

Il Vezzo

MENÙ

ANTIPASTI/ *Starters*

CREMA DI ZUCCA AL MANDARINO E CARDAMOMO, SPUMA DI CAPIRINO TOSCANO,
GRANOLA DI CASTAGNA E NOCCIOLE, OLIO DI ZUCCA, CASTAGNA BOLLITA.

*Pumpkin cream with mandarin and cardamom, Tuscan goat cheese espuma,
chestnut and hazelnut granola, pumpkin seed oil, boiled chestnut*

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*

TERRINA DI BRANZINO, MAZZANCOLLA E ALGA NORI,
TOAST AL MIELE DI CASTAGNO, SALSA MUGNAIA CON RAPA BIANCA IN OSMOSI
*Sea bass, king prawn and nori seaweed terrine, chestnut honey toast,
beurre meunière sauce, white turnip in 24h osmosis*

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*

AGNOLOTTO DEL PLIN RIPIENO DI CAVOLFIORE CARAMELLATO, FONDO VEGETALE,
SPUMA DI PECORINO TOSCANO , OLIO ALL' ALLORO E POLVERE DI CAVOLO NERO

*“Plin” agnolotto filled with caramelized cauliflower, vegetable jus, Tuscan goat
cheese espuma, bay leaf oil, and black kale powder*

FREGOLA, DASHI, TINTURA DI CALAMARO, CREMA DI PORRO BRUCIATO,
CALAMARO AL BBQ, UOVA DI TROTA, OLIO AL CIPOLLOTTO

*Fregola with dashi and squid tincture, burnt leek cream,
BBQ squid, trout roe, and spring onion oil*

SECONDI/*Main Dishes*

CARDONCELLO ALLA ROSSINI, TERRINA DI VERZA E ALGA NORI,

RIDUZIONE DI PORCINO E CHERRY

*King oyster mushroom à la Rossini,
savoy cabbage and nori terrine, porcini and sherry reduction*

ANIMELLA AL BARBECUE,

BISQUE DI GAMBERO ROSA DI LIVORNO AL LATTE DI COCCO, SPINACI ALL'ITALIANA

Bbq sweetbread, pink prawn bisque with coconut milk, Italian-style spinach

PICCIONE TOSCANO COTTO IN CARCASSA AL BBQ,

CREMA DI BROCCOLO MONTATA AL BURRO E NOCE MOSCATA, PAK CHOI AL BURRO

NOCCIOLA E KEFIR LIME, FONDO DI CORTILE, RIDUZIONE DI MELOGRANO

*Tuscan pigeon roasted on the carcass over BBQ, butter-whipped broccoli and nutmeg
cream, pak choi with brown butter and kaffir lime, courtyard jus, pomegranate*

PESCATO DEL GIORNO, FONDO DI PESCE ALLA MARINARA,

FINOCCHIO FONDENTE, LIEVITO TOSTATO, OLIO DI FOGLIE DI FICO

*Catch of the day with marinara fish jus,
braised fennel, toasted yeast, and fig leaf oil*

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.

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 “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 siza around 1 Kg (2,2Lb), 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

TORTA DI SEMOLINO ALLA ZAFFERANO IRANIANO, CREMOSO
DI CIOCCOLATO GUANAJA 70%, GEL PERA E WHISKY, SCHIUMA DI LATTE,
PERA NASHY, PISTACCHIO CARAMELLATO

*Iranian saffron semolina cake, Guanaja 70% chocolate cream,
pear and whisky gel, milk foam, nashi pear, caramelized pistachio*

SOUFFLÉ AL LAMPONE, CARMELLO SALATO,
GANACHE CIOCCOLATO 70% MONORIGINE MADAGASCAR

*Raspberry soufflé, salted caramel,
70% single-origin Madagascar chocolate ganache*