

Cusin del Mar - Menu

ANTIPASTI

- **Ostriche Gillardeau**
Ostrica fresca, servita cruda.
- **Scampi Mediterranei**
Scampo mediterraneo fresco servito crudo.
- **Hamburger di Baccalà**
Hamburger di pane multicereali con merluzzo salato alla griglia e crema di porri.
- **Gamberi Gamondi**
Gamberi scottati con liquore Gamondi "agrumi mediterranei" con yogurt e avocado.
- **Polpo Mediterraneo**
Polpo mediterraneo su patate al limone cremose, chips di mais e scaglie di cioccolato bianco.
- **Millefoglie di Chips di Mais**
Millefoglie di chips di mais con cavolo rosso e branzino alla Napoleone.
- **Insalata di Mare Deconstruita**
Insalata di mare deconstruita in stile nostro, con pesto di zucchine e miele.
- **Assaggio di Mare**
L'assaggio di mare include un campione degli antipasti sopra elencati, eccetto i frutti di mare crudi.
- **Antipasto Toscano**
Prosciutto di cinghiale, Burratina e Pecorino stagionato.

I NOSTRI RISOTTI CON DNA MANGIARBENE

- **Risotto ai Crostacei**
Risotto ai crostacei con pistacchi tritati e crema di fichi d'India.
- **Risotto al Branzino**
Risotto al branzino con pesto di Insalata Gentile e zucchine, guarnito con nocciole a dadini.
- **Risotto alla Trabaccolara**
Risotto alla Trabaccolara (Pesce San Pietro e Cappone) con polpa di arancia rossa.

- **Risotto ai Funghi**

Risotto ai funghi della Garfagnana.

- **Risotto alla Zucca**

Risotto alla zucca con crema di formaggio Erborinato, guarnito con scaglie di mandorle.

PRIMI PIATTI

- **Fettuccine all'Aragosta**

Fettuccine Campofilone con Aragosta.

- **Cappellacci Fatti a Mano**

Cappellacci fatti a mano con ricotta e arancia, serviti con salsa di orata e scorza di limone.

- **Spaghetti alle Vongole**

Spaghetti con Vongole Fresche e Scorza di Lime.

- **Gnocchi Fatti in Casa**

Gnocchi fatti in casa (patate e crema di riso) con branzino, olive Taggiasca e pomodorini.

- **Spaghetti al Pomodoro**

Spaghetti al Pomodoro San Marzano.

SECONDI PIATTI

- **Baccalà Dolce-Salato**

Baccalà fritto su crema di zucca gialla guarnito con cipolle agrodolci e ciliegie e scaglie di cioccolato fondente al 75%.

- **Branzino Tirreno**

Branzino Tirreno alla griglia servito con verdure arrostiti al forno.

- **Fritto Misto di Mare**

Fritto misto di mare (calamari e gamberi), con farina di riso accompagnato da verdure e patatine fritte.

- **Grigliata Mista di Mare**

Gamberi alla griglia, Scampi Mediterranei, Filetto di Branzino, Calamari e Frutta e Verdure di Stagione.

- **Scaloppine di Tonno**

Fette di tonno adagiate su un letto di pesto di melanzane e servite con spinaci.

- **Tagliata di Manzo alla Toscana**

Manzo tagliato servito con patate arrosto.

CONTORNI

- **Insalata Verde**

Insalata Verde.

- **Insalata Mista**

Insalata mista con pomodorini, zucchine, carote e finocchi.

- **Patate Arrosto**

Patate Arrosto.

- **Patatine Fritte**

Patatine Fritte.

- **Verdure al Forno**

Verdure miste al forno (patate, zucchine, carote e pomodorini).

DOLCI

- **Tiramisù**

Tiramisù fatto in casa annegato nel caffè.

- **Crema Catalana**

Crema Catalana artigianale.

- **Ferrero Rocher**

Emisfero di cioccolato con nocciole tritate, ripieno di crema alla vaniglia, caramello salato e biscotto.

- **Zuppa Fiorentina**

Versione toscana del trifle inglese, inzuppato nel vino Vin Santo con una spolverata di biscotti alle mandorle e cioccolato fondente.

- **Semifreddo al Pistacchio**

Semifreddo al pistacchio con cuore di lampone.