

Á LA CARTE

Gli Antipasti

Starters

Triglia di scoglio croccante € 50,00

Piselli, maionese al nero di seppia, verdure cotte e crude, salsa alla Livornese
Crispy red mullet, peas, cuttlefish ink mayonnaise, cooked and raw vegetables and "Livornese" sauce

Sparnocchio di Viareggio € 60,00

Carciofi, tuberi, fegato d'oca e miele di spiaggia
Viareggio prawns, artichokes, tubers, goose liver and beach honey

Cappesante a la plancia € 55,00

Uovo di salmone, avocado, consommé di verdure
Scallops cooked on a griddle, salmon eggs, avocado and vegetable consommé

Uovo croccante € 40,00

Variazione di asparagi, semi di zucca, parmigiano e salsa dolce forte
Crispy egg, variation of asparagus, pumpkin seeds, parmesan and "dolce forte" sauce

Sushi Toscano affumicato € 55,00

Battuta del Masoni, pane fritto, tartufo di stagione Selezione Savini,
Pecorino e erbe amare
"Smoked Tuscan Sushi" Masoni selection beef tartare, fried bread, seasonal truffle "Savini selection", pecorino cheese and bitter herbs

Lingua di vitello cotta 48 ore € 50,00

Insalata di rape, mela Nashi, yogurt alla paprika
Veal tongue cooked for 48 hours, turnip salad, Nashi apple and paprika yogurt

À LA CARTE

I Primi Piatti

First Courses

Calamarata di Gragnano

€ 50,00

Frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi

"Gragnano's calamarata", seafood, squids, crustaceans and asparagus tips

Ravioli di farina di riso

€ 50,00

Granchio, lumachine di mare, aglio nero, polvere d'alghe e pomodoro giallo

Rice flour ravioli stuffed with crab, whelks, black garlic, seaweeds powder and yellow tomato

Risotto riserva San Massimo

€ 50,00

Asparagi, lime, parmigiano e scampi

Risotto "San Massimo reserve", asparagus, lime, parmesan cheese and scampi

Tortelli cacio e pepe

€ 45,00

Crema d'uovo allo zafferano, pepe di salawak, primizie di stagione

Tortelli stuffed with Roman pecorino cheese and pepper, saffron and egg cream, salawa pepper and seasonal vegetables

Agnolotti

€ 55,00

Ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino

tartufo di stagione Selezione Savini e sedano croccante

Agnolotti stuffed with melted onion, oxtail, seasonal truffle Savini Selection celery and pecorino sauce

Tagliatelle di Farina di farro e mirtillo

€ 50,00

Pollo nostrano affumicato, funghi Shitake e spinacino novello

Spelled and blueberry flour Tagliatelle pasta, smoked chicken, "Shitake" mushrooms and baby spinach

À LA CARTE

I Secondi Piatti

Main Courses

Rombo cotto al barbecue  € 65,00

Cecina, insalata di puntarelle e bagna cauda

Coal roasted turbot, traditional chickpeas tart, Puntarelle chicory salad and garlic and anchoivies sauce

Aragosta e fegato d'oca  € 85,00

Variazione di carote, salsa allo zenzero

Spiny lobster and goose liver, variation of carrots and ginger sauce

Morone di fondale arrostito  € 65,00

Bietole e capperi, seppioline e salsa allo Zimino

Roasted seafloor amberjack fish, swiss chards and capers, cuttlefish and Zimino sauce

Anatra laccata al tamarindo  € 65,00

Fondente di scorzonera, scalogno e salsa Cibreo

Lacquered duck with Tamarind, salsify, shallots and Cibreo sauce

Piccione cotto al carbone € 69,00

Fagioli bianchi, erbi saltate e salsa alla birra di farro

Coal roasted pigeon, white beans, wild salad leaves and spelled beer sauce

Maialino € 69,00

Il fegatello cotto nella propria rete, vaniglia del Madagascar

Il musetto fritto, cavolo cappuccio, zenzero e ricci di mare

La porchetta, Pesto di erbe e salsa al lemongrass

Suckling pig variation,

The liver cooked in its own "crepinette", vanilla from Madagascar

The fried pig snout, cabbage, ginger and sea urchins

The roasted "porchetta", herbs Pesto and lemongrass sauce

LA DEGUSTAZIONE

Menù degustazione “Il Mare”

“The Sea” tasting menu

Triglia di scoglio croccante, Piselli, maionese al nero di seppia
verdure cotte e crude, salsa alla Livornese

*Crispy red mullet, peas, cuttlefish ink mayonnaise, cooked and raw vegetables
and “Livornese” sauce*

Cappesante alla plancia, uovo di salmone, avocado, consommé di verdure 

Scallops cooked on a griddle, salmon eggs, avocado and vegetable consommé

Calamarata di Gragnano, frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi

“Gragnano’s calamarata”, seafood, squids, crustaceans and asparagus tips.

