

Chef Daniele Contini

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.

Antipasti / Starters

<i>Selezione di salumi e formaggi con miele e mostarde</i>	€ 24.00
Selection of meats and cheeses with honey and mustards (local plate)	
7a-10a-12b	
<i>Sformatino di verdure di stagione con fonduta di Reggiano su crema di zucca e crumble salato</i>	€ 18.00
Seasonal vegetable flan with reggiano fondue on pumpkin cream and salty crumble	
3a-7a	
<i>Degustazione di crudo alla Mascagni:</i>	€ 31.00
ostriche, gambero rosso, scampi siciliani, piccole tartare del giorno, salmone balik acciuga del cantabrico, tagliatella di seppia locale e coulis di pomodoro al basilico	
oysters, red shrimp, sicilian scampi, small tartare of the day, balik salmon cantabrian anchovy, local cuttlefish tagliatella and tomato coulis with basil	
2a-3a-4a-14a	
<i>Plateau di ostriche Kys</i>	€ 24.00
Oysters plateau	
14a	
<i>Insalatina tiepida di mare con brunoise di verdure, salicornia, fagioli e bottarga di muggine</i>	€ 24.00
Warm seafood salad with vegetable brunoise, glasswort, beans and mullet bottarga	
2a-3a-9b-14a	
<i>Baccalà premium "Girardo" aromatizzato alle erbe in cbt su crema di ceci</i>	€ 22.00
Premium "Girardo" cod flavored with herbs in cbt on chickpea cream	
4a	
<i>Polpo nostrale alla piastra su vellutata di porri e patate</i>	€ 20.00
Grilled octopus on a cream of leeks and potatoes	
1a-14a-9b	
<i>Filetto di sgombro marinato con cipolle rosse di tropea in varie consistenze</i>	€ 22.00
Marinated mackerel fillet with red Tropea onions in various textures	
4a-3b	

Primi / First courses

<i>Pennona "Felicetti" con crostacei del giorno (sec. disp.)</i>	€ 24.00
Pennona "Felicetti" with shellfish of the day	
1a-2a	
<i>Spaghettone Felicetti "Valentino" con acciughe del cantabrico e il suo perlage, burro di montagna, pinoli e pane tostato alle erbe</i>	€ 21.00
Spaghettone Felicetti " Valentino " with cantabrian anchovies and its perlage, mountain butter, pine nuts and herb toast	
1a-4a-7a-8a	
<i>Gnocchetto di patate e polpa di pescatrice con pistacchi e rosmarino</i>	€ 19.00
Potato dumpling and monkfish pulp with pistachios and rosemary	
1a-4a-8a	
<i>Raviolo di ragout toscano con burro premium " Beppino Ocelli " e salvia con scaglie di pecorino di fossa</i>	€ 21.00
Tuscan ragout ravioli with " Beppino Ocelli " premium butter and sage with flakes of pecorino di fossa	
1a-7a	
<i>Lo spaghetti monograno Felicetti alle vongole veraci</i>	€ 21.00
The single-grain Felicetti spaghetti with clams	
1a-14a-9b-12b	
<i>Pasta fresca con scampi di sicilia e tartufo bianco del " Savini "</i>	€ 22.00
Fresh pasta with Sicilian scampi and "Savini" white truffle	
1a-2a-3a-7b	
<i>Tagliolini di pasta fresca al riccio locale (sec. disp.)</i>	€ 24.00
Fresh pasta tagliolini with "local sea urchin pulp"	
1a-3b-14a	
<i>Tagliatella homemade con porcini di stagione e tartufo di San Miniato (sec. disp.)</i>	€ 24.00
Fresh pasta tagliatella with local porcini mushrooms"	
1a-3a-7b	
<i>Tagliolino di pasta fresca con pachino e basilico</i>	€ 18.00
Handmade pasta with cherry tomatoes and basil	
1a-3a-9b	
<i>Gnocchetto di patate con verdure di stagione</i>	€ 17.00
Spring potato dumpling with seasonal vegetables	
1a-3a-7b-9b	

Secondi / Main courses

Controfiletto di manzo con insalatina riccia, melograno maionese e senape di Digione € 26.00
Sirloin of beef with curly salad, pomegranate mayonnaise and Dijon mustard

3a-10a

Tagliata di cinta senese con salsa di mele cotogne e scaglie di mandorla € 24.00
Sliced Cinta Senese with quince sauce and almond flakes

8a

Mazzancolle jumbo lardellate al forno con fantasia di verdure croccanti € 32.00
Jumbo prawns larded in the oven with crunchy vegetables

2a-6b

Cacciucco alla livornese € 30.00
Fish soup (local plate)

1a-4a-14a-12a-2b-9b

Frittura di calamaretti spillo nostrali con julienne di verdure croccanti € 24.00
Fried small squid with julienne of crunchy vegetables

1a-14a

Cubo di tonno fresco in panure di pistacchio di Bronte su purea di cavolfiore € 26.00
Fresh tuna cube in Bronte pistachio panure on cauliflower puree

4a-8a

Trancio di Branzino scottato alla piastra su nido di erbe di stagione saltate € 24.00
Seared sea bass steak on a nest of sautéed seasonal herbs

4a-3b

Contorni / Side dishes € 7.00

Insalata mista / Mixed salad
Patate arrosto / Roast potatoes
Verdure alla griglia / Grilled vegetables
Contorni freschi di stagione saltati in padella / Warm fresh seasonal vegetable

Dolci tentazioni / Sweet tentations

Il gelato mantecato

Vaniglia Bourbon con marmellata di fichi calda su fondo di croccante al cioccolato € 9.00
Bourbon vanilla with hot fig jam on a crunchy chocolate base
1b-3a-7a

Vita Snella

Pan di spagna alle mandorle, crema leggera allo yogurt, inserto di gelè al lampone su crumble di biscotto € 11.00
“digestive”
Almond sponge cake, light yogurt cream, raspberry gelè insert on "digestive" biscuit crumble
1a-3a-7a-8a

Triologia di craquelin

Bigné con cremoso al vinsanto, con cremoso alle noci di macadamia e caramello salato, € 11.00
con mousse al lime e basilico
Cream puffs with vinsanto, with macadamia nut cream and salted caramel,
with lime and basil mousse
1a-3a-7a-8a-12a

La Belle Epoque

Biscuit al caffè e cioccolato con marmellata all’arancia , vortice cremoso e glassa € 12.00
al cioccolato fondente su pollock all’arancia sanguinella
Coffee and chocolate biscuit with orange jam, creamy swirl and icing
with dark chocolate on blood orange pollock
1a-3a-7a-8b

Una millefoglie scomposta al caramello con crema al sifone

Caramelized millefeuille with siphon cream € 11.00
1a-3a-7a

L’autunno

Cialda al cioccolato, mousse ai marroni, cuore di cremoso allo zabaione e glassa € 12.00
di cioccolato al latte
Chocolate waffle, chestnut mousse, zabaglione creamy heart and icing
of milk chocolate
1a-3a-7a-8a-12a

Pomme d’Or

Biscotto di cioccolato, mousse vaniglia con inserto di mela confit e rosmarino € 12.00
su terra di cacao al latte
Chocolate biscuit, vanilla mousse with confit apple and rosemary insert
on milk cocoa ground
1a-3a-7a-8a-12a

Servizio, pane e coperto € 5 .00 per persona
Service, bread and cover charge € 5.00 per person