



IL BOTTACCIO

Menu



Nudi & Crudi *Naked and Raw*

Carpaccio di Gamberoni all'Olio Vanigliato e Tartare di Orata ai Frutti di Bosco
(Marinated Shrimp in Vanilla Oil, with Berries Dory-fish Tartare) € 35,00

Tartare di Scampi al Lime con Riso Selvaggio Speziato
(Prawn Tartare marinated with Lime and Spiced Wild Rice) € 35,00

Capesante marinate con Sale Affumicato su Insalata di Pera Williams
(Scallops in Pink Salt marinade with Pear Salad) € 35,00

Tradizionale Carpaccio di Manzo con Insalatina di Finocchio
(Thinly sliced marinated Beef with Fennel Salad) € 30,00

Gli Avamposti - Starters

L'Addestramento del Gusto

<i>Insalata Tiepida di Aragostella con Succo di Pomodoro condito</i> (Salad of Lobster lightly Boiled and Tomatoes juice)	€	35,00
<i>Capesanta con Lardo di Colonnata su Riso nero Tartufato</i> (Scalops with Lardo di Colonnata and Truffled Wild Rice)	€	32,00
<i>Guazzetto di Totanini al Timo con Farro della Garfagnana</i> (Baby Squid in light Tomato and Thyme Soup with Garfagnana Barley)	€	30,00
<i>Bocconcini di Coda di Rospo alla griglia con salsa al Curry Madras</i> (Grilled Monk fish with Curry Madras sauce)	€	28,00
<i>Selezione di Carni Stagionate, Insaccati e Mostarde Artigianali</i> (Selection of Seasoned Meats and Artisanal Mustardes)	€	22,00

Di ritorno dal Mercato

<i>Selezione di tre proposte dello Chef cucinate con prodotti del Mercato del Pesce</i> (Three Chef proposal made with fresh local Fish Market ingredients)	€	35,00
--	---	-------

Gli Aneddoti

"le Paste, le Zuppe, i Risotti"

La Lunghezza nel Piccolo

Tagliolini di pasta fresca con Totanini e Pomodoro "Concassé"

Tagliolini whit Baby Squid and Tomatoes "Concassé" € 20,00

Il Colore Nero dal profondo del Mare

Ravioli Neri con ripieno di Gamberi in Salsa di Frutti di Mare

Black Ravioli filled with Shrimp in Shellfish Sauce € 20,00

La Rete nel Piatto - "Zuppetta Viareggina"

Zuppa di Pescato di Rete deliscato con Pomodoro e Peperoncino

Local Fish Soup with Tomato and Red Pepper € 20,00

Tordei di Ado'

Fagottini di Salsiccia con Broccoletti e Fonduta di Formaggio di Fossa

Sausage stuffed Pasta with Broccoli sauce and Grotto-Aged Cheese € 19,00

I segreti della Strega

Ravioli ripieni di Scamorza affumicata in salsa di Pomodoro ciliegino e Erbette

Smoked Cheese Ravioli with Tomato and Erbs sauce € 18,00

Il Cattivo Boscaiolo

Maltagliati con Funghi Porcini

Flat Dumplings with Wild Mushrooms Sauce € 18,00

Siamo dove siamo e perciò lo facciamo

Risotto con Scampi, Funghi Porcini e Curry (per due perosne)

Shrimp, mushroom and curry Risotto (For two) € 40,00

oppure

Risotto con Caciotta della Lunigiana

Local Cheese Risotto (For two) € 40,00

Il Nostro Contakilometro quasi a Zero

Quando siamo quasi arrivati

<i>Milfefoglie di Rombo con Patate, Pinoli e Basilico</i> <i>(Flounder with crispy Potatoes, Pine Nuts and Basil)</i>	€	30,00
<i>Trancio di Branzino cotto con Alga Royal Kombu</i> <i>(Boilled Sea Bass with with Royal Kombu)</i>	€	32,00
<i>Orata al Forno con Carciofi su purea di Radice di Manioca</i> <i>(Dorade Fish with Artichoke and mashed Cassava)</i>	€	32,00
<i>Arogostella bollita (o alla griglia) con verdure croccanti</i> <i>(Boilled (or grilled) Lobester with crunchy Vegetables)</i>	€	35,00
<i>Filetto di Manzo con Lardo di Colonnata in salsa al Chianti</i> <i>(Filet of Beef braised and baked with Colonnata Lard and Red Wine Sauce)</i>	€	35,00
<i>Medaglione di Cinghiale con Cipolle di Trischietto Caramellate e Mosto d'Uva</i> <i>(Wild Boar Fillet with Caramelized Onions and Grape Must)</i>	€	32,00
<i>Tagliata con Rucola e Parmigiano</i> <i>(Grilled Beef with Rocket Salad and Parmesan)</i>	€	28,00
<i>Costolette di Agnello alle Erbe aromatiche e Senape di Digione</i> <i>(Lamb Chops with Erbs and Dijon mustard)</i>	€	30,00

Dissertando sul dopo "Dolci, Gelati e Sorbetti"

*Bavarese di Champagne e Fragole con Caramello di Mandorle.
Champagne and Strawberry Bavarese with Caramel Almond sauce.*

*Mousse alla Nocciola con croccante meringa e salsa ai lamponi.
Hazelnut Mousse with crispy meringue heart in Raspberry sauce.*

*Millefoglie con salsa all'Arancia e Caramello.
Millefeuille and Cream, with Orange and Caramel sauce.*

*Torta al Cioccolato con salsa al Caffè.
Chocolate Cake with coffee sauce.*

€ 15,00

Gelati

Icecream

€ 10,00

Vaniglia (Vanilla)

Cioccolato (Chocolate)

Nocciola (Hazelnut)

Pistacchio (Pistache)

Sorbetti

Sorbet

€ 10,00

Ananas e Menta (Pineapple and Mint)

Frutto della Passione (Passion Fruit)

Mela verde (Green Apple)