

Il Vezzo

MENÙ

ANTIPASTI/ *Starters*

UOVO POCHE, CREMOSO DI SEDANO RAPA, TOPINAMBUR CONFIT ALLA PAPIKA AFFUMICATA,

POLVERE DI BUCCIA DI TOPINAMBUR E NOCCIOLA TONDA GENTILE

*Poche egg, celeriac cream, confit Jerusalem artichoke with smoked paprika,
Jerusalem artichoke peel powder and Gentile hazelnuts*

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*

BOMBOLONE FRITTO, CREMA DI MAZZANCOLLE, ZEST DI LIMONE,

CREME FRAICE E CAVIALE DISIDRATATO

*Fried home made donut, cream of mazzancolle shrimp,
lemon zest, fraice creme and dry caviar*

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*

GNOCCO ALLA PIASTRA, RAGÙ DI LUMACHE, POTAGE DI PORCINI E FINOCCHIETTO

*Grilled home made gnocchi pasta, snails ragù sauce,
porcini mushrooms potage and fennel*

PAPPARDELLA RIPIENA, MERLUZZO NOSTRALE, GINGER, CAVOLO NERO,
DASHI, COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO E OLIO AL CIPOLLOTTO

*Home made pappardella pasta filled with codfish, ginger, black cabbage,
dashi, cranberry jam and spring onion oil*

SECONDI/*Main Dishes*

CAROTA, CARDAMOMO, ANICE STELLATO, GINEPRO, CREMA DI AGLIO NERO,
SPUMA DI PANNOCCHIA, PORRO FONDENTE E POLVERE DI BOSCO
*Carrot, cardamom, anise star, juniper berry, black garlic cream,
corn foam, leek cream and woods powder*

PICCIONE IN CARCASSA AL BBQ E IL SUO FONDO,
PURÈ DI PATATE DI PIETRAMALA, SCALOGNO CANDITO E CAVOLO NERO
*Bbq pigeon and its brown stock, Pietramala potatoes purée,
candied shallot and black cabbage*

FAGIANO ALLA ROSSINI, RAGÙ DI COSCIA, SPINACI ALL'ITALIANA
Pheasant alla Rossini, its leg ragù sauce and spinach italian style

MORO OCEANICO MARINATO AL MISO BIANCO, SALSA FINOCCHIO E MISO D'ORZO,
CAVIALE DI LOMPO, CIPOLLOTTO ALLA BRACE ED MELISSA
*Oceanic Moro fish marinated in white miso, fennel and barley miso sauce
lumpfish caviar, spring onion and melissa herb*

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.

Florentine 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

TORTINO MERINGATO,
CREMOSO AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR,
CREMA INGLESE DI ZUCCA E MANDARINO
*Meringue cake, cream of Madagascar chocolate,
English cream with pumpking and tangerine*

RISO RISERVA SAN MASSIMO AL LATTE,
VANIGLIA DEL MADAGASCAR,
CARMELLO AL BRANDY E BUCCIA D'ARANCIA BRUCIATA
*Riserva San Massimo rice with milk,
vanilla from Madagascar; brandy caramel
and burnt orange peel*