



I D O R I A

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

Capesante gratinate alle mandorle, ketchup di peperone rosso ed emulsione di mandorla	25
Battuta di manzo al coltello profumata al ginepro, con vellutata e chips di topinambur, salsa di mirtilli	20
Il mare in quattro crudi	34
Mazzancolle scottate in padella, cime di rapa e ricotta di bufala DOP al lime fermentato	22
Baccalà alla brace, crema di ceci, Panissa soffiata, Prescinsêua, timo e pepe	20
Fungo della Lunigiana CBT, estratto di prezzemolo e nocciole Misto Chiavari	18

PRIMI

Spaghettone mantecato al burro di Normandia e zafferano, seppie del Golfo saltate, crema di porri infornati e porro fritto	18
Ravioli ripieni di zucca mantovana, fonduta di erborinato di capra, crumble di noci e riduzione di Aceto Balsamico di Modena DOP	18
Tagliolino all’uovo fatto a mano, aragosta con la sua bisque, vellutata di sedano rapa e polvere di limone bruciato	28
Risotto Carnaroli Isos Campo dell’Oste, scorfano confit alle erbe aromatiche, carciofi e jus di Franciacorta DOCG	22
Mezze maniche al ragù bianco di coniglio, terra di olive taggiasche e gel al melograno	20

SECONDI

Zuppetta chiara di mare del Golfo, ortaggi di radice e tuberi misti, profumo di lemongrass	32
Rollè di orata alle castagne della Garfagnana e Lardo di Colonnata IGP, bietola e salsa al Vermentino Colli di Luni DOC	34
Petto d’anatra laccato all’arancia, soffice purè di patate, spinacino appena saltato e fondo ristretto d’anatra	30
Trancio di pescato alla piastra, crema di carote allo zenzero, carotine glassate e polvere di radice di liquirizia	32
Carré di maialino da latte al forno, insalatina di cavolo rosso, purea di mela Rotella e dressing alla senape di Dijon e miele d’acacia	30



I D O R I A

R I S T O R A N T E