

MENÙ



AUTUNNO 2022



Antipasti *Starters*

Vellutata di cavolfiore, foglie d'orzo croccanti, pompelmo e melissa
Cauliflower cream, leaves of crispy barley, grapefruit and lemon balm

**Roll di fegatino, fondente di patata,
clorofilla di spinacio, mela al vin santo e rosmarino**
*Rolled sheet of yeasts-leavened dough with chicken liver patè, potatoes cream,
spinach chlorophyll, apple with vin santo and rosemary*

Tagliere delle Selve di Vallolmo, il Bianco e il Grigio del Casentino
Selection of Tuscan cured meats from Selve di Vallolmo Farm

Polpo morbido croccante
purè all'olio con senape antica e pesto di capperi e mandorle
Crispy octopus, ancient mustard potatoes puree with capers and almonds pesto



Primi *Pasta dishes*

Spaghetti di verdure miste con crema di zucchine e olive taggiasche
Vegetables zucchini and carrots spaghetti, with zucchini cream and taggiasche olives

Ravioli di pasta fresca ricotta e spinaci con burro e salvia
Home made ravioli pasta with ricotta cheese and spinach, butter and sage

Pappardelle fatte in casa al ragù di filetto di manzo al coltello
Home made pappardelle with traditional beef filet Bolognese sauce

**Linguina, brodo di porcino,
estratto di bietola e cannolicchio**
*Linguina pasta, porcini mushroom broad,
chard cream and cannolicchio razor clams*



Secondi *Main dishes*

**Fungo cardoncello, scarola liquida,
terra di bucce di topinambur, capperi e scorzonera**
*Cardoncello mushroom, scarola salad cream,
Jerusalem artichoke peel crumble, capers and salsif*

**Coscio di faraona confit, pancetta pistoiese, chips di melanzane,
aneto e pera fresca su mousse di melanzane**
*Confit stuffed Guinea-fowl leg with pistoiese bacon, aubergine chips,
fresh julienne pear and dill, and auberginer cream*

Baccalà, cecio di Bolgheri, peperone piquillo e topinambur
Codfish, Bolgheri chickpea cream, piquillo pepper and sunchoke

**Filetto di manzo al fumo di betulla, crema di spinaci e
spinaci freschi saltati con uvetta e pinoli**
Grill beef filet with spinach cream and sautéed fresh spinach with raisin and pine nuts



Bistecca alla Fiorentina *Florentine Steak*

Tradizione, celebrità e nome della Bistecca risalgono alla celebrazione della Festa di San Lorenzo ed ai suoi organizzatori, la famiglia dei Medici che faceva distribuire grandi quantità di carne alla brace alla popolazione. In principio chiamata “Carbonata”, deve il suo nome ad un gruppo di Inglesi che verso la metà del 1500 la chiamò Beef Steak, termine che fu poi riadattato in Bistecca dai Fiorentini.

Le nostre carni vengono frollate da un minimo di 20 ad un massimo di 45gg. Utilizziamo soltanto carne di scottona, ricercando la miglior marezatura per una carne saporita e con una morbidezza unica. Serviamo la nostra Bistecca esclusivamente al sangue, con un peso generalmente dal chilo in su, sale in cristalli, rosmarino e salvia con piatti caldi ed un filo d'olio e alloro.

Florentine Steak tradition, celebrity and name came from San Lorenzo Day celebration and its promoters, the Medici family, who gave big quantity of grill meat to the Florentine people. In the beginning called “Carbonata”, takes its name from a group of British who called it Beef Steak around the middle of 1500, term readjusted then by Florentine in Bistecca.

Our meats are dry aged from a min of 20 to a max of 45 days. We just use Scottona meat, searching every day best marbled to have a meat with a special softness and flavour. We serve our Steak exclusively rare, usually with starting size around one Kg as tradition teaches with crystals salt, fresh rosemary and sage with warm plates, a bit of oil and bay leaf.



Contorni *Side dishes*

Insalata verde o mista con carota, pomodoro, cetriolo e finocchio

Green or Mix salad with carrot, tomatoe, cucumber and fennel

L'Insalatina dell'Orto de' Il Vezzo

con più di venti varietà, tra piante e fiori, dal nostro orto di Colle Val d'Elsa (SI)

Il Vezzo Garden salad

with more than twenty varieties of plants and flowers from our garden in Colle Val d'Elsa (SI)

Patate arrosto

Roast potatoes

Verdure di stagione al forno

Sauteed vegetables mix



Dolci *Desserts*

Cantucci di Prato e vin santo

Cantucci traditional dry biscuits with almonds and vin santo

Barbabetola

**Semifreddo di ricotta e barbabetola, namelaka di cioccolato ruby e fava tonka,
crema inglese al timo, semi di chia, acqua di barbabetola e frolla sablè**

*Beetroot and ricotta cheese semifreddo, ruby chocolate and tonka bean namelaka,
english cream with thyme, chia seeds, water of beetroot e sablè shortcrust*

Spuma di tiramisù

Home made tiramisù

Castagna

**Mousse di castagne, crumble salato al rosmarino,
mandorle caramellate e crema inglese alla curcuma**

*Chestnut mousse, salty crumble with rosemary;
candy almonds and english turmeric cream*

