

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

Crostino di pane con Burrata, Miele e Tartufo di San Miniato 20,00 €

Toasted Bread with Burrata Cheese, Honey and Truffle
(3,7,9)



Tagliolini con il Tartufo di San Miniato 26,00 €

Noodles with Truffle
(1,7)



Filetto di Fassona al Tartufo di San Miniato 45,00 €

Fillet of Beef with Truffle
(1,7)

Filetto di Fassona alla Rossini (Foie Gras e Tartufo di San Miniato) 50,00 €

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

La Pecora Nera

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

Antipasti

Degustazione di Terra 20,00 €

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Sfera Mediterranea di Parmigiana Affumicata al Ciliegio 18,00 €

(1,3,5,7,8,14)

Torchon di Foie Gras profumato al Cognac Peyrot su Chutney di Pere e Frutti Rossi 26,00 €

(1,3,5,7,8,9)

Degustazione di Mare 24,00 €

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Gamberi in pasta Kataifi con maionese alle Nocciole 20,00 €

(1,2,5,6,8)

Sashimi di Salmone marinato in Barbe Rosse con finocchio croccante, arancia,
olive Taggiasche e panna acida 24,00 €

(5,7,8,9,10)

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 di pasta fresca ripieni di Ricotta e Miele su Cremoso di Pecorino,
Pepolino Fresco e Nocciole 20,00 €
(1,3,5,7,8)

Pici di pasta fresca con Ragoût di Vitella e Pecorino Sardo affinato nel Fieno 26,00 €
(1,7,9)

Fregola Sarda con Frutti di Mare, Mazzancolle e Seppia CBT 28,00 €
(1,2,4,9,14)

Spaghetti alle Arselle 26,00 €
(1,14)

Calamarata estiva ripiena di Tartar di Ombrina marinata, confit di Pomodoro, emulsione al
Basilico, Tobiko e specchio di Gazpacho fresco 24,00 €
(1,4)

Linguine con Pesto di Rucola, Pinoli tostati e Gamberi Rossi marinati all'Arancia 26,00 €
(1,2,5,7,8,9)

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

Petto di Anatra confit con Cipolle brasate, Frutti di Bosco e Teriyaki al Balsamico 26,00 €
(1,5,6,8)

Tagliata di Pata Negra Iberico con Caponata di melanzane e salsa Piperade 28,00 €
(5,7,8,9,10)

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

Tartare di Fassona Tagliata al Coltello con le sue Classiche Guarnizioni 30,00 €
(3,10)

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

Tataki di Tonno, Pomodorini in salsa Matsushima e Spuma al Wasabi 28,00 €
(1,2,4,5,6,8,11)

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

Cacciucchetto della "Pecora Nera" 30,00 €
(Cozze, Vongole, Spinarolo, Moscardini e Mazzancolle)
(1,4,9,14)

Polpo sui Carboni con Patate Novelle Sabbiare e Salsa Guacamole 26,00 €
(1,5,8,14)

Ombrina in guazzetto con Pomodorini Confit, Olive e Capperi 30,00 €
(4)

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 7,00 € (7)

Insalata Mista 7,00 €

Verdure di Stagione Bollite 7,00 €

Cicoria saltata o all'agro 8,00 €