

Á LA CARTE

Gli Antipasti

Starters

Triglia...la mia pizzaiola

€ 52,00

Essenza di pomodoro, olive, capperi, mozzarella, peperone crusco e nduja

Crispy red mullet, tomato essence, olives, capers, mozzarella, red pepper and nduja

Lo Scampo scottato

€ 60,00

Frutto della passione e caviale italiano

Grilled Scampi, passion fruit and Italian black caviar

Cappesante

€ 55,00

Avocado, verdure in osmosi e yogurt greco

Roasted scallops with avocado, Greek yogurt and vegetables in osmosis

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,

Savini selection seasonal truffle, pecorino cheese and bitter green herbs

Lingua di vitello cotta 48 ore

€ 50,00

Terrina di foie gras, cipolla in agrodolce, mela alla senape e cacao

Veal tongue cooked for 48 hours, foie gras terrine, sweet and sour onion, apple

aromatized with mustard and cocoa beans

Uovo croccante

€ 40,00

Pesto di erbe amare, parmigiano 36 mesi e perle di balsamico

Crispy egg, Creamed bitter herbs, Parmigiano cheese foam and balsamic vinegar pearls

À LA CARTE

I Primi Piatti

First Courses

Calamarata di Gragnano

€ 50,00

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

Gragnano calamarata pasta, shellfish, squid 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, seaweed powder and yellow tomato

Risotto "da mare"

€ 50,00

Frutti di mare, crostacei, ostriche, ricci di mare e succo di zenzero

Risotto served with seafood, oyster, sea urchin and ginger

Spaghetti Mancini

€ 45,00

Acqua di pomodoro, melanzane affumicate e mozzarella di bufala

Spaghetti with tomato essence, smoked aubergine and buffalo mozzarella

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, Savini selection seasonal truffle, celery and pecorino sauce

Tagliatella di farro

€ 50,00

Mirtilli confit, pollo affumicato, funghi e erbe spontanee

Home-made spelt tagliatelle, smoked chicken, mushrooms and bitter herbs

À LA CARTE

I Secondi Piatti

Main Courses

Dentice

€ 70,00

Crema di crescione, maionese di mare e i suoi vegetali
Snapper fish, watercress sauce, seafood mayonnaise and vegetables

Aragosta alla Catalana

€ 80,00

Salsa catalana e consistenze diverse di frutta e verdure
Spiny lobster, catalana sauce, vegetables and fresh fruit

Il Morone

€ 70,00

Crostacei, variazione di zucchine e limone
Locally caught Morone fish filet, sauce aromatized with shellfish, courgettes and lemon

Anatra laccata alla vaniglia

€ 65,00

I suoi fegatini, radicchio verde, cipollotto e sua salsa
Lacquered duck with vanilla, served with duck liver, green chicory, glazed spring onion and duck sauce

Piccione al barbecue

€ 70,00

Albicocche, cipolla rossa di Tropea, rapa bianca e salsa Cibreo
Coal roasted pigeon, white turnip and Cibreo sauce

Maialino "La Pluma"

€ 65,00

Maionese di ostriche, scalogno caramellato e barba di prete
Roasted Pluma, oyster mayonnaise and stream cress

“Il Mare”

“The Sea”

Triglia di scoglio croccante, essenza di pomodoro, olive, capperi,
peperone crusco e nduja

Crispy red mullet, tomato essence, olives, capers, mozzarella, red pepper and nduja

Cappesante, avocado, yogurt greco e verdure in osmosi

Roasted scallops, avocado, Greek yogurt and vegetables in osmosis

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

Gragnano Calamarata pasta, shellfish, squid and asparagus tips.

