

Il Vezzo

MENÙ

ANTIPASTI/*Starters*

CETRIOLO BARATTIERE, CREMOSO DI PRIMO SALE, MENTA GLACIALE,

MANDORLA TOSTATA, LECHE DE TIGRE, CIALDA AL SESAMO NERO

*Barattiere cucumber, primo sale, glacier mint, toasted almond,
leche de tigre, black sesame crisp*

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

*Yeast-leavened roll with chicken liver patè, potato cream,
spinach chlorophyll, apple with vin santo and rosemary*

CRUDO DI RICCIOLA HIRAMASA, AJI AMARILLO, DAIKON, CREMA DI ZUCCHINE
SCAPECE, NOCCIOLA TONDA GENTILE, SORBETTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

*Hiramasa amberjack crudo, aji amarillo, daikon, zucchini scapece cream,
Piedmont hazelnut, wild fennel sorbet*

PRIMI/*First Dishes*

SPAGHETTI DI VERDURE, ZUCCHINA E CAROTA, SU CREMA DI ZUCCHINE,
POMODORINI DATTERINI E OLIVE TAGGIASCHE

Vegetable spaghetti, zucchini cream, datterini tomatoes and taggiasche olives

PAPPARDELLA 40 TUORLI E GRANO SARACENO AL RAGÙ DI MANZO AL COLTELLO
*Home made 40 yolks saraceno buckwheat pappardella pasta
with beef bolognese sauce*

BOTTONE DI MELANZANA, PINOLI E UVETTA,
CONSOMMÉ TIEPIDO DI POMODORO, OLIO ALLA MAGGIORANA, RICOTTA SALATA
*Filled bottoni pasta with eggplant, pine nuts and raisins,
warm tomato consommé, marjoram oil, salted ricotta*

PICIO, OSTRICA POGET, BURRO ACIDO AL CAPPERO DI PANTELLERIA,
BRICIOLE DI PANE ALL'ALGA NORI, FOGLIA DI OSTRICA
*Pici pasta, Poget oyster, butter with caper from Pantelleria
nori seaweed breadcrumbs, oyster leaf*

SECONDI/*Main Dishes*

PAJEON, SHIITAKE, CIPOLLOTTO, YOGURT ALL' ANETO,
GIARDINIERA DI CIPOLLA ROSSA, DRESSING AL SESAMO BIANCO

*Pajeon, shiitake, spring onion, dill yogurt,
red onion giardiniera, white sesame dressing*

ANATRA ALLEVAMENTO CASTAING AL BARBECUE,
PICKLE DI RAPA ROSSA, SALSA VERDE, DEMI GLACE DI CORTILE E SABA

*Castaing farm duck cooked over barbecue, pickled beetroot,
salsa verde sauce, poultry demi-glace and saba*

TERRINA DI POLLO RUSPANTE DEL VALDARNO, PISELLI, FONDO ALLO YUZU,
TACCOLE, PECORINO DEL CASENTINO, POLVERE DI BARBABIETOLA

*Terrine of free-range Valdarno chicken, peas, yuzu jus, snow peas,
Casentino pecorino, beetroot powder*

PESCATO DEL GIORNO, FUMETTO ALLA MARINARA,

FINOCCHIETTO DI MARE, FINOCCHIO, POLVERE DI LIEVITO

Catch of the day, marinara fish broth, sea fennel, fennel, yeast powder

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 AL TERMINE INGLESE BEEF STEAK, CHE INTORNO ALLA METÀ DEL 1500 FU 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 AL SANGUE, CON PESO A PARTIRE DA 1 KG COME DA 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 “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, searching daily for the best marbling to have a meat with a special softness and flavour. We serve our steak exclusively rare, starting size around 1 Kg (2,2 Lb), 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, NAMELAKA,

NOUGATINE DI NOCCIOLA TONDA GENTILE,

COULIS DI FRAGOLE E GELATO AL BURRO NOCCIOLA

*Pan brioche, namelaka, roasted hazelnut nougatine,
strawberry coulis, browned butter ice cream*

GELATO DI BANANA ARROSTO, SPUMA DI LATTE DI COCCO,

PRALINATO ALLA BANANA, COULIS DI ANANAS,

CRUMBLE DI LOOMI, RUM AGRICOLO

*Roasted banana ice cream, coconut milk foam,
banana praline, pineapple coulis, loomi crumble, agricole rum*