

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 SECCHHE

Selezione Pastificio Benedetto Cavalieri

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

PERCORSI DEL PARCO

Percorso 5 Portate 90

Dessert Escluso

Percorso 6 Portate 100

Dessert Escluso

Percorso 8 Portate 150

Dessert Escluso

Il Nostro Orto 70

Gazpacho tiepido di piselli,
verdure allo zenzero e alghe croccanti

Tartare di barbabietola, avocado e yogurt di capra

Orzotto agli asparagi, tarassaco, salsa al pepe e limone

Cipollotto glassato all'aglio nero, rafano e prezzemolo

Dessert

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

BRETAGNA

CHARENTE MARITIME

Gillardeau 6

IRLANDA

BANNOW BAY

Ostra Regal 7

FRANCIA

LAGUNA DI THAU

Tarbouriech Speciale 8

Amelie Fine De Clair 5

Amelie Special De Clair 6

Amelie Cocktail 7

Gillardeau 6

Tarbourieche 8

SEGUENDO IL MERCATO

Ostrica del Parco 7
con gin tonic e scaglie d'oro

Tartufi di mare 4

ANTIPASTI

Degustazione di Crudo in due Servizi	50
Sgombro <i>Terra di cetrioli e olive</i>	30
Scampi in olio cottura <i>Battuto di Mango e Seppie all'Aceto di Mele</i>	35
Calamaro confit <i>al Burro Noisette, la Testa Fritta, Cicorie e Salsa Nera</i>	30
Triglia croccante <i>Pappa al pomodoro, ricotta e Guanciaie affumicato</i>	30
Roast Beef di Chianina Laccato <i>Carote al BBQ e Gel di Basilico</i>	30
Uovo morbido <i>con Salsa Bernese</i>	20

PRIMI PIATTI

Tagliolini ai Ricci e Tartufo estivo 32
all'aglio invecchiato, olio e peperoncino

Ravioli di Burrata e Granchio 35
Zuppetta di Pesce Bianco e Caviale di Lumaca

Risotto Riserva Gazzani ai Gamberi Rossi 30
Mozzarella e Pizzaiola

Spaghetto alle Vongole Veraci 30

Cappelletti di Carbonara Liquida 27
con Guanciale Croccante, Pepe Mignonette e Asparagi

Gnudi di ricotta 24
Burro e Salvia, Parmigiano Croccante e Spinaci

SECONDI PIATTI

Ricciola 40
Purea di Patate e Carote, Olio alla Paprika

Rombo Arrosto 40
su Acqua di Rucola e Tartare di Ostriche Affumicata

Astice 45
Maionese al Wasabi e Soncino

Brandarde di Baccalà 40
con Piselli Leggermente Piccanti

Pluma iberica 35
*Con Purea di Zucchine alla Menta
e Scalogni Caramellati*

Manzo al BBQ 35
Barbabietola, Spinaci e Aioli