

(*)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 crudo)

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)

Territorio • disponibile su prenotazione •

70€

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€



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 capperi, acciuga e aglio nero)

Secondi piatti

PADULA TATAKI €25

(scottatura del pescato del giorno con verdure)

IL POLPO € 20

(Polpo, ceci 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)

La Carta

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