

MENÙ
PRIMAVERA/SPRING
2023

ANTIPASTI/*Starters*

CREMA DI FAGIOLO DEL VALDARNO, SPUMA DI SALVA CREMASCO,
DATTERINO CONFIT, CIALDA AI FIORI DI FINOCCHIETTO SELVATICO

*Valdarno bean cream, salva cremasco cheese cream,
confit datterino tomatoes and wild fennel flower wafer (1,3,7,9)*
14€

TAGLIERE DELLE SELVE DI VALLOLMO: IL BIANCO E IL GRIGIO DEL CASENTINO

Selection of Tuscan cured meats from Selve di Vallolmo Farm (1)
15€

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 (1,3,7)*
16€

PORRO, SALSA OLANDESE, CAPASANTA MARINATA, ZAFFERANO IRANIANO

Leek, hollandaise sauce, marinated scallop and iranian saffron (3,7,14)
18€

BEVANDE/*Drinks*

GURU - BIRRIFICIO ARTIGIANALE “I DUE MASTRI” - 33CL.

7€

Chiara Toscana Artigianale - Handcrafted tuscan golden ale (1)

ELISA - BIRRIFICIO ARTIGIANALE “I DUE MASTRI” - 33CL.

7€

Toscana Artigianale al malto d’orzo - Handcrafted tuscan gluten free ale

COCA-COLA, COCA-COLAS ZERO E FANTA - 33CL.

5€

VERO È L’PROVERBIO,
CH’ALTRI CANGIA IL PELO...
ANZI CHE ‘L VEZZO.

PETRARCA

PER DOLCE, VINI DA DESSERT, CAFFÈ E DISTILLATI SIETE PREGATI DI RICHIEDERE I MENÙ AL PERSONALE DI SALA
For menù of our dessert, dessert wine, coffee and spirit please ask a member of our staff, thank you.

CONTORNI/*Side Dishes*

INSALATA VERDE

Green Salad

5€

INSALATA MISTA

Mix Salad (Tomatoe, cucumber, fennel and carrot)

6€

PATATE ARROSTO

Roast potatoes

6€

VERDURE AL FORNO

Sauteed vegetables mix

6€

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*

14€

CANNELLONE RICOTTA E SPINACI, SALSA MORNAY AL BURRO NOCCIOLA ED ESSENZA DI SALVIA

*Ricotta cheese and spinach cannelloni pasta,
hazelnut butter, mornay sauce and sage essence (1,3,7)*

15€

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO

Home made pappardella pasta with beef filet bolognese sauce (1,3,7,9)

16€

LINGUINA PASTIFICIO FABBRI, POLPA DI RICCIO DI CABRAS, ACQUA DI SEDANO

Fabbri linguina pasta, Cabras sea urchin pulp and celery water (1,9,14)

21€

SECONDI/*Main Dishes*

ASPARAGO BIANCO, ASPARAGO VERDE, SALICORNIA,
BRISÉ AI CEREALI, BLANQUETTE DI ASPARAGI E CARDAMOMO
*White asparagus, green asparagus, salicornia seaweed,
cereal brisé, asparagus and cardamomo blanquette (1,7)*
23€

COSCIO DI FARAONA CONFIT CON PANCETTA PISTOIESE, CHIPS DI MELANZANE,
ANETO E PERA FRESCA JULIENNE SU MOUSSE DI MELANZANE
*Confit guinea fowl leg with pistoiese bacon, aubergine chips,
dill and fresh pear julienne on aubergine mousse (1)*
24€

LINGUA DI VITELLO, GLASSA DI PREZZEMOLO, BAGNA CAUDA, CHOCLO AL TIMO E MAIS SOFFIATO
Veal tongue, parsley glaze, bagna cauda sauce, choclo corn with thyme and puffed corn
26€

MOSTELLA LIVORNESE, COZZA, CREMOSO DI CECI DI BOLGHERI,
SALSA DI CACCIUCCO E CARASAU AL ROSMARINO
*Mostella fish from Livorno, mussels, Bolgheri chickpea cream
cacciucco sauce and rosemary carasau bread (1,4,7,9,14)*
27€

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 “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 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.

6,50 €/Hg.