

CRUDO € 30
(selezione di crudo)

SON FRITTO € 16
(*tempura di calamari,gamberi e acciughe)

SGOMBRO VINO E COTOGNA€ 16
(Sgombro, senape , cotogna)

BIANCO TIEPIDO€ 16
(Baccalà, ,spuma di capperi, acciuga e aglio nero)

ANATRA PERA FOIE GRAS HARISSA € 16
(scaloppa di anatra ,foie gras ,pere ,harissa)

FRESCA e PESCE € 16
(pasta fatta in casa ,fondo di seppia, vongole)

FUSILLO e SEPPIA € 20
(Fusilli , seppie crema acida al prezzemolo)

ROSSO SPAGO € 20
(Spaghetti , essenza di prosciutto toscano e *gambero rosso)

RISO ALL'OSTRICA € 16

CAPPELLI DI FEGATINO € 16
(pasta fresca ripiena di fegatini alla Toscana)

PADULA TATAKI €25
(scottatura del pescato del giorno con verdure)

IL POLPO € 16
(Polpo, ceci nero, sedano rapa ,mandarino cinese)

ROST FISH € 25
(trancio di pescato arrostito con giardiniera)

LINGUA €20
(Lingua di manzo con cime di rapa e porcini)

DESSERT ALLA CARTA
PASTICCERIA € 12
(assaggi di piccola pasticceria)

ALPINO €8
(pistacchio , amarena e crema leggera al pino)
LIMONE E CAROTA €8

CREMA RISO E CIOCCOLATA €8



@locanda_garzelli



Locanda Garzelli

DAL MARE ALLA CUCINA

Entree

Selezione di crudo

Capasanta, topinambur, fondo di pollo e tartufo

Spaghetto, essenza di prosciutto Toscano e gambero rosso

Padula Tataki

predessert

Alpino

60 €

NUOVI PROGETTI...

Entree

Ramen di ribollita e trippa di seppia

Piccione nel l'orto

Spaghetti scampi e pinoli

Maccheroncini tuorlo e ventresca affumicata

Triglia mandorle, caffè' e salsa di spinaci

predessert

Limone e carota

70€



@locanda_garzelli



Locanda Garzelli

degustazione