

Il Vezzo

MENÙ

ANTIPASTI/*Starters*

ZUCCA IN CREMA E IN SAOR, TOPINAMBUR CONFIT, NOCCIOLA TONDA GENTILE,
SPUMA DI SEDANO RAPA, PEPE DI SICHUAN E CAFFÈ

*Cream and Saor pumpkin, confit jerusalem artichoke, gentile hazelnut
celery foam, Sichuan pepper and coffee*

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*

ASTICE AL BARBECUE, INSALATA DI CHELE, PAN BRIOCHE E BURRO MAITRE D'HOTEL AL TIMO
Bbq lobster, claws salad, brioche bread and hotel maitre's butter with thyme

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

IL PICIO TIRATO A MANO, AGLIO NERO,

AGLIO ARROSTO CONFIT, BOTTARGA E PREZZEMOLO

*Home made pici pasta, black garlic,
confit roast white garlic, bottarga and parsley*

SECONDI/*Main Dishes*

TARTE TATIN DI CIPOLLA, PEPERONE PIQUILLO,
FONDUTA DI CACIOCAVALLO TOSCANO E MAGGIORANA

*Onion tarte tatin, piquillo pepper,
caciocavallo cheese fondue with marjoram*

CREPINETTE DI QUAGLIA E IL SUO FONDO, FOIE GRAS,
SPUMA DI ZABAIONE AGLI AGRUMI E RADICCHIO

*Quail crepinette and brown stock, foie gras,
zabaione citrus foam and radicchio*

RICCIOLA ARROSTO, BROCCOLO, CIME DI RAPA E BRODETTO DI PESCE
Roasted amberjack fish, broccoli, turnip greens and fish light broth

PICCIONE IN CARCASSA AL BARBECUE E IL SUO FONDO,
PURÉ DI PATATA DI PIETRAMALA, SCALOGNO CANDITO E CAVOLO NERO

*Bbq pigeon and its brown stock,
Pietramala potatoes purée, candied shallot and black cabbage*

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

COME UNA TARTE AU CITRON

MERINGA ALL'ITALIANA, CURD AL LIMONE, ACQUA DI MENTA E GEL DI LIMONE BRUCIATO

As A Tarte Au Citron

Italian meringue, lemon curd, mint water and burned lemon peel

MOUSSE DI CASTAGNE, CRUMBLE SALATO AL ROSMARINO,

MANDORLE CARAMELLATE E CREMA INGLESE ALLA CURCUMA

*Chestnuts mousse, rosemary salty crumble,
candied almonds and english cream with tumeric*