

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

Dal Mare al Parco	110
Vaporata	
Triglia	
Risotto Vongole e Gamberi Rossi	
Spaghetto alle Ostriche	
Ombrina	
Dessert	
Abbinamento di 4 Vini al Calice	50
Alta Marea	150
8 Portate a Fantasia dello Chef	
Abbinamento di 6 Vini al Calice	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.

ANTIPASTI

Degustazione Crudi di Mare 50

Sgombro Marinato 30
Panzanella e Radicchio

Triglia croccante 30
Mandorle, Limone, Capperi e Scarola

Calamaro 30
Puntarelle, Salsa al Nero e Erba Cipollina

Vaporata di Mare 35
Brodo di Ceviche e Caviale

Tartare di Chianina 30
Burrata e Tartufi di Mare

Uovo Croccante 20
Insalata Liquida e Datterini Gialli

PRIMI PIATTI

Tagliolino Tiepido ai Ricci di Mare 30
Aglione Nero e Tartufo Estivo

Raviolo di Trabaccolara Liquida 30
Zafferano e la Sua Tartare

Risotto Riserva Gazzani 32
Vongole e Gamberi Rossi

Spaghetto alle Ostriche 33
Alghe e Burro Affumicato

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

Gnudi di Ricotta e Menta 25
con Minestrone di Liquirizia

SECONDI PIATTI

Ombrina 40
Taccole e Guazzetto di Crostacei

Rombo Arrosto 40
Mozzarella, Melanzane e Basilico

Astice 45
Maionese al Wasabi e Soncino

Ventresca di Tonno 40
Bietole e Aceto al Sesamo

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

Piccione 40
Ciliegie e Gorgonzola