

MENU

DEGUSTAZIONE

UN VIAGGIO GASTRONOMICO
CONCEPITO DALLO CHEF STELLATO
CRISTIANO TOMEI CHE RACCONTA
L'UNIONE DEI SAPORI DI TERRA
E MARE DELLA TOSCANA PIÙ ANTICA.

5 PORTATE

90€

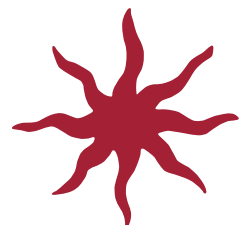
7 PORTATE

110€

(BEVANDE ESCLUSE)

Soc.Agr. Castello del Terriccio s.r.l.
Terriccio - 56040 - Castellina Marittima Italia - Pisa

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



ME NU

ANTIPASTI

LA LENTICCHINA SOFFIATA

18€

"ANTIPASTO TOSCANO"

18€

ANGUILLA IN SAOR

AFFUMICATA IN CANNA

20€

L'OSTRICA INTRIPPATA

20€

TOTANO RIPIENO DI CACCIAGIONE

25€

CREMA CATALANA DI ANEMONI E MIDOLLO

CON INSALATA DI MARE AFFUMICATA

25€

TRIGLIA TERRAFORTE

25€

CRUDO DI MARE IN GIARDINIERA

CON PALA DI FICO D'INDIA

28€

PRIMI PIATTI

RISO AGLI ASPARAGI, WHISKY TORBATO

E FIORI DI BORRAGINE

25€

MINISTRA DI PESCE E NERVETTI

25€

RAVIOLI MADRE, RICOTTA ED ERBE

26€

TORTELLI DI COZZE RIPIENE IN BRODO

25€

PENNETTE AGLI SCAMPI E LENTISCO

25€

PAPPARDELLE IN ACQUA DI RAGU

E SELVAGGINA

28€

ZUPPA DI VERDURE

25€

SECONDI PIATTI

BIETOLA IN ZIMINO

20€

CINGHIALE STRACCIATO CON SALSA BBQ

AL MIRTO, PESTO DI ERBETTE

E CHIPS DI RAPE ROSSE

25€

FRITTO DI TERRA E DI MARE

SUL TOVAGLIOLO

28€

LA PECORA

30€

PICCIONE E GINEPRO

30€

CAPRIOLO AL VERMOUTH CON EUCALIPTUS

30€

SOGLIOLA IN MUGNAIA DI PINOLI

25€

PESCE "ALLA CACCIATORA"

25€

LA SELEZIONE DELLE CARNI MATURATE COTTE SU LEGNA DI OLIVO

MATURAZIONE 1 MESE

70€/ KG

MATURAZIONE 3 MESI

80€/ KG

DOLCI

"FIESTA"

10€

CROSTATINA DELLA NONNA

10€

CREME CARAMEL DI ASPARAGI

10€

L'HONORÉ

10€

CAFFÈ

5€

ACQUA

5€

