

RISTORANTE LE PERROQUET

LO CHEF FRANCO MANFREDI ED IL MAÎTRE FRANCO MARRONI
PROPONGONO UNA CUCINA ATTENTA AI PRODOTTI DEL TERRITORIO, CHE
ACCOSTA
I GUSTI DI TERRA E DI MARE TIPICI DELLA TOSCANA E DELLA VERSILIA

LE PERROQUET RESTAURANT

OUR CHEF FRANCO MANFREDI AND OUR MAÎTRE FRANCO MARRONI
PROPOSE A FINE CUISINE OF SEAFOOD AND MEAT DISHES
WITH LOCAL PRODUCTS, TYPICAL OF TUSCANY AND VERSILIA

ANTIPASTI-STARTER

INSALATA DI SCAMPI CON PUNTARELLE, CARCIOFI E SALSA VERDE	28,00
<i>SCAMPI SALAD WITH ARTICHOKE AND PUNTARELLE</i>	
CREMA DI PATATE GARFAGNINE CON POLPO BRASATO E TARASSACO	25,00
<i>POTATOES CREAM WITH OCTOPUS AND DANDELION</i>	
PASSATINA DI PISELLI CON GAMBERONI E RIGATINO AFFUMICATO	25,00
<i>PEA SOUP WITH KING PRAWNS AND BACON</i>	
BATTUTA DI CHIANINA AL COLTELLO CON FONDUTA DI PECORINO	25,00
<i>CHLANINA BEEF TARTARE WITH PECORINO CHEESE FONDUE</i>	
MORBIDO DI TOPINAMBUR CON HUMMUS DI CECI, MELANZANE E SALSA ALLO YOGURT	22,00
<i>JERUSALEM ARTICHOKE POT PIES WITH CHICKPEAS HUMMUS, AUBERGINE AND YOGHURT SAUCE</i>	

PRIMI PIATTI-FIRST COURSE

RISO ACQUERELLO CON BATTI BATTI E CREMA DI SPINACI ALLO ZENZERO	26,00
<i>ACQUERELLO RISOTTO WITH MANTIS PRAWNS AND SPINACH CREAM</i>	
CAPPELLACCI DI FARINA DI CASTAGNE CON SCAMPI, POMODORI E LARDO DI CONCA	26,00
<i>HOMEMADE PASTA WITH CHESTNUT FLOUR, SCAMPI, TOMATOES AND BACON</i>	
FETTUCINE AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI CAPESANTE E FAVE	26,00
<i>HOMEMADE PASTA WITH BLACK SQUID INK, SCALLOPS AND BROAD BEANS</i>	
STRACCETTI DI GRANO ARSO ALLE VERDURE PRIMAVERILI	23,00
<i>HOMEMADE BURNED WHEAT PASTA WITH SPRING VEGETABLES</i>	
GNUDI DI PECORA TARTUFATI	24,00
<i>HOMEMADE DUMPLINGS WITH EWE'S RICOTTA CHEESE AND TRUFFLE FLAVOR</i>	

SECONDI – MAIN COURSE

RANA PESCATRICE IN GUAZZETTO CON PATATE NOCCIOLA E SEDANO RAPA	35,00
<i>MONKFISH WITH CRUNCHY CELERIAC AND NOISETTE POTATOES</i>	
GALLINELLA ALL'ACQUA PAZZA CON VERDURE DI STAGIONE	35,00
<i>POACHED TUBE GURNARD IN ACQUA PAZZA STYLE WITH SEASONAL VEGETABLES</i>	
DARNA DI CERNIA ALLE ERBE AROMATICHE CON PURE DI PATATE	35,00
<i>GROUPEL FISH WITH AROMATIC HERBS AND MUSH POTATOES</i>	
MAZZANCOLLE BRASATE CON CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE	38,00
<i>KING PRAWNS WITH SEASONAL VEGETABLES MELANGE</i>	
CARRÈ D'AGNELLO FARCITO CON ASPARAGI IN CROSTA DI NOCCIOLE	32,00
<i>LAMB CHOPS WITH ASPARAGUS AND HAZELNUT CRUSTED</i>	
FILETTO DI MANZO CON CARCIOFI FIORENTINI SPADELLATI	35,00
<i>TENDERLOIN BEEF WITH STIR FRIED ARTICHOKE</i>	
PESCATO DEL GIORNO	
<i>CATCH OF THE DAY</i>	

INSALATE – SALAD

INSALATA DEL CAMPO	
<i>SEASONAL SALAD</i>	16,00
INSALATA DELLE SIRENE	
<i>SIRENE SALAD</i>	16,00
CRUDITÈ DI VERDURE, PESCE SPADA AFFUMICATO, MANGO E MELA	25,00
<i>VEGETABLES CRUDITÉS, SMOKED SWORD FISH, MANGO AND APPLE</i>	
INSALATA DI POMODORI CANESTRINO CON MOZZARELLA DI BUFALA (250 GR.)	22,00
<i>CANESTRINO TOMATOES SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA (250GR)</i>	

DESSERT

PRIMAVERA IN VETRO

PLUMCAKE AL PISTACCHIO, YOGURT, FRAGOLE E GELEE AL MANDARINO 18,00

PISTACHIO PLUMCAKE WITH YOGHURT, STRAWBERRY AND CLEMENTINE JELLY

SUSHI E SASHIMI DI FRUTTA

SUSHI AND SASHIMI FRUITS 18,00

AFTER EIGHT

ZUCCOTTO CON PANNA, CIOCCOLATO E MENTA 18,00

SPONGE-BREAD WITH CREAM, CHOCOLATE AND MINT

SOUFFLÉ ALLA MELA CON CROCCANTE AL ROSMARINO 18,00

SOUFFLÉ WITH APPLE AND ROSEMARY COOKIE

CAFFÈ IN FORMA

SEMIFREDDO, CREMA INGLESE E GELEE AL CAFFÈ 18,00

COFFEE MOUSSE WITH JELLY CREME ANGLAISE