

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*

VENTRESCA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO,

MISTICANZA DI ERBE SPONTANEE DELL'ORTO,

GIARDINIERA DI VERDURE, MOSTARDA DI MELONE E PEPE DI TIMUT

*Mediterranean blufin tuna belly, wild herbs from the garden,
mixed pickled vegetables, melon mustard and timut 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*

PAPPARDELLA 40 TUORLI E GRANO SARACENO AL RAGÙ DI MANZO AL COLTELLO

*Home made 40 yolks and saraceno buckwheat pappardella pasta
with beef bolognese sauce*

TAGLIOLINO ALL'UOVO FATTO IN CASA, BURRO ACIDO AL FIENO E CAMOMILLA,

FORMAGGIO AFFINATO NELLA BIRRA E NEL FIENO

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

BOTTONI DI RAZZA NOSTRALE, BURRO DI FOGLIE DI FICO,

BOUILLABAISSE ALLO ZAFFERANO IRANIANO, FIORI DI ANETO

*Home made pasta button filled with ray, fig leaf butter,
Iranian saffron bouillabaisse, dill flowers*

SECONDI/*Main Dishes*

TORTA DI SEDANO RAPA, LA SUA SALSA,
CECINA, MELANZANA IN SCAPECE, YOGURT E SESAMO
*Celeriac cake, its sauce, traditional cecina chickpea flat bread,
scapece eggplant, yogurt and sesame*

BOMBETTE DI FARAONA AL BBQ, INSALATA RICCIA, POMODORO VERDE,
SALSA ALL'AGLIO, PEPERONI SOTT'OLIO E OLIO ALLA PAPRIKA AFFUMICATA
*Guinea fowl bbq bombette, curly salad, green tomatoes,
garlic sauce, peppers in oil and smoked paprika oil*

FILETTO DI ROMBO, LARDO DI COLONNATA,
SALSA AI CAPPERI DI PANTELLERIA, INDIVIA ALLO YUZU
Turbot filet, Colonnata lard, Pantelleria capers sauce, endive with yuzu

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 and Sichuan pepper ice cream*

SPUMA DI RISO, GEL BASILICO, FROLLA SABLÈ ALLA CANNELLA,

GELATINE DI PASSION FRUIT E ALBICOCCA, CAMELLO SALATO E FAVE DI CACAO

*Rice foam, basil gel, sablè pastry with cinnamon,
passion fruit and apricot jelly, salted caramel and cocoa beans*