IL PICCOLO PRINCIPE
GOURMET RESTAURANT
by Chef Mancino

Menù n*15

2019
Aperitivo segreto del tempo

2017
Ostrica, Yogurt Greco, Rapa Rossa e Lime

2009
Baccalà Candito, Pappa al Pomodoro, Spuma di Mozzarella e Spuma di Cacao

2012
Sushi Toscano affumicato**:** Battuta del Masoni, Pane Fritto, Tartufo di Stagione Selezione Savini, Pecorino ed Erbe Amare

2014
Scampo, Crema di Borragine, Caviale Italiano, Limone Confit, Aria Citrica

2010
Milanese di Fegato Grasso, Crema di Cipolle e Latte di Cocco, Cinque Spezie e Vinaigrette Alla Saba

2004/5
Calamarata di Gragnano: Frutti di Mare, Calamari, Crostacei E Punte D'Asparagi

2008
Ravioli di Acqua e Farina (Capresi) Ripieni di Ricotta e Mozzarella di Bufala Maggiorana e Pomodori del Piennolo

2016
Tagliatella di Farro: Mirtilli Confit, Pollo Affumicato, Funghi e Pesto di Erbe Amare

2006
Manzo in Crosta di Pane nella personale interpretazione dello Chef Giuseppe Mancino

GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE
Piazza Puccini, 1 · 55049 Viareggio (Lu) Italy · Tel. +39 0584 401806 · Fax +39 0584 401803 · P.IVA 01817130469
ilpiccoloprincipe@principedipiemonte.com · www.ristoranteilpiccoloprincipe.it

IL PICCOLO PRINCIPE
GOURMET RESTAURANT
by Chef Mancino

2015
Astice Blu, Crema di Scarola, Pomodori Confit e Trucioli di Taralli

2018
Cremoso di robiola con fichi, mandorle, e menta piperita

2013
Duo di Nocciola Piemontese e Lamponi

2007

Tartallettta sable, Crema Cotta al Limone

2011
Cioccolatino al Fegato Grasso, Sale Maldon e Miele al Tartufo

GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE
Piazza Puccini, 1 · 55049 Viareggio (Lu) Italy · Tel. +39 0584 401806 · Fax +39 0584 401803 · P.IVA 01817130469
ilpiccoloprincipe@principedipiemonte.com · www.ristoranteilpiccoloprincipe.it