

Il Vezzo

MENÙ

ANTIPASTI/ *Starters*

CAROTA, GINGER, SEDANO AL MIRIN,
SPUMA DI MELASSA DI CIPOLLA ROSSA, RICOTTA SALATA E CIPOLLOTTO DISIDRATATO

*Carrot, ginger, mirin celery, red onion treacle foam,
salting ricotta cheese and dried onion*

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*

SPIEDINO DI GUANCIA DI RANA PESCATRICE, GUANCIALE DI GRIGIO DEL CASENTINO,

KALE, DRIPPING DI MAIONESE E PEPPERONE 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*

TAGLIOLINO ALL'UOVO FATTO IN CASA, BURRO ACIDO AL FIENO E CAMOMILLA,
FORMAGGIO AFFINATO NELLA BIRRA E NEL FIENO

*Tagliolino home made pasta, sour hay and camomile butter
with hay and beer cured cheese*

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

Home made pappardella pasta with beef filet bolognese sauce

CASONCELLO RIPIENO DI CREMA DI CECIO ROSA DEL VALDARNO,
SPUMA DI MIDOLLO, COZZA PELOSA E BRODETTO DI CONCHIGLIE

*Casoncello pasta with Valdarno pink chickpea,
marrow foam, mussel and shells broth*

SECONDI/*Main Dishes*

CARDONCELLO PIASTRATO, PAN BRIOCHE, DUXELLES, CHAMPIGNON CRUDO,

UVA AL VIN SANTO, SALSA ALLA MENTA E ACQUA DI RUCOLA.

*Grilled cardoncello mushroom, pan brioche, duxelles, raw champignon,
grape with vin santo, mint cream and rocket salad water*

ANIMELLA AL BARBECUE, SCAROLA, ACCIUGHE, TAPENADE DI OLIVE, PINOLI E JUS AL WHISKY

*Bbq calf's sweetbread, escalore, anchovy, olive tapenade,
pine nuts and whisky jus*

FILETTO DI ROMBO, LARDO DI COLONNATA,

SALSA AI CAPPERI DI PANTELLERIA E CRUDITÉ DI ASPARAGI

Brill fish filet, Colonnata lard, Pantelleria capers sauce and asparagus crudités

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 “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

FRANGIPANE ALLE FRAGOLE,

CONSOMMÉ DI FRUTTI ROSSI, FRAGOLE AL BASILICO,

GELATO ALLA RESINA DI PINO MUGO E PEPE DI SICHUAN

*Strawberry frangipane pastry, red fruit consommé, basil strawberry,
mugo ice cream and Sichuan pepper*

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*