

Abbiamo abolito le categorie!

Da Atutt'Antipasto non trovi più i piatti suddivisi tra Antipasti, Primi e Secondi, ma semplicemente suddivisi per gruppi.

-Piatti di **pasta**, **vegetariani**, di **carne** e di **pesce**.-

Segui i colori e scegli secondo il tuo gusto.



Barbine gnocchetti di patate fatti a mano saltati con salsa alla barbabietola rossa dal sapore dolce e ciuffetti di spuma di caprino di alta montagna - 14

Scrigni di Zucca fagotti di pasta fresca ripieni alla zucca, serviti su un letto di scamorza affumicata e semi di zucca croccanti. - 12

Lo Scoglio a modo Nostro Spaghetti Martelli di Lari, cotti al dente e saltati con pesce fresco* secondo disponibilità -13

L'Acciugato Spaghettoni Martelli saltati nel burro fatto in casa, serviti su crema di acciughe sotto-sale e spolverata di pistacchio tostato -15

Gallinella nell'Orto Paccheri dei Bertoli conditi con Gallinella *, crema di broccolo e pomodorino confit - 12

Castagnella Tagliatella di farina di castagne con ragù bianco di coniglio e ribes - 14

Uovo Ingabbiato un nido croccante ospita l'uovo cotto dal cuore morbido, verdura e crema di formaggio al tartufo - 15

Primo Amore capre al pascolo brado regalano le rubine, robiole in due stagionature dal gusto deciso e pungente che sa di alta montagna. Servite con miele - 10



BurgBeer 300gr di burger di manzo macinato, cotto su pietra lavica e affumicato servito con polenta fritta e mousse di Rofiana, la birra di nostra produzione - 18

Pork-Regina filetto di maiale cotto a bassa temperatura servito con una cremosa salsa al liquore Regina, il primo liquore Italiano alla cipolla di nostra ideazione. - 18

Filetto Super 250gr di filetto bovino cotto al sangue su griglia a pietra lavica ricoperto di lardo accompagnato da verdure fritte - 22

Taglierone selezione di salumi, crostini, polentine fritte di caccia, pecorino e salse - 12 **VERSIONE BIG**—18

Controfiletto Carabaccia 400gr di carne limousine media cottura servito con cipolla rossa stufata e grattata di pecorino - 20

8 polente fritte condite con sughetti di caccia assortiti -10

RataTonno tonno fresco grigliato servito con ratatouille di verdure e olive al forno - 18

Pescato trancio di pesce fresco cotto a bassa temperatura servito su una calda zuppeta di sedano rapa e pane croccante al rosmarino - 18

Millefoglie di Baccalà croccantissima pasta fillo* fritta e baccalà* mantecato con patate toscane e cipolla bianca, servito con pesto di ciliegino essiccato -15

Mare Fritto abbondante e croccante frittura di calamari* e gamberetti* servita con insalata verde - 15

Sarde al Pascolo un piatto croccante e colorato. Le sarde fresche sono lavorate e farcite di pecorino, una volta cotte e rese croccanti le serviamo con una crema di peperone arrostito e spolverata di timo - 12

Totano Travestito questa prelibatezza non è solo pesce. Il totano ha un ripieno a base di salsiccia e viene servito con cavolo rosso fermentato - 10

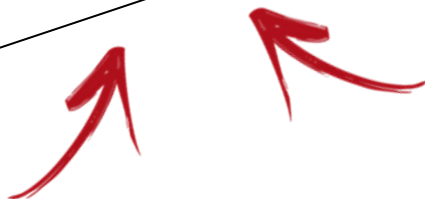


Ti consigliamo i nostri famosissimi menù **Atutt'Antipasto** dove potrai assaggiare un po' di tutto senza pensare a cosa scegliere!

Ps: non paghi più il COPERTO!

I prezzi sono in € e scritti a fianco della descrizione del piatto

AGGIUNGI LE BEVANDE...CONVIENE!
+5€
Acqua, 1 calice di vino (20cl)
e Caffè



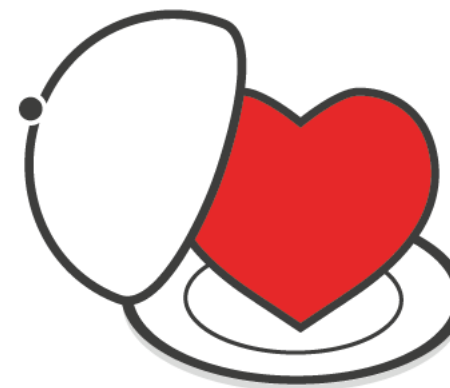
BASE

6 portate a sorpresa

+

Degustazione di dessert

€20 a persona bevande escluse



PLUS

8 portate a sorpresa

+

Degustazione di dessert

€25 a persona bevande
escluse

La proposta è valida se
scelta da tutti i compo-
nenti del tavolo,
bambini esclusi

VIP

Infinite portate fino a
che non dici stop

Hai la possibilità di scegliere
il dessert che preferisci!
Sempre che tu riesca a mangiarlo!

€35 a persona incluso acqua, vino
e caffè



Atutt'Antipasto

Tante Piccole Portate. Tutte Grandi Sorprese!

by La Carabaccia

www.lacarabaccia.com info@lacarabaccia.com

TEL 0587.645164

CHIUSO IL MERCOLEDI

Lun-Sab 19:00/22:30 Dom 12:30/14:30 19:00/22:30