

# La Pecora Nera

== Boutique Restaurant ==

## Primizie di Stagione Selection of the Season

Crostino di pane con Burrata, Miele e Tartufo di San Miniato 20,00 €

Toasted Bread with Burrata Cheese, Honey and Truffle  
(3,7,9)

Asparagi Nostrali al Vapore 14,00 €

Steamed Asparagus



Tagliolini con il Tartufo di San Miniato 26,00 €

Noodles with Truffle  
(1,7)

Risotto agli Asparagi Nostrali 20,00 €

Risotto with Asparagus  
(7)



Filetto di Fassona al Tartufo di San Miniato 40,00 €

Fillet of Beef with Truffle  
(1,7)

Filetto di Fassona alla Rossini (Foie Gras e Tartufo di San Miniato) 45,00 €

Rossini Fillet of Beef (Foie Gras and Truffle)  
(1,7)

# La Pecora Nera

— BOUTIQUE RESTAURANT —

## Antipasti

La Nostra Degustazione di Terra 20,00 €  
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Taleggio Croccante in pasta Brick su Mostarda di Pomodori Verdi e Tabacco 18,00 €  
(1,3,4,5,7)

Scaloppa di Foie Gras con Pesche caramellate e riduzione di Amaretto 26,00 €  
(1,3,7,9)

La Nostra Degustazione di Mare 24,00 €  
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Ravioli di Sedano Rapa con Tartare di Scampi, Burrata di Bufala e Gazpacho 22,00 €  
(2,4,7,9)

Gamberi in pasta Kataifi con maionese al Wasabi 20,00 €  
(1,2,3,5,7)

Tartare di Ricciola profumata al Lime, Edamame, Batida de Coco e Panna Acida 24,00 €  
(4,6)

Gran Piatto di Crudités di Mare 35,00 €  
(2,4,6,9,11,12,14)

Vaporata di Mare con Polpo, Calamari, Scampo e Mazzancolle,  
verdure tornite e Maionese al Basilico 24,00 €  
(1,2,7)

Caviale Cru Master 30 gr (Baerii) servito con Pane Integrale Tostato e Burro 60,00 €

Il numero tra parentesi si riferisce alla presenza di allergeni, la legenda si trova in fondo al menù  
Il Pesce è sempre fresco, qualora non fosse reperibile, verrà utilizzato un prodotto congelato a bordo di pari qualità  
Per qualsiasi esigenza o intolleranza rivolgersi al Personale di Sala

# La Pecora Nera

== Boutique Restaurant ==

## Primi Piatti

Risotto Champagne, Pistilli di Zafferano e Spuma di Parmigiano 20,00 €  
(7,9)

Ravioli di pasta fresca ripieni di Ricotta e Miele su Cremoso di Pecorino e Pepolino 20,00 €  
(1,3,7)

Risotto al Sauternes con Piccione e Mirtilli 26,00 €  
(7,9,12)

Malfatti con Faraona e polvere di Olive nere 22,00 €  
(1,3,9)

Bavette con Ricci di Mare, Latte di Cocco e polvere di Caffè 26,00 €  
(1,4,14)

Fregola Sarda con Frutti di Mare, Mazzancolle e Seppia CBT 26,00 €  
(1,2,4,9,14)

Spaghetti alle Arselle 25,00 €  
(1,14)

Calamarata Gratinata al forno con Triglie alla Livornese e Salsa al Prezzemolo 24,00 €  
(1,2,4,5,7,8)

Paccheri di Gragnano al Limone, Tartare di Gambero Rosso e Foglia di Ostrica 26,00 €  
(1,2,7)

# La Pecora Nera

== Boutique Restaurant ==

## Secondi Piatti

Anatra all'arancia con Porri fondenti 26,00 €  
(1,6,7)

Tagliata di Pata Negra Iberico con Ratatouille di verdure in agrodolce e salsa Piperade 28,00 €  
(8,10)

Ossobuco di Vitella in Gremolada con Purè di Patate 24,00 €  
(1,7)

Tartare di Fassona Tagliata al Coltello con le sue Classiche Guarnizioni 24,00 €  
(3,10)

La Classica Bistecca alla Fiorentina 75,00 € (per 2 persone)

Tonno in crosta di Sesamo, salsa Matsushima e Zucchine alla Menta 26,00 €  
(1,4,5,6,10,11)

Fritto di Gamberi, Calamari e Verdure 26,00 €  
(1,2,5,8,14)

Cacciucchetto della "Pecora Nera" 28,00 €  
(Cozze, Vongole, Spinarolo, Moscardini e Mazzancolle)  
(1,4,9,14)

Polpo sui Carboni con Patatine Novelle Rosolate, salsa Tzatziki e Remoulade 24,00 €  
(3,4,5,10)

Baccalà Islandese alla piastra con Olio profumato al Rosmarino e Ceci 26,00 €  
(4,5,8)

Pescato del Giorno al Sale, alla Griglia o all'Isolana con Contorno di Verdure 35,00 €  
(3,4,8)

## Contorni

Insalata Mista 7,00 €

Verdure di Stagione Bollite 7,00 €

Cicoria saltata o all'agro 8,00 €

Patate al Forno 6,00 €

Finocchi alla Parmigiana 6,00 € (7)