

# MENÙ



INVERNO 2023



# **Antipasti** *Starters*

**Vellutata di cavolfiore, il suo verde, cialda d'orzo croccante, pompelmo e melissa**  
*Cauliflower cream, crispy barley waffle, 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, pure alla 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*

**Culurgiones, latticiello al fieno, tartufo nero pregiato e olio di cime di rapa**

*Home made Culurgiones ravioli with potatoes, hay flavored buttermilk, black truffle and turnip greens oil*

**Pappardelle fatte in casa al ragù di filetto di manzo al coltello**

*Home made pappardelle with traditional beef filet Bolognese sauce*

**Linguina, Granciporro, crema delle sue uova e cavolo nero cristallizzato**

*Linguina pasta with Granciporro crab, cream of its roe and crystallized black cabbage*



## **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 salsify*

**Anatra marinata nel miso, porro bruciato, salsa alla vernaccia  
e fegato di merluzzo, con foglie croccanti di barbabietola**  
*Miso marinated duck breast with burnt leek,  
cream of Vernaccia wine and smoked cod liver and crispy beet leaves*

**Baccalà, crema di ceci di bolgheri, salsa di peperone piquillo, topinambur e peperone crusco**  
*Codfish, Bolgheri chickpea cream, piquillo pepper sauce, sunchoke and crispy crusco pepper*

**Punta di petto di Wagyu full-blood allevamento Canegra,  
polenta bianca alla paprika e verza e agrodolce all'arancio**  
*Canegra farm full blood wagyu brisket, polenta with paprika  
and sweet and sour verza cabbage with orange*



# 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*

**Insalata verde**

*Green sald*

**Patate arrosto**

*Roast potatoes*

**Verdure di stagione al forno**

*Sauteèd vegetables mix*



# Dolci *Desserts*

## **Cantucci di Prato e vin santo**

*Cantucci traditional dry biscuits with almonds and vin santo*

## **Spuma di tiramisù**

*Home made tiramisù*

## **Come una Tarte au Citron**

**Meringa all'italiana, curd al limone, acqua di menta  
e gel di bucce di limone bruciate**

*As a Citron Tarte: Italian meringue, lemon curd,  
mint water and burned lemon peel gel*

## **Barbabietola**

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



***Il Vezzo***