

Piatti Unici – minimo due persone

Crudo Imperiale

Tartar di aragosta, carpaccio di pescati assortiti,
scampi, gamberi, seppie e ostriche su letto di germogli di rapa rossa

Carpaccio of lobster and assorted fish, scampi, shrimp, cuttlefish and oysters on a bed of sprouts

"Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva

conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

Polpo affogato al vino rosso con cous cous

Octopus cooked in red wine with cous cous

Zuppa di stoccafisso di Norvegia alla Gian Paolo
con ceci, bacilli e funghi porcini

Soup of dry cod with chickpeas, small beans and mushrooms

Antica zuppa di bue del Marchesato dei Clavesana

Soup of beef

Antipasti

Gamberi di Santa Margherita al vapore il olio EVO con salsina Tigullio alle erbe selvatiche
Santa Margherita shrimp steamed with EVO and wild herbs sause

Insalatina Ligustica - molluschi, crostacei, frutti di mare con verdure croccanti
Salad Ligustica - molluscs, crustaceans, seafood with crispy vegetables

Stoccafisso di Norvegia alla garfagnana con toscanelli, farro e asparagi di mare in mosto di frantoio
Stockfish from Norway with toscanelli, spelled and sea asparagus must into mill €. 16,00

Zuppetta di zucca mantovana con gamberetti rosa di Santa Margherita
Pumpkin soup with Santa Margherita shrimp



Insalata di funghi porcini freschi
Salad of fresh porcini mushrooms

Primi Piatti

le nostre paste e i nostri risi sono cotti al dente

Risotto mantecato alla crema di tartufo di Gian Paolo

Risotto with truffle cream in Gian Paolo style

Tagliolini di farro fatti in casa con vongole veraci

Spelt homemade noodles with clams

Spaghettoni chitarra di farina di kamut fatti in casa alla Bottarga di Gian Paolo con asparagi di mare

Spaghetti in kamut flour with mullet Gian Paolo sauce and sea asparagus

Gnocchetti di zucca fatti a mano in salsa agli scampi

Pumpkin dumplings handmade with shrimp sauce

Spaghetti di semola di grano duro al ragù di stoccafisso di Norvegia

Spaghetti with Norwegian stockfish ragu

Paffutelli Gian Paolo fatti a mano alle erbe e frutta in vellutina di basilico

Handmade ravioli with herbs and fruit in basil sauce

Pansotti di farina di ceci fatti a mano con funghi porcini in pesto di mandorle

Handmade ravioli with porcini mushrooms in almond pesto

Gassette di farina di farro fatte a mano al vero pesto genovese

Pasta of spelled flour handmade with the true pesto Genovese

Secondi Piatti di mare

Bouquet di crostacei – mezza aragosta, scampo e gamberi di Santa Margherita cotti al vapore
in salsina gli agrumi

Bouquet of crustaceans – half lobster, scampo and Santa Margherita shrimp steamed with citrus sauce

Filetto di pescato del giorno in olio EVO con aromi dell'orto e pomodorini freschi su zoccolo di polenta
Fresh fish fillet in almond sauce and tomatoes with polenta taragna

Uccelletto di spada nostrano con funghi porcini freschi
Swordfish with fresh porcini mushrooms

Tagliata di tonno con purea di fagioli di Spagna
Tuna steak with extra virgin olive oil with mashed beans from Spain

Filetto di pescato del giorno in crosta di pistacchi su vellutina di mandorle e pinoli
con nido di carote nere
Fresh fish fillet with pistachio in sauce of almonds and pine nuts with black carrots

Calamari, gamberi di Santa Margherita e rana pescatrice saltati al basilico in salsa piccante
Squid, shrimp and monkfish sauteed with basil in spicy sauce

Secondi Piatti di terra

Filetto di manzo piemontese al vino rosso con cipolline caramellate

Fillet of beef in red wine with caramelized onions

Costolette di agnello in sfoglia con funghi porcini e patate

Lamb chops in puff pastry with mushrooms and potatoes



Funghi porcini freschi alla foglia

Fresh mushrooms to the leaf



La Mary salad € 14,00

Insalata mista in foglia con germogli, funghi porcini, mela verde, spicchi di agrumi al vivo, noci, semi e uva passa

Mixed leaf salad with sprouts, mushrooms, green apple, citrus segments bleed, nuts and seeds



Macedonia di verdure e legumi saltate con pinoli

Greens and vegetables salad sautéed with pine nuts

MULINO



MARINO

MULINO BIOLOGICO DELLA LANGA

Le nostre paste fatte in casa e a mano, i nostri pani, impiegano farine integrali, biologiche e macinate a pietra

Stuzzichino di Benvenuto, Pane di nostra produzione e Coperto

“Non si garantisce l'assenza di allergeni nei prodotti all'origine”

Per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati.