

Il Vezzo

MENÙ

ESTATE/SUMMER

2023

ANTIPASTI/*Starters*

ANGURIA AL BARBECUE, GAZPACHO, AJI AMARILLO,
FRIGGITELLO, POMODORO VERDE E CINAR 70

Bbq watermelon, gazpacho, aji amarillo, friggittello pepper, green tomatoe and Cinar 70

TAGLIERE DELLE SELVE DI VALLOLMO: IL BIANCO E IL GRIGIO DEL CASENTINO
Selection of Tuscan cured meats from Selve di Vallolmo Farm

ROLL DI FEGATINO, FONDENTE DI PATATA,
CLOROFILLA DI SPINACIO, MELA AL VIN SANTO E ROSMARINO
*Rolled sheet of yeast-leavened dough with chicken liver patè, potatoes cream
spinach chlorophyll, apple with vin santo and rosemary*

PORRO, SALSA OLANDESE, CAPASANTA MARINATA, ZAFFERANO IRANIANO
Leek, hollandaise sauce, marinated scallop and iranian saffron

PRIMI/*First Dishes*

SPAGHETTI DI VERDURE, ZUCCHINA E CAROTA, SU CREMA DI ZUCCHINE

POMODORINI DATTERINI E OLIVE TAGGIASCHE

*Vegetables carrot and zucchini spaghetti with zucchini cream,
datterino tomatoes and taggiasche olives*

RAVIOLI DI PASTA FRESCA AL BURRO E SALVIA CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI

Ricotta cheese and spinach home made ravioli pasta with butter and sage sauce

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO

Home made pappardella pasta with beef filet bolognese sauce

MALLOREDDUS FATTI IN CASA, GAMBERO ROSA DI LIVORNO,

ESTRATTO DI CARAPACI, LOOMI, ALGA DULSE E NDUJA

*Home made malloreddus pasta, pink shrimp from Livorno,
carapaces extract, loomi, dulse seaweed and nduja*

SECONDI/*Main Dishes*

CIPOLLA DI TROPEA AL MIRIN, PATATA DOLCE, CREMA DI AVOCADO,
BURRATA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT, CIALDA AL ROSMARINO E CECINA

*Tropea onion with mirin, sweet potatoes, avocado cream,
smoked burrata cheese sauce, confit tomatoes, rosemary waffle and cecina*

ROLL DI CONIGLIO TOSCANO, LATTE DI MANDORLA, MELANZANA PERLINA,
PASTA DI MANDORLE E SENAPE

Tuscan rabbit roll, almond milk, perlina eggplant, mustard and almond past

RICCIOLA, PAK CHOI, FUMETTO AL LEMON GRASS E GINGER,
RISO SOFFIATO, KOMBU E PEPE LUNGO

Amberjack fish, pak choi, lemon grass-ginger fumet, puffed rice, kombu and long pepper

PICCIONE IN CARCASSA AL BARBECUE E IL SUO FONDO,
INDIVIA ALL'ALLORO, INSALATA RICCIA E MOSTARDA DI FICHI

Bbq pigeon and its stock, endive with bay leaf, curly salad and figs mustard

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Florentine Steak

TRADIZIONE, CELEBRITÀ E NOME DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA 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 FIORENTINA. 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 20GG AD UN MASSIMO DI 45GG.

UTILIZZIAMO SOLTANTO CARNE DI SCOTTONA, RICERCANDO LA MIGLIOR MAREZZATURA PER UNA CARNE SAPORITA E CON UNA MORBIDEZZA UNICA. SERVIAMO LA BISTECCA ESCLUSIVAMENTE AL SANGUE, CON UN PESO DA 1 KG IN SU COME RICHIEDE LA TRADIZIONE.

Florentina 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 “Carbonara”, 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 1 Kg, as tradition teaches

.

DOLCI/*Dessert*

CANTUCCI E VIN SANTO

Cantucci traditional dry biscuits with vin santo

SPUMA DI TIRAMISÙ DELLA CASA

Home made tiramisù

GEL BASILICO, FROLLA SABLÈ, GELATINE DI PASSION FRUIT E ALBICOCCA,

CRUMBLE AL CARAMELLO SALATO, FAVE DI CACAO E SPUMA DI RISO

*Basil gel, cinnamon sablè pastry, passion fruit and apricot jelly
salted caramel crumble, cocoa beans and rice foam*

PESCA, VERMENTINO, GELATO DI PANE, SABA, AGRESTO,

ZUCCHERO FILATO E ESSENZA DI TEREBINTO

*Peach, vermentino white wine, bread ice cream,
saba, verjuice, cotton candy and essence of terebinth*