



Il Menù

Primi piatti

TAGLIOLINO

Asparagi / Limone / Cicale

20

RAVIOLO

Zucchina / Seppia / Menta

20

SPAGHETTO

Prosciutto di Parma / Polvere di Pomodoro / Gambero Rosso

24

PACCHERO

Dentice / Aglio olio e Peperoncino

24

Antipasti

IL FRITTO

Acciuga / Cavolo Nero / Bergamotto

16

UN MARE DI SEDANO RAPA

Capasanta / Rafano / Sedano Rapa

18

GALLINELLA NEL CACCIUCCO

Cacciucco / Bietola / Pam Brioché

18

CRUDO

Degustazione di Crostacei pesce e molluschi

48



Degustazione

5 portate 65€

*la Degustazione si intende per l'intero tavolo

Secondi piatti

PADULA

Ricciola / Salsa alla cima di rapa / Pak choi

25

ROMBO

Lenticchia / Carota / Sesamo nero / Finocchietto

25

DRATA

Carciofo / Sauce au vin blanc affumicata / Puntarelle

24

PICCIONE

Il suo filetto / Cipollotto / Spinacio

25

ANATRA IN PORCHETTA

Giardiniera / Kombucha / Fondo

24



Dessert

BABA'

8

ZUCCA NELL'ORTO

8

ECLAIR

8

PERA E VINO

8

* 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