

La Famiglia di Villa Grey

CUCINA

Nicola Gronchi
Chef di Cucina

Carmine Petrosino
Sous-Chef

Sara Nassi
Junior Sous-Chef

Veronica Sbordone
Pastry-Chef

Gianluigi Catelani
Chef de Partie

Michele Mascia
Chef de Partie

Marco Amonini
Commis de Cuisine

Jacopo Marchini
Commis de Cuisine

Andrea De Stefanis
Commis de Cuisine

Micheal Cinacchi
Commis de Cuisine

Federico Canevaro
Commis de Cuisine

SALA

Massimo Bartolucci
Direttore di Sala

Alessandro Frisario
Sommelier

Matteo Bonugli
Chef de Rang

Angelica Mascia
Chef de Rang

Karim Douieb
Commis de Rang

Gionata Mattei
Commis de Rang

Il Parco di Villa Grey

è dedicato a coloro che amano vivere esperienze
autentiche ed emozionanti.

La nostra passione è accogliere i nostri Ospiti e farli
sentire "come a casa" sorprenderli nel profondo, in un
viaggio gastronomico tra sapori nuovi ed antichi della
nostra tradizione.

Famiglia Larini...



L'acqua

scelta per il nostro ristorante è San Carlo
direttamente dalla sorgente delle Alpi Apuane

Le Paste Secche

Selezione Pastificio dei Campi Gragnano

Il Pane e le Paste Fresche

Preparate con farine di grano italiano macinate a pietra

I Formaggi

Selezione di Andrea De Magi

La Cucina

La qualità delle materie prime locali e la ricerca
in tutto il mondo

"Il Gusto Prima di Tutto"

#ilgustoprimalditutto

*Nicola Gronchi
e la sua brigata*

Alta Marea

9 assaggi a mano libera
che rappresentano
il nostro stile di cucina
115

Abbinamento di 6 vini al calice 70

Impronta

Vapore
Triglia
Spaghetto
Trancio
Panna cotta
90

Abbinamento di 4 vini al calice 50

Ricordi d' Infanzia

Battuta come una braciola
Animella di agnello
Cappelletto alla nocciola
Il piccione toscano
Cioccolato
80

Abbinamento di 4 vini al calice 50

I menu sono da intendersi per l'intero tavolo ed esclusi di bevande
Servizio coperto 3

Gran carosello di pesci crudi in più servizi 48

Zuppa di pesci 32

Triglia
di scoglio, crudo di scampi, stortini, lenticchie e maruzzelle 32

Vapore 40

Battuta
di filetto di Nobile come una braciola 25

Spaghettoni Pastificio dei Campi 2016 25

Risotto
Carnaroli Riserva San Massimo, ricotta fumé, salmone e lemon grass 25

Spaghettoni freddi 25

Bottoni
di sogliola alla mugnaia, tarassaco e limone 26

Spaghetto " Italia".. Sua Maestà lo spaghetto al pomodoro 22

Aragostella
nostrale alla catalana 48

Trancio
di pescato del giorno alla brace, glassato alla vernaccia 38

Rombo chiodato
scottato sulla pelle, cremoso al pinolo e zuppetta al prezzemolo 36

Il piccione toscano e la rapa rossa 36

Lo Chateaubriand...
minimo 20 min. di preparazione e per due persone 80