidera affidarsi, lasciarsi sorprendere e scoprire, un assaggio dopo l'altro,  
qualcosa di unico.”*

*160 p.p.*

(Vino e bevande escluse)

*Wine pairing: “Armonie nel Calice” - 6 assaggi 70 p.p.*

*Coperto 8*

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte incluso lattosio;  
8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi.

# **“Mare d’Origine”**

*Percorso Degustazione di 5 portate*  
(Da realizzare per l'intero tavolo)

## **Gambero Biondo**

*Ceviche, Caviale e Ravanello*  
(2, 3, 4)

## **Razza**

*Fagiolini, Olandese e Salsa alla mugnaia*  
(1, 3, 4, 7, 12, 14)

## **Risotto Riserva “San Massimo”**

*(Minimo due persone)*

*Gambero rosso, Burrata e Erba cipollina*  
(2, 7, 9, 12)

## **Pescato del Giorno**

*Olive, Zucchine e Pomodoro candito*  
(4, 7, 9, 12)

## **Sassi sul Mare**

*Passion fruit, Caramello salato e Pralinato*  
(1, 3, 5, 7, 8)

**135 p.p.**

(Vino e bevande escluse)

*Wine pairing: “Dialoghi di Vite” - 5 assaggi 60 p.p.*

*Coperto 8*

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte incluso lattosio;  
8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi.

# **“Oltre la Riva”**

*Percorso Degustazione di 6 portate*  
(Da realizzare per l'intero tavolo)

## **Alice di Monterosso**

*Panzanella, Marmellata di cipolle e Finocchietto*

(1, 3, 4, 7)

## **Arsella**

*Patata, Marinatura e Noce moscata*

(7, 12, 14)

## **Gnocco Ripieno**

*Scampi, Dragoncello e Lemon grass*

(1, 2, 3, 7, 9, 12)

## **Linguina “Mancini”**

*Lupini, Cicoria e Pane croccante*

(1, 4, 12, 14)

## **Sogliola**

*Asparagi, Bagna Cauda e Prezzemolo*

(4, 7, 10, 12)

## **Omaggio a Banksy**

*Mascarpone, Caffè e Cacao*

(5, 6, 7, 8, 11)

**150 p.p.**

(Vino e bevande escluse)

**Wine pairing: “Armonie nel Calice” - 6 assaggi 70 p.p.**

**Coperto 8**

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte incluso lattosio;  
8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi.

# “Germogli e Materia”

Percorso Degustazione di 6 portate  
(Da realizzare per l'intero tavolo)

## **Carciofo**

Barbabietola, Menta e Beurre blanc  
(1, 7, 10, 12)

## **Ossobuco in Versilia**

Zafferano, Limone e Midollo  
(1, 3, 5, 7, 9, 12)

## **Raviolo**

Ricotta, Spinaci e Lievito di birra  
(1, 3, 7, 12)

## **Spaghettone “Mancini”**

Guanciale, Pomodoro e Pecorino  
(1, 7, 12)

## **Cipolla**

Fondo di Verdure, Alloro e Funghi  
(1, 3, 6, 7, 12)

*oppure*

## **Piccione**

Indivia, Amarene e Porto  
(1, 3, 7, 9, 12)

## **Fragola**

Panna, Arancia e Maraschino  
(1, 6, 7, 8, 10, 11)

135 p.p.

(Vino e bevande escluse)

Wine pairing: “Dialoghi di Vite” - 6 assaggi 70 p.p.

Coperto 8

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte incluso lattosio;  
8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi.