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 yeat-leavened dough with chicken liver patè, potatoes cream
spinach chlorophyll, apple with vin santo and rosemary

Spiedino di guancia di rana pescatrice, guanciale di grigio del Casentino,
kale, dripping di maionese e peperone crusco
Monkfish cheek skewer, Casentino cheek lard, kale,
mayonnaise dripping and crusco pepper

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

Dischi volanti del Pastificio Fabbri,
crudo di gambero rosa di Livorno, estratto di barbabietola e sedano,
tuorlo marinato julienne e alga dulse
Pastificio Fabbri "flying saucers" pasta, Tyrrhenian Sea raw pink shrimp
beetroot and celery extract, julienne marinated egg yolk and dulse sea weed

Secondi/*Main Dishes*

Carciofo in due cotture, uovo pochè,
crema inglese al pecorino e finocchietto
Artichoke in two firings, pochè egg,
pecorino cheese english cream and fennel

Animella al barbecue, scarola, acciughe, pinoli e jus al whisky
Bbq calf's sweetbread, escalore, anchovy,
pine nuts and whisky jus

Polpo al barbecue, puntarelle, mango e katsuobushi
Bbq octopus, puntarelle chicory, mango and katsuobushi

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, i 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 "Carbnonara", 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, searchiong every day best marbled to have a meat with a special softness and flavour.
We serve our steak exclusively rare, usually with starting siza 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 triramisù

Gel di cavolo cappuccio viola, pane toscano,
caramello salato, noci e bufalotto
Purple cabbage gel, Tuscan bread, salted caramel,
walnuts and bufalotto cheese

Ganache di cioccolato ruby, pralinato di anacardi,
bon bon di cioccolato Guanaja 70%,
gelato di zafferano iraniano e spuma d'avena
Ruby chocolate ganache, cashew praline,
Guanaja 70% chocolate bon bon, saffron ice cream and oat foam