Ravioli di farina di riso, Granchio, lumachine di mare, aglio nero,
polvere d'alghie e pomodoro giallo

*Rice flour ravioli stuffed with crab, whelks, black garlic,
seaweeds powder and yellow tomato*

Morone di fondale arrostito, bietole e capperi, seppioline e salsa allo zimino 

Roasted seafloor amberjack, Swiss chards and capers, cuttlefish and Zimino sauce

Zen

Morbido di frutti esotici, cioccolato 84 %,
crumble di fave di cacao e sale Maldon

Exotic fruits “morbido”, 84% chocolate, cocoa beans and Maldon salt crumble

Prezzo per persona/Price per person € 170,00

Percorso di abbinamento “Mare” € 89,00 per persona

Path of food-wine “Mare” € 89,00 per person


Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest the choice for the whole table

LA DEGUSTAZIONE


Menù degustazione "La Terra"

"The Earth" tasting menu

Uovo croccante, variazione di asparagi, semi di zucca, parmigiano e salsa dolce forte 
Crispy egg, variation of asparagus, pumpkin seeds, parmesan and "dolce forte" sauce

Sushi Toscano affumicato, battuta del Masoni, pane fritto,
tartufo di stagione Selezione Savini, pecorino e erbe amare
*"Smoked Tuscan sushi "Masoni" selection beef tartare, fried bread,
seasonal truffle Savini Selection, pecorino cheese and bitter herbs*

Agnolotti ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino
tartufo di stagione Selezione Savini e sedano croccante
*Agnolotti stuffed with melted onion, oxtail, seasonal truffle Savini selection
celery and pecorino sauce*

Tagliatelle di Farina di farro e mirtillo, pollo nostrano affumicato, funghi Shitake 
e spinacino novello
*Spelled and blueberry flour tagliatelle pasta, smoked chicken, "Shitake" mushrooms
and baby spinach*

Piccione cotto al carbone, fagioli bianchi, erbi saltate e salsa alla birra di farro
Coal roasted pigeon, white beans, wild herb leaves and spelled beer sauce

La Mela

Chantilly al caramello, mela fondente, sorbetto al lampone e salsa Earl Grey
Caramel Chantilly, baked apple, raspberry sorbet and Earl Grey sauce

Prezzo per persona/Price per person € 170,00

Percorso di abbinamento cibo-vino "Terra" € 99,00 per persona

Path of food-wine pairing "Terra" € 99, 00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest the choice for the whole table

LA DEGUSTAZIONE



Menù degustazione “Vegetariano”

“Vegetarian” tasting menu

Uovo croccante, variazione di asparagi, semi di zucca, parmigiano e salsa dolce forte
Crispy egg, variation of asparagus, pumpkin seeds, parmesan and “dolce forte” sauce

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta, mozzarella e maggiorana,
crema di zucchine e basilico

*Pumpkin flowers tempura stuffed with ricotta cheese, mozzarella and marjoram,
cream of zucchini and basil*

Spaghetto ai quattro pomodori

Spaghetti pasta with four types tomatoes sauce

Tortelli cacio e pepe, crema di uova allo zafferano, pepe di Salawak, primizie di stagione

*Tortelli stuffed with Roman pecorino cheese and pepper, saffron and egg cream,
Salawa pepper and seasonal vegetables*

Carciofo, tuberi, pecorino e tartufo “selezione Savini” 

Artichoke, tubers, pecorino cheese and truffle "Savini selection"

Camomilla, Lime e fragole

Cre moso alla camomilla e il suo plumcake, zuppeta di fragole e gel al lime

*Chamomile “cremoso” and plumcake, strawberry soup
and lime gel*

Prezzo per persona/Price per person € 150,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 89,00 per persona

Path of food/ wine pairing starting from € 89,00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest the choice for the whole table

LA DEGUSTAZIONE

Menù degustazione “A modo mio...passato e presente”

“My way...past and present” tasting menu

10 Portate

10 Courses

Questo menù è un percorso di degustazione a mano libera “come un artista che disegna sulla sua tela” o “come un artigiano che crea la sua opera d'arte”; vi guiderò attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in 10 portate.

Ci prenderemo cura di eventuali esigenze dietetiche e intolleranze alimentari su vostra segnalazione; essendo un menù “a sorpresa”, su vostra richiesta i nostri Sommelier si prenderanno cura degli abbinamenti cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza enogastronomica qui al “il Piccolo Principe” completa ed indimenticabile.

This menu is a hand-free tasting path "as an artist which is drawing on his canvas" or "as an artist which is crafting his masterpiece"; I will drive you through a path of perfumes, flavors and visual sensations in 10 courses.

We will take care of any dietary requirements and food intolerances upon your alert; being a "surprise" menu, at your request our Sommeliers will take care of wine-food pairing in order to make your gourmet experience here at "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable one.

Giuseppe Mancino

Alessio Bachini

Prezzo per persona/Price per person € 220,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 99,00 per persona

Path of food/ wine pairing starting from € 99,00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest the choice for the whole table

LA DEGUSTAZIONE

Menù degustazione “L'essenziale”

“The essential” tasting menu

Questo menù è una proposta di piatti di mare o di terra che rappresenta un' introduzione alla cucina del nostro chef Giuseppe Mancino. Una passeggiata attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in quattro portate:

Entrata

Antispasto

Primo piatto

Pre dessert

Dessert

Ci prenderemo cura di eventuali necessita alimentare e intolleranze su vostra segnalazione; essendo un menù “a sorpresa” è disponibile un abbinamento cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza eno-gastronomica qui al “il Piccolo Principe” completa ed indimenticabile.

This menu is a proposal of fish or meat courses that represents an introduction to the cuisine of our chef Giuseppe Mancino. A walk through a "path" of perfumes, flavors and visual sensations in four courses:

Mise en bouche

Antispasto

First course

Pre dessert

Dessert

We will take care of any food necessity and intolerances on your request; being a "surprise" menu, is available a wine pairings in order to make your food and wine experience at the "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable.

Prezzo per persona/Price per person € 140,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 79,00 per persona

Path of food/ wine pairing starting from € 79,00 per person

La scelta di questo menu e da considerare per l'intero tavolo

We proposed this menu only for the whole table