



**MUD**  
FILIPPO

## PASSANDO DAL BAR

Sgombro in cevice  
barba rossa, olio affumicato al rosmarino

€ 20,00

## PER INIZIARE

Carciofo e coltellaccio  
maionese alla menta e fave di cacao

€ 20,00

Uovo strapazzato  
brodo di cozze e senape, erbucci e pane al vapore

€ 20,00

Gambero rosso \*  
tapioca al vermouth, limone candito

€ 22,00

## PER L'AMANTE DEI FORMAGGI

Gran Mugello e olio  
pinoli tostati e polvere di pino

€ 15,00

## DAL PRIMO ANNO DEL MUD

Il crudo di mare \*  
pesci, crostacei, composta di limone,  
erbucci e paprica

€ 35,00

Spaghetti ai ricci di mare \*

€ 25,00

Sogliola alla mugnaia

€ 25,00

Filetto alla Rossini

€ 38,00

Le polpettine  
pomodoro, capperi e prezzemolo

€ 20,00

## LE PASTE FATTE IN CASA E NON SOLO

Spaghetti alla chitarra  
noodles di capesante e finocchietto di mare

€ 25,00

Agnolotti  
agnello, bacche di alloro e mandorla

€ 23,00

Anelletti siciliani, fagioli al fiasco e calamaretti  
peperoni grigliati e lattume di tonno

€ 23,00

Risotto legumi e cereali  
luppolo e orzo tostato

€ 23,00



## MUD A TEMPO



20 minuti | due portate

€ 30,00

(acqua e pane inclusi)



40 minuti | tre portate

€ 40,00

Pane e acqua € 5,00

caffè € 4,00

\* in caso di assenza di prodotto fresco, è possibile ricorrere al prodotto surgelato a bordo

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3

## SECONDI

Agnello  
scorza nera, acqua di caciocavallo

€ 28,00

Bianco di branzino al mattone  
asparagi, pinoli e ravanello

€ 25,00

Piccione al fieno  
spinacini, melata fermentata, amaranto

€ 28,00

## COCCOLE DALLA PASTICCERIA

Semolino e uvetta  
crema alla vaniglia caramellata e aleatico

€ 15,00

Babette: fragola e peperone  
granita al basilico e pinolo

€ 15,00

Il giardino di Igor  
cioccolato bianco, arancia e mandorla salata

€ 15,00

Tieng Jang  
cioccolato marou, aceto di miele e chia

€ 15,00

Il marzapane  
soufflé alla mandorla di Avola e pino

€ 15,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a disposizione l'apposito menu che verrà fornito a richiesta