

Il Vezzo

MENÙ

ANTIPASTI/ *Starters*

UOVO POCHE, CREMOSO DI SEDANO RAPA, TOPINAMBUR CONFIT ALLA PAPRIKA 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, INZIMINO DI CALAMARI E MAIONESE AL PREZZEMOLO

*Fried home made donut,
squid and chard traditional inzimino, parsley mayonnaise*

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*

PASTA MISTA, DEMI GLACE DI CORTILE, CLOROFILLA DI MISTICANZA,
FONDUTA DI GORGONZOLA E ZEST DI LIMONE

*Mix of pasta, demi-glacé meat sauce, misticanza salad chlorophyll
gorgonzola cheese cream and lemon zest*

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*

CARCIOFO AL BBQ, CECIO ROSA DI BOLGHERI,
TERRINA DI PATATE DEL CASENTINO AL TIMO, MAIONESE YUZU E DRAGONCELLO
*Bbq artichoke with pink chickpeas from Bolgheri, thyme and
potatoes from Casentino terrine, yuzu mayonnaise and tarragon*

PETTO D'ANATRA BARBERIE, SALSA DI FEGATO DI MERLUZZO,
PURÈ ALLA SCAMORZA AFFUMICATA E ERBA CIPOLLINA, SCORZONERA CROCCANTE
*Barberie duck breast, codfish liver sauce, mashed potatoes with
smoked scamorza cheese and chive, crispy scorzonera roots*

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.

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

Home made cantucci dry biscuits with almonds and traditional vin santo

SPUMA DI TIRAMISÙ DELLA CASA

Home made tiramisù

PAN BRIOCHE IN COCOTTE ESPRESSO,

SCIROPPO AL MANDARINO E CREMA INGLESE ALLA CURCUMA

*Express baking brioche bread served in a cocottes,
tangerine syrup and turmeric english cream*

RISO SAN MASSIMO RISERVA AL LATTE, VANIGLIA DEL MADAGASCAR,

CARAMELLO AL BRANDY E BUCCIA D'ARANCIA BRUCIATA

*Riserva San Massimo rice with milk, vanilla from Madagascar,
brandy caramel and burnt orange peels*