



Dining Club
Restaurant · Wine Bar · Art Relais

Antipasti

Zuppa di moscardini alla Livornese

Livorno Octopus soup

19

Vitello tonnato cipolla di Tropea in agrodolce, salsa verde e capperi in fiore

Veal with tuna sauce, sweet and sour Tropea onion, green sauce and caper blossom

20

Uovo in camicia crema Parmentier profumata al tartufo e fonduta di Parmigiano Reggiano

Poached egg, Parmentier cream flavored with truffle and Parmigiano Reggiano fondue

18

Crostone di pane del contadino fegatini, funghi, spuma al Taleggio e rosmarino di Montevercchia

Rustic bread, liver paté, mushrooms, Taleggio foam and Montevercchia rosemary

17

Primi

Pacchero "Monograno" Felicetti
ragù di calamaretti Patagonia, pomodorini e basilico fresco

Pacchero "Monograno" Felicetti, Patagonian squid ragout, cherry tomatoes and fresh basil

23

Ravioli del Plin
ripieno alle erbe, zafferano, fonduta di toma Piemontese e mandorle tostate

Plin ravioli, stuffed with herbs, saffron, toma Piedmontese fondue and toasted almonds

20

"Carbonara di mare"
spaghetti "Matt" Felicetti, zabaione salato, gamberi, pepe nero e pecorino Toscano

*"Seafood Carbonara"
spaghetti "Matt" Felicetti, salted zabaglione, shrimp, black pepper and Tuscan pecorino*

24

Risotto Carnaroli
fave, pecorino Romano e polvere di guanciale

Carnaroli risotto with broad beans, pecorino Romano and pork cheek crumble

19

Secondi

Filetto di Scottona al Pinot Nero
patate al forno e verdure glassate

Scottona beef fillet with Pinot Noir sauce, roasted potatoes and glazed vegetables

35

Trancetto di rombo chiodato scottato alla plancia
salsa alla Ligure e spinacino fresco

Turbot fillet with Ligurian sauce and fresh spinach

25

Guancia di maialino cotta a bassa temperatura
purea di patate e tagliatelle di ortaggi

Slow cooked pork cheek, mashed potatoes and vegetable tagliatelle

22

Tentacolo di polpo arrostito
verdurine di stagione e crema di burrata affumicata

Roasted octopus tentacle, seasonal vegetables and smoked burrata cream

24

Dessert

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisù

10

Tartelletta alle pere Williams con cannella e gelato alla vaniglia

Pear tartlet with cinnamon and vanilla ice cream

12

Cre moso allo yogurt, caramello salato, noci glassate e pasta fillo croccante

*Creamy yogurt, salted caramel,
glazed walnuts and crispy filo-pastry*

10

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con coulis di frutti di bosco

Soft-hearted chocolate cake with berry coulis

10

Sorbetto alla Piña Colada

Piña Colada sorbet

8

Coperto 4