

Il Vezzo

MENÙ

AUTUNNO 2026
autumn

DEGUSTAZIONE *Tasting*
TRADIZIONE / *Tradition*

AMUSE - BOUCHE

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*

PAPPARDELLA 40 TUORLI E GRANO SARACENO AL
RAGÙ DI MANZO AL COLTELLO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO
*Home made 40 yolks saraceno buckwheat pappardella pasta
with beef bolognese sauce and Parmigiano Reggiano parmesan cheese*

TAGLIATA DI SCOTTONA DI MANZO, PATATE ARROSTO, OLIO AL ROSMARINO E SALE MALDON
Sliced scottona beef, roast potatoes, rosemary oil and Maldon salt

SPUMA DI TIRAMISÙ
Home made tiramisù

DEGUSTAZIONE *Tasting*
TERRITORIO / *Territory*

AMUSE - BOUCHE

SNACK DAL MERCATO
Snack from S. Lorenzo Central Market

AMUSE - BOUCHE

SNACK DAL MERCATO CENTRALE DI SAN LORENZO

FREGOLA AL NERO DI SEPPIA, VELO DI SEPPIA,
SPUMA DI BAGNA CAUDA, OLIO AL PREZZEMOLO, POLVERE DI ALGA
Squid Ink Fregola, cuttlefish veil, bagna cauda foam, parsley oil, seaweed powder

PETTO DI ANATRA CASTAGNE, PURÈ DI PATATA DI PIETRAMALA,
FONDO AL GINEPRO, SCORZONERA, OLIO ALL ALLORO
Duck Breast chestnuts, Pietramala potato purée, juniper jus, salsify, bay leaf oil

PREDESSERT

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

ANTIPASTI/*Starters*

PORRO FONDENTE, LATTE DI MANDORLA TOSTATA, ZUCCA IN SAOR,
CONSOMMÉ DI UVA, INSALATA DI MIZUNA E MISTICANZA, DRESSING ALLA SENAPE

*Fondant Leek, toasted almond milk, pumpkin in saor, grape consommé,
mizuna and mixed-leaf salad, mustard dressing*

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*

ARAGOSTELLA REALE AL BARBECUE,

PAN BRIOCHE TOSTATO, RILLETTE DI BRANZINO

Royale bbq langoustine, toasted brioche bread, sea bass rillette

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*

MISCHIATO POTENTE PASTIFICIO DEI CAMPI, CECIO ROSA DI BOLGHERI AFFUMICATO,
FOIE GRAS, PANNA ACIDA, FONDO DI CORTILE, CAROTA ED OLIO DI LIMONE BRUCIATI

*Mischiato Potente – Pastificio dei Campi, smoked Rosa di Bolgheri chickpea,
foie gras, sour cream, poultry jus, burnt carrot and burnt lemon oil*

FREGOLA AL NERO DI SEPPIA, VELO DI SEPPIA,
SPUMA DI BAGNA CAUDA, OLIO AL PREZZEMOLO, POLVERE DI ALGA

*Squid Ink Fregola, cuttlefish veil, bagna cauda foam,
parsley oil, seaweed powder*

SECONDI/*Main Dishes*

CARDONCELLO ALLA WELLINGTON AI 6 SEMI,
SALSA AL PEPE VERDE, TARTUFO NERO, OLIO ALLA MAGGIORANA

Cardoncello Wellington with Six Seeds
Green peppercorn sauce, black truffle, marjoram oil

TONKATSU DI PANCIA DI MAIALE DI GRIGIO DEL CASENTINO,
INSALATA DI CAVOLI TOSCANI, SALSA ALLA COLATURA DI ALICI E SABA

Grigio del Casentino Pork Belly Tonkatsu,
Tuscan cabbage salad, anchovy garum and Saba sauce

PETTO DI ANATRA CASTAGNE, PURÈ DI PATATA DI PIETRAMALA,
FONDO AL GINEPRO, SCORZONERA, OLIO ALL'ALLORO

Duck Breast chestnuts, Pietramala potato purée, juniper jus, salsify, bay leaf oil

PESCATO DEL GIORNO, CREMOSO DI SEDANO RAPA AI PORCINI,
FONDO BRUNO DI PESCE, CAPPERI DI PANTELLERIA, CAVOLFOIRE AL BARBECUE

Catch of the Day, celeriac and porcini cream, fish brown jus,
Pantelleria capers, barbecue cauliflower

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 size around 1 Kg (2,2 Lb), as tradition teaches.

CONTORNI/ *Side Dishes*

INSALATA VERDE

Green Salad

PATATE ARROSTO

Roast potatoes

VERDURE AL FORNO

Sauteed vegetables mix

INSALATA MISTA

Mix Salad (Tomatoe, cucumber, fennel and carrot)

INSALATINA DELL'ORTO DEL VEZZO

- INSALATE, PIANTE E FIORI DELL'ORTO -

Il Vezzo Garden Salad (Mix of salads, herbs and flowers from the garden)

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

RISO RISERVA SAN MASSIMO AL LATTE, VANIGLIA DEL MADAGASCAR,

CARAMELLO AL BRANDY, BUCCIA D'ARANCIA BRUCIATA

*Riserva San Massimo rice with milk,
Madagascar vanilla, brandy caramel, burnt orange peel*

SOUFFLÉ ALLA PERA E VANIGLIA, CARAMELLO SALATO,
GANACHE CIOCCOLATO 70% MONORIGINE MADAGASCAR

*Pear and vanilla soufflé, salted caramel,
70% single-origin Madagascar chocolate ganache*