

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 Croccante

Risotto Gamberi Rossi e Porcini

Spaghetto Barbabietola e Alici

Ricciola

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 <i>Panzanella e Radicchio</i>	30
Triglia croccante <i>Bietole, Fiori di Zucca e la sua salsa</i>	30
Calamaro <i>Puntarelle, Salsa al Nero e Erba Cipollina</i>	30
Vaporata di Mare <i>Brodo di Ceviche e Caviale</i>	35
Torcione do Foie Gras <i>Chutney di Pesche, Mandorle e Timo</i>	30
Uovo Croccante <i>Insalata Liquida e Datterini Gialli</i>	20

PRIMI PIATTI

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

Gnocchi di Zafferano e Spinaci 30
ai Frutti di Mare

Risotto Riserva Gazzani 32
Gamberi Rossi, Porcini e Nepitella

Spaghetto Benedetto Cavalieri 33
*Burro Affumicato, Barbabietola, Colatura di Alici
e Pane Affumicato*

Cappelletti di Carbonara 35
con Caviale

Zuppetta Fredda di Mandorle e Scampi 30
con Verdura e Frutta in Carpione

SECONDI PIATTI

Ricciola <i>Taccole e Guazzetto di Crostacei</i>	40
Rombo Arrosto <i>Mozzarella, Melanzane e Basilico</i>	40
Astice <i>Zabaione di Agrumi, Salsa al Burro Bianco e Invidia Arrosto</i>	50
Dentice Scottato <i>Insalata di Verdure e Gelato al Curry Rosso</i>	50
Pluma Iberica <i>Laccata al Miele, Daikon e Anguria Marinata, Jus alla Soia</i>	35
Piccione <i>Albicocche Arrosto e Finocchi</i>	40