

SCIABOLA

Tasting Menu

VIAGGIO NEL GUSTO A JOURNEY INTO TASTE

Percorso degustazione di 9 portate

A mano libera
del nostro Chef
Alessandro Ferrarini

9-course tasting menu

Inspired
by our Chef
Alessandro Ferrarini

110

EMOZIONI DAL MARE EMOTIONS FROM THE SEA

Percorso degustazione di 6 portate
6-courses tasting menu

Gambero biondo, ceviche, caviale, ravanella
Blond prawn, ceviche, caviar, radish

Polpo, panzanella, oliva amara
Octopus, tuscan bread salad, bitter olive

Risotto, veraci, limoni, burro noisette
Risotto, clams, beurre noisette, capers

Fusillone, ricci di mare, cocco, salicornia
Fusillone, sea urchins, coconut, glasswort

Branzino al sale, taccole, salsa olandese, maruzzelle
Salt-baked sea bass snow peas, hollandaise sauce, sea snails

Omaggio a Banksy, mango, passion fruit, yuzu
Homage to Banksy, mango, passion fruit, yuzu

90

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì
Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays

SCIABOLA

Menù à la carte

ANTIPASTI

APPETIZER

Gambero biondo crudo

ceviche, caviale, ravanello

Blond prawn

ceviche, caviar, radish

32

Alice di Monterosso

uvetta, rum, finocchietto

Anchovies of Monterosso

raisins, rhum, wild fennel

28

Scampo

fagioli, cipolla, crudo di Parma

Scampo

beans, onion, Parma ham

35

Polpo

panzanella, oliva amara

Octopus

tuscan bread salad, bitter olive

30

Un ossobuco in Versilia

midollo, gremolada

Ossobuco in Versilia style

braised veal shanks, marrow, gremolata sauce

28

Sedano rapa

bagna cauda, pompelmo rosa

Celeriac

bagna cauda, pink grapefruit

22

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì

Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays

SCIABOLA

Menù à la carte

PRIMI FIRST COURSES

Risotto riserva San Massimo
veraci, burro noisette, capperi

Risotto riserva San Massimo
clams, beurre noisette, capers

30

Tagliolino

cicala, 'nduja, gambero rosso

Tagliolino

mantis shrimp, 'nduja, red shrimp

30

Fusillone

ricci di mare, cocco, salicornia

Fusillone

sea urchins, coconut, glasswort

28

Spaghetto "Mancini"

guanciale, pomodoro, pecorino

Spaghetto "Mancini"

bacon, tomato, pecorino cheese

30

Raviolo

ricotta, spinaci, lievito

Raviolo

ricotta cheese, spinach, yeast

24

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì
Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays



SCIABOLA

Menù à la carte

SECONDI MAIN COURSES

Branzino al sale

taccole, salsa olandese, maruzzelle

Salt-Baked Sea Bass

snow peas, hollandaise sauce, sea snails

35

Rombo

zucchine, scapece, pollo

Turbot

courgettes, scapece, chicken

35

Seppia Bbq

carpione, carote, salsa verde

Bbq Cuttlefish

carpione, carrots, green sauce

30

Piccione

indivia, ciliegie, porto

Pigeon

endive, cherries, port wine

35

Porro affumicato

bernese, nocciola, umeboshi

Leek

béarnaise sauce, noisette, umeboshi

24

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 22.00, escluso il Martedì
Open every day from 7.30pm to 10.00pm, except Tuesdays