

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

I Carpacci Speck di Salmone Red King Tonno Sogliola Arselle Aragosta Sorbetto Cannolo Croccante	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

NORMANDIA

MARENNES OLERON

Les Claire de Bonsonge	5
Royale David Herve	7

NORMANDIA

AGONCOUTAINVILLE

Speciale Pointe d'Agon	5
------------------------	---

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
Carosello di Carpacci <i>in varie marinature</i>	35
Variazioni del Tonno	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
King Crab Salad	40
Scampo Locale <i>con Fagioli Schiaccioni di Pietrasanta e la sua Crema</i>	35
Involtino di Sogliola Croccante, <i>Pappa al Pomodoro e Olio al Basilico</i>	30
Torcione di Foie Gras <i>con Mango caramellato al Pepe di Sichuan</i>	30
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 cotto e crudo 30
*Gambero Rosso mazarese, riccio
e polvere di capperi*

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

Raviolo alla carbonara cacio e pepe 25

Spaghetto alla chitarra 25
con fonduta di formaggio di malga e tartufo

SECONDI PIATTI

Il Pescato del Giorno	10 ^{hg}
La Catalana	45
Fantasia di Mare <i>Pesce e Crostacei in varie cotture e abbinamenti</i>	50
Trancio di Morone in doppia cottura <i>crema d'aglio nero e chips di patate</i>	40
Arrostino di Aragosta alle Erbette <i>con Gocce di Burrata e Piccoli Vegetali</i>	45
Piccione alle 3 cotture <i>sedano rapa e composta di rabarbaro</i>	35
Scottadito di Agnello <i>con spinacino novello, patate fondenti e vino rosso</i>	35
La Fiorentina di Nobile	6 ^{hg}