

Portus Lunae



LA LOCANDA

Un luogo che conserva la memoria di un passato antico e recente e ne distilla l'essenza in una cucina originale e nello stesso tempo densa di un riferimento alle Terre di Luni.

Le nostre degustazioni sono la via d'accesso principale a questo Universo.

Per te che sei ospite nella mia casa permettimi di raccontarti chi sono in questo piccolo viaggio astronomico.



BENVENUTO IN LUNIGIANA

TIEPIDO DI MARE E ORTO

BACCALÀ IN TRE COTTURE

**RISOTTO CARNAROLI
SELEZIONE "RISO BUONO"
ALL'ESTRATTO DI ZUPPA DI
MARE E ERBE SELVATICHE**

MARE NOSTRUM

PREDESSERT- DESSERT

SORPRESA FINALE

80€

*Alpi Apuane e
dita di Nettuno*



Un suggestivo percorso di
degustazione affidato
all'interpretazione di Giacomo
Devoto.

Il numero e la composizione delle
portate è imperniato sull'offerta
del mercato, della stagione e
dello spirito della Locanda de
Banchieri dalle Alpi al nostro
mare.

BENVENUTO IN LUNIGIANA

AZZURRO

SEPPIA SPORCA FARCITA E
AGRUMI

LA PONTREMOLESE

BOTTONE EMILIANO A
BOLGHERI

SAGA DI SELVAGGINA IN
TERRINA

BALLOTAINA DI CONIGLIO
SALSICCIA, CASTAGNE,
ROYALE E FOIE GRAS

PRE DESSERT - DESSERT

SORPRESA FINALE



100€

Vapor della Val di Magra



OMAGGIO A DANTE

“Per Dante, Vapor della Val di Magra è un giovane guerriero del quale i contemporanei ammirano le fulminee, vittoriose battaglie ma, dopo aver fiutato questo libro due volte, nelle fantasie delle letture e nella realtà dei fornelli, Vapor di Val di Magra sarà per noi l’immobile, incantata, profumata cucina di una civiltà antichissima e sempre giovane.”

-Mario Soldati-

MENU A MANO LIBERA DELLO CHEF

BENVENUTO IN LUNIGIANA

8 PORTATE

PREDESSERT

DESSERT

SORPRESA FINALE

120€



PRIMI PIATTI

PACCHERO E FUMO	€ 22,00
<i>Crema di cacio e pepe, brace vegetale, olio al fumo e Parmigiano Reggiano affumicato</i>	
BOTTONE EMILIANO A BOLGHERI	€ 24,00
<i>farcito al cacciucco di canocchie, seppia marinata, salsa di mare e burro di cipresso</i>	
RISOTTO CARNAROLI SELEZIONE "RISO BUONO"	€ 28,00
MINIMO DUE PERSONE <i>all'estratto di zuppa di mare, concentrati di mare, limone ed erbe selvatiche e spontanee</i>	
PAPPARDELLA O TAGLIATELLA	€ 22,00
<i>al ragout di cortile alla toscana, animelle e tuorli marinati</i>	
COLPA D'ALFREDO	€ 25,00
MINIMO DUE PERSONE <i>spaghetti all'Alfredo, piccolo pesto di mare, burro, limone e fegati di moscardini e seppie</i>	

PIETANZE

PICCIONE DELLA VAL D'ELSA	€ 35,00
<i>petto e coscia, le sue frattaglie, vegetali e frutta di stagione</i>	
GERMANO IN LUNIGIANA	€ 40,00
<i>laccato ai mieli DOP Lunigianesi, funghi sarzanesi e il suo collo farcito ai fagioli schiaccioni</i>	
ASTICE AL PROFUMO DI BRACE	€ 40,00
<i>salsa affumicata di teste d'astice, finta cenere, topinambur e insalata dell'orto</i>	
MARE NOSTRUM	€ 35,00
<i>oggi dal mercato del pesce e vegetali di stagione</i>	
ANGUILLA E COLOMBACCIO	€ 40,00
<i>anguilla impanata, petto e coscia di colombaccio cotto in carcassa, salsa 700 dal libro di Salvatore Marchese</i>	
BALLOTAINE	€ 30,00
<i>di coniglio in salsa royale e foie gras</i>	
COPERTO	€ 5,00



LOCANDA DE BANCHIERI
ROOMS AND RESTAURANT

Un luogo che conserva la memoria di un passato antico e recente e ne distilla l'essenza nella cucina originale dello Chef Patron Giacomo Devoto. La nostra cucina vuole rappresentare al meglio il nostro territorio, utilizzando prodotti di mare e di montagna, i prodotti dell'Azienda Agricola e quelli tipici della Lunigiana, garantendo uno straordinario equilibrio che sorprenderà i viandanti, gli appassionati e i curiosi che fermandosi per una sosta, una notte o una vacanza potranno godere, oltre che dei dintorni, anche dell'Arte dello Chef Devoto.

INGRESSI

AZZURRO <i>Sciabola alla mugnaia e Carpione di acciuga in pastella (omaggio a Massimo Bottura)</i>	€ 28,00
BACCALÀ IN TRE COTTURE <i>riduzione di latte e acciughe , concentrato di peperone</i>	€ 24,00
TIEPIDO DI MARE E ORTO <i>gamberi, seppie, muscoli, capesante e scampi, salsa agli agrumi, vegetali, crema al nero</i>	€ 28,00
LA PONTREMOLESE <i>Tartare di carne di vacca Pontremolese, panizza, salsa al beurre blanc e ostrica spezzina</i>	€ 35,00
SEPPIA FARCITA <i>al Cappun Magro, gamberi, muscolo spezzino, erba cedrina, alga di cavolo</i>	€ 28,00
SELVAGGINA IN TERRINA <i>Estratto di frutta, insalata di campo e salsa olandese alle erbe</i>	€ 22,00

