(*)prodotto che ha ricevuto trattamento termico di abbattimento.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e chiedendo apposita documentazione.

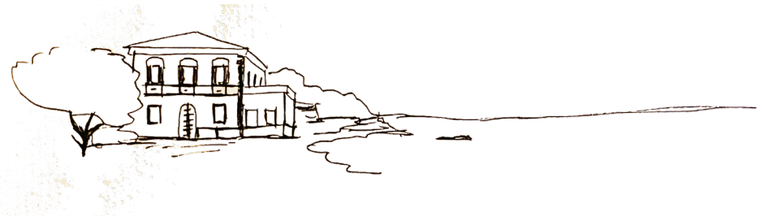
Via Giovanni Pascoli, n°32 | 57128 Quercianella (LI) | +39 0586 491027 | info@locandagarzelli.it | www.locandagarzelli.it

locanda

locanda

Garzelli

QUERCIANELLA



La Degustazione

Dal Mare alla Cucina

ENTREE
SELEZIONE DI CRUDO
CAPASANTA, TOPINAMBUR, FONDO DI POLLO
SPAGO ROSSO
PADULA TATAKI
PREDESSERT
ALPINO
60 €

Nuovi Progetti...

ENTREE
"FINTA" TRIPPA DI SEPPIA
(trippa di seppia, salsa di ribollita e uovo di quaglia)
PICCIONE NELL'ORTO
(giardiniera, piccione, il suo fondo al rafano)
SPAGO PINOLO
(crema di pinoli e scampo scrudo)
MACCHERONCINI TUORLO E VENTRESCA AFFUMICATA
(crema di tuorlo, pepe timut e ventresca affumicata)
TRIGLIA, SPINACI E CAFFE'
(triglia stagionata, spinaci, caffè e mandorle)
PREDESSERT
"ACE" GARZELLI
(Tarte tatin di carota, salsa all'arancio e mousse di limone)
70€

Territorio • disponibile su prenotazione •

ENTREE
ANATRA PERA FOIE GRAS HARISSA
(scaloppa di anatra, foie gras, pere, harissa)
CAPPELLI DI FEGATINO
(pasta fresca ripiena di fegatini alla Toscana)
PICCIONE NELL'ORTO
(giardiniera, piccione e il suo fondo al rafano)
LINGUA
(Lingua di manzo con sedano rapa e salsa di rapa, porcino)
PREDESSERT
RISO VANIGLIA E CIOCCOLATA
(Riso al latte, crema inglese, cioccolato e noce moscata)
60€

A Mano Libera...

DEGUSTAZIONE ED UNICITA'
(5 portate ideate insieme)
70€

La Carta

Antipasti

GRAN CRUDO € 40
PICCOLO CRUDO € 20
SON "FRITTO" € 16
(*calamari, gamberi e acciughe)
SGOMBRO VINO E COTOGNA € 16
(Sgombro, senape, cotogna)
BIANCO TIEPIDO€ 18
(Baccalà, spuma di cappero, acciuga e aglio nero)

Primi piatti

FRESCA e PESCE € 18
(pasta fatta in casa, gambero rosa, novellame, vongole)
FUSILLO e SEPPIA € 18
(fusilli Pietro Massi, crema di seppie, prezzemolo acree)
ROSSO SPAGO € 22
(spaghetti, estrazione di Parma e * rosso di Mazzara)
RISO ALL'OSTRICA € 18

Secondi piatti

PADULA TATAKI €25
(scottatura del pescato del giorno con verdure)
IL POLPO € 20
(Polpo, cecio nero, sedano rapa ,mandarino cinese)
ROST FISH € 25
(trancio di pescato arrostito con giardiniera e fondo bruno)

Dessert

PICCOLA PASTICCERIA € 20
(assaggi di piccola pasticceria)
ALPINO €10
(crema leggera al pino mugo, amarena e sabbia di pistacchio)
ACE GARZELLI €10
(Tarte tatin di carota, salsa all'arancio e mousse di limone)
RISO VANIGLIA E CIOCCOLATA €10
(Riso al latte, crema inglese, cioccolato e noce moscata)