

IL PARCO DI VILLA GREY

è dedicato a coloro che amano vivere
esperienze autentiche ed emozionanti.

La nostra passione è accogliere i nostri Ospiti
e farli sentire “come a casa” sorprenderli nel profondo,
in un viaggio gastronomico tra sapori nuovi
ed antichi della nostra tradizione.

L'ACQUA

scelta per il nostro ristorante è San Carlo
direttamente dalla sorgente delle Alpi Apuane

LE PASTE SECICHE

Selezione Pastificio Rustichella d' Abruzzo

IL PANE E LE PASTE FRESCHE

Preparate con farine di grano italiano macinate a pietra

LA CUCINA

La qualità delle materie prime locali
e la ricerca in tutto il mondo

IL MIO PARCO

6 portate a tua scelta o a fantasia dello chef	90
Abbinamento di 5 vini al calice	60

ALTA MAREA

Ricciola Speck di Salmone Red King Cocktail di Scampi Astice in Caesar Salad Tagliolino alle Arselle Aragosta Sorbetto Agrumi	110
Abbinamento di 7 vini al calice	80

IL NOSTRO ORTO

5 Portate Vegetariane	70
-----------------------	----

I menù sono da intendersi per l'intero tavolo ed esclusi di bevande

Servizio coperto	5
------------------	---

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati possono essere congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

CARTA DELLE OSTRICHE

SELEZIONE HUÎTRES AMÉLIE

Fine de Claire	6
Special de Claire	7
Cocktail	7

BRETAGNA

CHARENTE MARITIME

Gillardeau	6
------------	---

IRLANDA

BANNOW BAY

Ostra Regal	7
-------------	---

FRANCIA

LAGUNA DI THAU

Tarbouriech Speciale	8
----------------------	---

SEGUENDO IL MERCATO

Ostrica del Parco <i>con gin tonic e scaglie d'oro</i>	7
---	---

Tartufi di mare	4
-----------------	---

I CRUDI DAL MARE

Gran Crudo il Parco	50
Ricciola marinata alla birra <i>ai sapori dell'arcobaleno</i>	35
Cocktail di scampi in versione cruda	35
Speck di Salmone Red King <i>il suo caviale, crème fraîche e pan brioche</i>	35

ANTIPASTI

Antipasti dello Chef in 3 portate	35
Vaporata	35
Astice in Caesar Salad Style	40
Spiedino di Calamaretti Spillo	30
Sandwich di Triglia	30
Uovo croccante della Versilia	20
Pata Negra riserva de Bellota <i>con burro salato</i>	30

PRIMI PIATTI

Arselle, Bottarga e Acqua di Mare 30
Tagliatella al Grano Arso

Agnolotto nella trilogia del mare 35
*Gambero rosso, astice, granchio
e guazzetto di vongole veraci*

Spaghetto Scampi e Agrumi 30

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo 35
all'Aragosta (min. 2 persone)
Zenzero, Melograno e Fraciacorta

Bottone di Foies Gras 25
con pere caramellate e tartufo di stagione

Tagliatellina di pasta fresca allo Zafferano 25
e tre consistenze di carciofo

SECONDI PIATTI

Il Pescato del Giorno	10 ^{hg}
La Catalana	55
Il Gran Bollito di mare	45
Il Baccalà in Crosta di Grissini <i>con cavolo e crema di cece di Spello</i>	40
Arrostino di Aragosta Caramellato <i>al burro di normandia, madorle e spuma di patate viola</i>	45
Piccione alle 3 cotture <i>sedano rapa e composta di rabarbaro</i>	35
Pancia di Maialino da Latte	30
La Fiorentina di Nobile	6 ^{hg}