



M U D
F I L I P P O

Vi raccontiamo il nostro
stato d'animo:

allegria, curiosità,
divertimento;
l'unione tra sala, cucina e bar

F.

FILIPPO
PIETRASANTA

Benvenuti a casa vostra
Filippo



DALLA PASTICCERIA

**IL CIOCCOLATO: E ADESSO
SPORCHIAMOCI!**
vaniglia e birrasanta

IL MARZAPANE NEL SOUFLÉ
mandorle, pino e pinoli

HAUMEA OLTRE LA LUNA
patate, susina e fiori di sambuco

“dedicato a Prasto, artista georgiano
innamorato di Pietrasanta dove trova in
essa la sua patria artistica e personale”.

PERELISA
mascarpone, pere e caffè

€ 15,00

AL POSTO DEL DOLCE:

PICCOLA PASTICCERIA

€ 10,00

DALLA CAFFETTERIA

Caffè torrefazione artigianale

€ 4,00

Tisane

€ 5,00

* Tutti i nostri prodotti sono freschi. In caso rarissimo di assenza di prodotto fresco, è possibile ricorrere a prodotti surgelati a bordo. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alla prescrizione del reg.(CE)853/2004, -Alte III, sez VIII, cap 3, lettera D, punto 3

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a disposizione il menu che verrà fornito a richiesta dai nostri ragazzi.

IN GRE DIEN TI

Con tavoli superiori di
sei commensali
suggeriamo un menu
degustazione

Divertiamoci con gli
ingredienti:

- CALAMARO *
- CAVOLO
- CAROTA
- ROSMARINO
- SELVAGGINA

Per ciascun ingrediente scelto
Diego realizzerà una portata a
sorpresa.

E' possibile inoltre scegliere sia
dal menu "a la carte" che dal
menù "ingredienti".

Costo del piatto € 23,00



Disegni realizzati da Tano Pisano

FAI TU

Scegli fra gli ingredienti proposti quelli che non possono assolutamente mancare dal tuo menu degustazione, oppure affidati a Davide per un percorso cucito su misura per te.

4
ASSAGGI
€ 50,00

6
ASSAGGI
€ 70,00

9
ASSAGGI
€ 95,00

Ogni menu è comprensivo del dolce ed è valevole per l'intero tavolo.

ANCHE IL SOMMELIER FA LA SUA PARTE:

chiedi a Valeria per divertirti con piu calici.

A LA CARTE

La signature di Diego Poli

GLI ANTIPASTI

L'UOVO
brodo di cozze, senape, erbe spontanee, pane al vapore
€ 18,00

IL CRUDO DI MARE
foglie di fico, bacche di corbezzolo
€ 35,00

LA PASTA FATTA IN CASA

L'AGNOLOTTO
gallina, mela, funghi, sedano
€ 22,00

LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA
capasanta*, finocchietto marino
€ 25,00

I SECONDI

L'AGNELLO
zucca, melone invernale, ricci di mare
€ 28,00

IL BRANZINO*
rape, rapette, mastika
€ 28,00

Servizio del pane e dell'acqua € 5,00 a coperto