

La Pecora Nera

— B o u t i q u e R e s t a u r a n t —

Primizie di Stagione

Selection of the Season

Uovo Poché su fondata di Parmigiano 36 mesi, Castagne alla Bordolese e
Tartufo Bianco di San Miniato 35,00 €

Poached Egg on Parmesan Fondue, Chestnuts with Bordeaux sauce and White Truffle
(3,7,9)

Insalatina fresca di Carciofi 16,00 €

Fresh Artichoke Salad
(7)



Tagliolini con il Tartufo Bianco di San Miniato 35,00 €

Noodles with White Truffle
(1,7)



Filetto di Fassona al Tartufo Bianco di San Miniato 50,00 €

Fillet of Beef with Truffle
(1,7)

Filetto di Fassona alla Rossini (Foie Gras e Tartufo Bianco di San Miniato) 55,00 €

Rossini Fillet of Beef (Foie Gras and White Truffle)
(1,7)



Carciofi freschi saltati in padella 14,00 €

Pan sautéed Artichoke

La Pecora Nera

— B o u t i q u e R e s t a u r a n t —

Antipasti

La Nostra Degustazione di Terra 20,00 €
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Taleggio Croccante in pasta Brick su Mostarda di Pomodori Verdi e Tabacco 18,00 €
(1,3,4,5,7)

Scaloppa di Foie Gras con Pesche caramellate e riduzione di Amaretto 26,00 €
(1,3,7,9)

La Nostra Degustazione di Mare 24,00 €
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Capesante Affumicate su Vellutata di Zucca Mantovana, Latte di Cocco e Mandorle 28,00 €
(4,5,7,8,14)

Gamberi in pasta Kataifi con maionese al Wasabi 20,00 €
(1,2,3,5,7)

Tartar di Ricciola, Yogurt Greco e Acar di Cetrioli 24,00 €
(4,7,10)

Gran Piatto di Crudités di Mare 35,00 €
(2,4,6,9,11,12,14)

**Vaporata di Mare con Polpo, Calamari, Scampo e Mazzancolle,
verdure tornite e Maionese al Basilico 24,00 €**
(1,2,7)

Caviale Cru Master 30 gr (Baerii) servito con Pane Integrale Tostato e Burro 60,00 €

Il numero tra parentesi si riferisce alla presenza di allergeni, la legenda si trova in fondo al menù

Il Pesce è sempre fresco, qualora non fosse reperibile, verrà utilizzato un prodotto congelato a bordo di pari qualità

Per qualsiasi esigenza o intolleranza rivolgersi al Personale di Sala

La Pecora Nera

— B o u t i q u e R e s t a u r a n t —

Primi Piatti

Risotto Champagne, Pistilli di Zafferano e Spuma di Parmigiano 20,00 €
(7,9)

Ravioli chiusi a mano con Pecorino, Brunoise di Pere Williams e Noci 20,00 €
(1,3,7,9)

Risotto al Sauternes con Piccione e Mirtilli 26,00 €
(7,9,12)

Malfatti di pasta fresca al Papero e polvere di Olive nere 22,00 €
(1,3,9)

Fregola Sarda con Frutti di Mare, Mazzancolle e Seppia CBT 26,00 €
(1,2,4,9,14)

Risotto al Plancton Marino con Tartare di Gambero Rosso e Limone Candito 28,00 €
(2,4,7,14)

Candele Spezzate alle Triglie di Scoglio 24,00 €
(1,2,4,5,8,9)

Spaghetti Cacio e Pepe profumati alla Liquirizia su Tartare di Tonno 26,00 €
(1,4,7)

Paccheri di Gragnano sull'Aragosta 30,00 €
(1,2,4,9,13,14)

La Pecora Nera

— B o u t i q u e R e s t a u r a n t —

Secondi Piatti

Quaglia ripiena con Purea di Marroni su Cicoria saltata e Salsa Bordolese 26,00 €
(7,9,12)

Maialino di Latte croccante con Mele al Ginger e Fondo Bruno alle Nocciole 26,00 €
(5,7,8,9,12)

Ossobuco di Vitella in Gremolada con Purè di Patate 24,00 €
(1,7)

Tartare di Fassona Tagliata al Coltello con le sue Classiche Guarnizioni 24,00 €
(3,10)

La Classica Bistecca alla Fiorentina 75,00 € (per 2 persone)

Tonno scottato, Mosto cotto, Cipollotto al Burro e Katsuobushi 26,00 €
(1,4,5,7,8,10,12)

Fritto di Gamberi, Calamari e Verdure 26,00 €
(1,2,5,8,14)

Cacciucchietto della “Pecora Nera” 28,00 €
(Cozze, Vongole, Spinarolo, Moscardini e Mazzancolle)
(1,4,9,14)

Polpo sui Carboni con Cavolo Pak Choi e Salsa Guacamole 24,00 €
(14)

Baccalà Islandese alla piastra con Olio profumato al Rosmarino e Ceci 26,00 €
(4,5,8)

Pescato del Giorno al Sale, alla Griglia o all’Isolana con Contorno di Verdure 35,00 €
(3,4,8)

Contorni

Patate al Forno 7,00 €

Finocchi alla Parmigiana (7) 7,00 €

Insalata Mista 7,00 €

Verdure di Stagione Bollite 7,00 €

Cicoria saltata o all’agro 8,00 €