

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)

Crudo di Ricciola

Pomodoro, Origano e Capperi
(4, 7)

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)

Seppia

Crostacei, Spuma di patata e Nero di seppia
(5, 7, 12, 14)

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)

Gambero biondo

Ceviche, Caviale e Ravanello

(2, 3, 4)

Triglia

Foie gras, Cetriolo e Lardo

(1, 4, 9, 12)

Raviolo

Baccalà, Curry e Piselli

(1, 3, 4, 7)

Linguina “Mancini”

Scorfano, Olive e Ostrica

(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)

Spaghettono “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