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

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

Il Morone, crostacei, variazione di zucchine e limone

Locally caught Morone fish filet, sauce aromatized with shellfish, courgettes and lemon

Predessert

Yuzu, passion fruit, vaniglia

Yuzu, passionfruit, vanilla

Prezzo per persona/Price per person € 170,00

Percorso di abbinamento “Mare” € 80,00 per persona

Wine pairing “Mare” € 80,00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table

“La Terra”

“The Earth”

Uovo croccante, erbe amare, spuma di Parmigiano 36 mesi e perle di balsamico
*Crispy egg, creamed bitter herbs, Parmigiano cheese foam
and balsamic vinager pearls*

Sushi Toscano affumicato, battuta del Masoni, pane fritto, pecorino e erbe amare
*“Smoked Tuscan sushi” Masoni selection beef tartare, fried bread,
pecorino cheese and bitter greens*

Tagliatella di farro, mirtilli confit, pollo affumicato, funghi e pesto di erbe amare
*Homemade spelt Tagliatelle, smoked chicken,
mushrooms 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 caramelized onion, oxtail, Savini selection seasonal truffle
celery and pecorino sauce*

Anatra laccata alla vaniglia, i suoi fegatini, radicchio verde,
cipollotto e sua salsa
*Lacquered duck with vanilla served with green chicory, glazed spring onion
and duck sauce*

Predessert

The Matcha e Lampone
Tea Matcha and Raspberries

Prezzo per persona/Price per person € 170,00

Percorso di abbinamento cibo-vino “Terra” € 90,00 per persona

Wine pairing “Terra” € 90,00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table



“Vegetariano”

“Vegetarian”

Idea di Panzanella

Gazpacho terrine, vegetable salad, bread and citrus essence

Tartare di Rapa rossa, guacamole, yogurt e lime

Beetroots tartare, guacamole, yogurt and lime

Zuppetta di lattuga

Lettuce soup, chard ravioli and goats cheese

Spaghetti Mancini, acqua di pomodoro, melanzane affumicate e mozzarella di bufala

Spaghetti, tomato water essence, smoked aubergines and buffalo mozzarella

Uovo croccante, erbe amare, spuma di Parmigiano 36 mesi e perle di balsamico

Crispy egg, creamed bitter herbs, Parmigiano cheese foam

and balsamic vinager pearls

Predessert

Mandorla e Albicocca

Almond and Apricot

Prezzo per persona/Price per person € 150,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 70,00 per persona

Wine pairing starting from € 70,00 per person

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu 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.

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

Ci prenderemo cura di eventuali necessità alimentari ed 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.

Please inform us of any dietary requirements and intolerances; this being a "surprise" menu, wine pairings are available in order to make your food and wine experience at the "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable in every way.

Executive chef Giuseppe Mancino

Sous chef Alessio Bachini

Prezzo per persona/Price per person € 220,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 100,00 per persona

Path of food/wine pairing starting from € 100,00 per person

La scelta di questo menù è da considerare per l'intero tavolo

We propose this menu only for the whole table



“Versilia”

Questo menù è una proposta di piatti di mare che rappresenta un' introduzione alla cucina del nostro chef Giuseppe Mancino, una dedica alla terra di adozione che da sempre lo ha fatto sentire a casa, l'emblema di questa stupenda area di Toscana attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in cinque portate:

Antipasto
Primo piatto
Secondo piatto
Predessert
Dessert

This menu is a proposal of fish courses that represent an introduction to the cuisine of our chef Giuseppe Mancino, dedicated to Versilia his adopted land in Tuscany, it is a walk through a "path" of perfumes, flavors and visual sensations in five courses:

*Starter
First course
Main course
Predessert
Dessert*

Ci prenderemo cura di eventuali necessità alimentari ed 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.

Please inform us of any dietary requirements and intolerances; this being a "surprise" menu, wine pairings are available in order to make your food and wine experience at the "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable in every way.

Prezzo per persona/Price per person € 150,00

Percorso di abbinamento cibo/vino a partire da € 70,00 per persona

Path of food wine pairing starting from € 70,00 per person

La scelta di questo menù è da considerare per l'intero tavolo

We propose this menu only for the whole table

