

# EvOLuziOne

*La Cucina cambia come la Nostra Vita*

*"Trasformiamo i Prodotti  
dei nostri contadini, macellai, pescatori,  
unendo il piacere e l'amore  
di realizzare i nostri piatti  
dandovi un'esperienza di cucina nuova..*

*Guardiamo avanti  
ricordando da dove veniamo!  
Benvenuti alla Nostra Tavola"*

Gli Executive Chef

Sergio Favo

Clelia Zingone

Prezzi esclusivi per i Clienti dell'Albergo

Telefono 347 - 7098758

## gli ANTIPASTI

- VAPORATA di MARE € 12  
*con Crostacei e Calamari*
- TARTARE di TONNO € 12  
*con Erba Cipollina e "Salsa d'oro"*
- POLPO AL PASCOLO € 12  
*con Friarielli, Straccetti di Bufala e Pomodoro Secco*
- BACCALA' MANTECATO € 14  
*con Crudo di Mazzara su fondo di Bisk di Crostacei*
- BATTUTA di MANZO € 12  
*con Capperò, Senape, Maionese e Chips di Zafferano*
- SELEZIONE di CRUDO € 20  
*Scampi, Gamberi, Tartare e Carpaccio del Pescato*

## i PRIMI

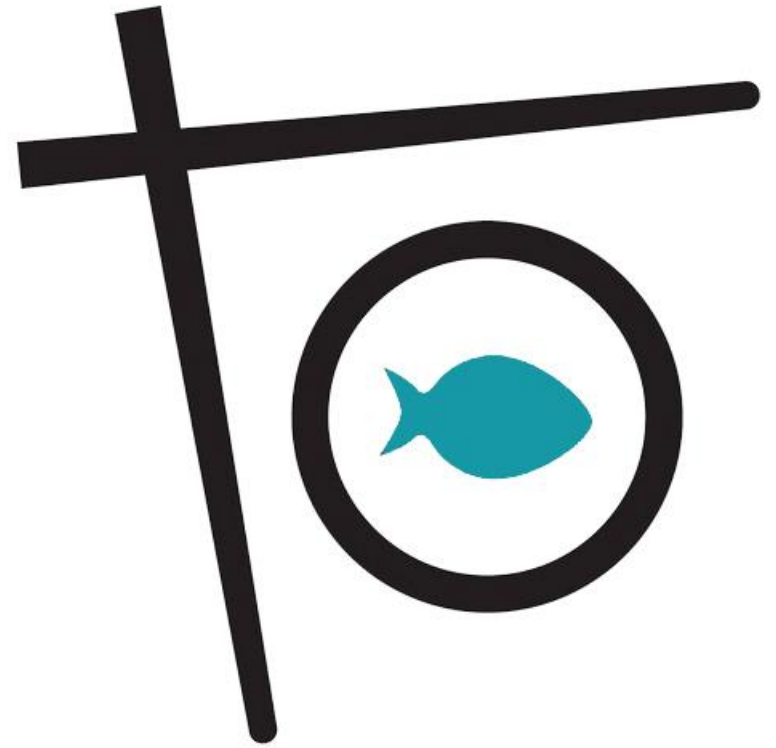
- SCIALATIELLI € 12  
*Asparagi e Gambero con la sua Riduzione*
- SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO € 12  
*trafilati al Bronzo*
- TAGLIOLINI € 14  
*con Lardo di Adò, Scampi e Pepe*
- GNOCCHETTO € 12  
*crema di Patate e Cozze*
- RISOTTO "K" (minimo due persone) € 14  
*ai Carciofi, mantecato al Parmigiano con battuta di Gambero Rosso*
- IL TORDELLO e LA LEPRE ripieno di € 14  
*Parmigiano Reggiano Casello 999 Stagionato Min. 30 mesi e ragù di Lepre*

## i SECONDI

- FRITTO € 12  
*di Calamari, Gamberi e Verdure*
- ZUPPETTA di MOSCARDINI € 12  
*con Pomodorino e Olive Taggiasche*
- TATAKI di TONNO € 14  
*con Salsa Teryaki e Spinacino alla Monachina*
- TRANCIO di OMBRINA € 16  
*con cremoso di Patate affumicato*
- GUANCIA di MAIALE CBT € 14  
*con Purè di Zucca e il suo fondo*
- TAGLIATA di MANZO € 14  
*con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana*



In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la Clientela che alcuni prodotti potranno essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore ed indicati con asterisco (D.Lgs. 110/92)



Ristorante Tirreno Lounge Bar  
Piazza Betti, 30  
54100 Marina di Massa (MS)

