



D
I
V
E
R
S
O
F
E
R
S
I
T
A
T
I
O
N
E
S

F I R E N Z E

MENÙ DEGUSTAZIONE

Al fine di potervi offrire la miglior esperienza, il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.

In order to provide you with the best experience, the tasting menu is to be considered for the whole table.

Hot dog di polpo
Octopus hot dog

Morone castagne lenticchie e cipollotto
Moron fish with chestnuts, lentils and spring onions

Risotto al cavolo nero ricotta inacidita nero di seppia orata marinata
Black cabbage risotto, ricotta cheese, squid ink and marinated sea bream

Tortellini di stracotto di tonno parmigiano e midollo
Stuffed pasta with overcooked tuna parmesan and beef marrow

Palamita radicchio in agrodolce zucca e caffè
Bonito fish with sweet and sour radish, pumpkin and coffe

Polpo piastrato ceci funghi e brie
Grilled octopus with chickpeas, mushroom and brie cheese

Cannolo di mandorle mela speziata e vino
Almond cannolo with spices apple and wine

Menù degustazione
Tasting menu

100

Abbinamento vini
Wine pairing

50

CRUDO

Ostriche Amelie
Amelie oysters

8 al pz.

Ostriche Mamér
Mamér oysters

6 al pz.

Ostriche *la mignon* con caviale asetra
La mignon oysters with caviar

10

Gamberi rossi di Sicilia
Sicilian red prawns

7 al pz.

Scampi di Sicilia
Sicilian scampi

8 al pz.

Carpaccio di tonno rosso, miso, avocado e mais
Red tuna carpaccio with miso, avocado and mais

25

Carpaccio di gamberi biondi, limone, vaniglia e sedano
Blond shrimps carpaccio with lemon, vanilla and celery

22

Bis carpaccio
Bis carpaccio portion

23

Plateau misto di crudo
Grand selection of raw fish

40

ANTIPASTI

Baccalà mantecato, verdure croccanti e cipolline in agrodolce 22
Cod brandade, crispy vegetables and sweet & sour onions

Millefoglie di patate, topinambur, cavolo viola e broccoli 20
Potatoes millefeuille, sunchoke, cabbage and broccoli

Morone castagne lenticchie e cipollotto 23
Moron fish with chestnuts, lentils and spring onions

Polpo piastrato, ceci, funghi e brie 22
Grilled octopus with chickpeas, mushroom and brie cheese

PRIMI

Chitarra burro affumicato acciughe katzobushi e lime 22
Chitarra pasta smoke butter, anchovies, katsuobushi and lime

Risotto al cavolo nero, ricotta inacidita, nero di seppia e orata marinata 22
Black cabbage risotto, ricotta cheese, squid ink and marinated sea bream

Gnocchetti di farina ai crostacei 28
Gnocchetti with scampi and red shrimps

Tortellini di stracotto di tonno, parmigiano e midollo 24
Stuffed pasta with overcooked tuna, parmesan and beef marrow

Spaghetti di gragnano "Pastificio Gentile" vongole e bottarga 23
Gragnano spaghetti from "Pastificio Gentile" with clams and bottarga

Linguine di gragnano "Pastificio Gentile" cacio e pepe con crudo di mare 30
Gragnano linguine from "Pastificio Gentile" cacio e pepe with raw fish

SECONDI

Sogliola alla mugnaia con purè di patate 32
Dover sole meunier with smash potatoes

Palamita radicchio in agrodolce, zucca e caffè 28
Bonito fish with sweet and sour radish, pumpkin and coffee

Pescato del giorno | Isolana, carciofi e porri, sale, catalana 8 / 100g
Catch of the day | Isolana style, artichokes and leeks, salt, catalana style

Frittura di calamaretti spillo e verdure 28
Fried baby squid and veggies

Aragosta disponibile su prenotazione
Lobster is available on reservation

DOLCI

Passion fruit, cioccolato bianco e caramello salato
Passion fruit, white chocolate and salted caramel

11

Cannolo di mandorle, mela speziata e vino
Almond cannolo with spices apple and wine

11

Profiterol craquelin
Craquelin profiterol

11

Selezione di sorbetti e gelati
Selection of sorbet and ice cream

8

VINI DOLCI

Moscato Passito	<i>Firriato</i>	5
Moscadello	<i>Il Poggione</i>	5
Vin Santo	<i>Castello di Verrazzano</i>	5
Le petit manincor bio	<i>Petit Manseng</i>	12
Muffato della sala	<i>Antinori</i>	8
Vermouth rosato	<i>Castello di Radda</i>	8

AMARI

Averna		6
Cynar		6
Jefferson		6
Montenegro		6
Fernet Branca		6
Amaro del Capo		6
Amara		6
Amaro Distilleria Aquileia		6
Mirto Petra Manna		10

GRAPPE

Centenara Barricata		8
Antica Aquileia		7
Grappa Poli		9
Grappa di Tignanello		10

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker	8
Glenfiddich 12 Years	8
Laphroig 10 Years	10
Macallan 12 Years	15
Dalmore 12 Years	14
Glenmorangie 10 Years	9
Tallisker	9

JAPANESE WHISKY

Nikka From the Barrel	12
Nikka Pure Malt	16
Yamazaki 12 Years	18

COGNAC

Castarede Armagnac	9
HennesyVS	7
Park Cognac VS Carte Blanche	8
Cognac alle Pere Williams François Peyrot	10

RUM

Appleton Estate	9
Diplomatico	10
Bumbu	11
Zacapa23	13
Dictador XO	20



D
I
V
E
R
S
O
S
O
F
O
R
K

F I R E N Z E