

IL DESCO
cucina biologica. bistrot.

MENU INVERNO 2019

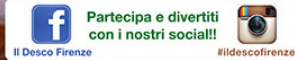
WINTER MENU 2019

12.00 - 15.00
18.30 - 22.00

In un'atmosfera calda e informale proponiamo una cucina italiana semplice, contemporanea, con prodotti freschi di ottima qualità. Gli ortaggi e la frutta di stagione, biologici, così come l'olio extravergine di oliva che utilizziamo per cucinare e per condire, provengono da La Croce, il nostro podere di famiglia a Reggello, sulle colline toscane.

In a warm and informal atmosphere, we offer a simple, contemporary Italian cuisine, always made with fresh ingredients with the utmost quality. Organic and seasonal produce, as well as our own extra virgin olive oil, are products of La Croce, our family farm in Reggello, located in the hills of Tuscany.

Aperto da Lun a Sab 12.00 - 15.00 / 18.30 - 22.00 Open from Mon to Sat from 12 to 3 p.m. / 6.30 p.m. to 10 p.m.
DOMENICA APERTO 12.00 - 15.00 OPEN ON SUNDAY from 12 to 3 p.m.
Firenze - Via Camillo Cavour, 27 - Tel. +39 055 288330 - info@ildescofirenze.it - www.ildescofirenze.it
WIFI PASSWORD: guelfoflorence



ANTIPASTI / APPETIZERS

- ② ④ La Fettunta del Bistrot con olio extravergine di oliva bio - Podere La Croce
'Fettunta' roasted Tuscan bread with organic E.V.O. - Podere La Croce € 2.50
- ② ④ Zuppetta di ceci, castagne e cavolo nero
Chick peas, chestnut and Tuscan black kale soup € 8.50
- ④ Segato di Carciofi Morelli con bufala dop campana
Raw artichokes salad with buffalo mozzarella € 9.00
- ④ Flan di zucca gialla con fonduta di taleggio e cialda croccante
Yellow pumpkin flan with melted taleggio cheese on a crispy waffle € 9.00
- ④ Salumi della montagna fiorentine, formaggi artigianali toscani e giardiniera artigianale
Typical Tuscan cold cuts and artisanal cheese and mixed vegetables € 12.00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Lasagnetta tradizionale al Ragù Toscano
Traditional lasagna with Tuscan meat ragout € 11.50
- ④ Zuppa di cipolle rosse con croûton al chevre
Red onion soup with chevre croûton € 10.50
- ④ Chitarrina cacio e pepe su crema di carciofi (fino alle 15:00)
Chitarrina pasta 'cacio e pepe' on artichokes' cream (until 3pm) € 11.50
- ④ Lasagna con carciofi morelli e pecorino toscano (dopo le 18:00)
Vegetarian lasagna with artichokes and Tuscan pecorino cheese (after 6 pm) € 11.50
- ② ④ Tagliatelle al ragù di cinghiale (fino alle 15:00)
Tagliatelle fresh egg pasta with wild boar ragout (until 3 pm) € 11.50
- ④ Polenta aromatizzata alle erbe con cinghiale (dopo le 18:00)
Polenta flavored with herbs with wild boar (after 6 pm) € 12.00

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- ② ④ Filetto di maiale fasciato con lardo in salsa di miele e zenzero
Pork fillet wrapped in lard on a sauce of honey and ginger € 16.50
- ② ④ Manzo ripieno con porcini e verdure biologiche dell'orto
Rooste stuffed with porcini mushrooms and organic vegetables from the garden € 16.50
- ④ Granpiatto vegetariano
Grand Vegetarian Dish with a daily selection of organic vegetables and cheese € 16.00
- ② ④ Manzo brasato con patate emulsionate all'olio extravergine bio Podere La Croce
Braised beef with emulsified potatoes in organic E.V.O. - Podere La Croce € 17.50
- ② ④ Seitan artigianale bio arrosto su purea di zucca gialla con verdure bio dell'orto
Artisanal roasted Seitan on a yellow pumpkin cream with organic vegetable from the garden € 16.50

② Su richiesta senza glutine On request gluten free ④ Vegetariano Vegetarian ③ Senza lattosio Lactose free

CONTORNI / SIDE DISHES

- ② ④ Cavolo verza brasato aromatizzato al rosmarino
Braised savoy cabbage flavored with rosemary € 6.00
- ② ④ Cicoria con aglio e peperoncino
Chicory with garlic and chili peppers € 6.00
- ② ④ Insalatina di radicchi bio con salsa di melograno e basilico
Organic Radicchio salade with basil and pomegranate sauce € 7.00
- ② ④ Verdure al banco del giorno
Organic vegetables of the day € 9.00
- ② ④ Zucca gialla bio al timo
Organic Thyme flavored yellow pumpkin € 6.00

DOLCI / DESSERT

- ④ Cheesecake alla newyorkese con salsa al mou
New Yorker Cheesecake topped with caramel cream € 6.50
- ② ④ Souffle al cioccolato fondente con marmellata di frutta bio
Dark chocolate souffle topped with organic fruit jam € 6.50
- ② ④ Tagliata di ananas con salsa di datteri
Fresh pineapple with dates' sauce € 5.00
- ④ Tarta soffice di mele e nocciolo con crema inglese
Apple and nuts pie with flourless cream € 5.50
- ② ④ VinSanto DOC con Cantucci
Vinsanto sweet wine CDO and 'Cantucci' biscuits € 6.00

* In mancanza del prodotto fresco verrà sostituito con prodotto congelato
* If not available the fresh ingredient may be substituted with frozen product

Tutti i piatti del Bistrot sono conditi con l'olio di nostra produzione che, per il suo pregio, NON VIENE SERVITO GRATUITAMENTE al tavolo.
All the dishes of the Bistrot are seasoned with the oil of our production that, for its value, IS NOT SERVED FOR FREE at the table



Podere La Croce

Olio
extra
vergine
di oliva
BIOLOGICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Al Bistrot usiamo un pregiato olio extravergine di oliva biologico prodotto nel nostro podere che, situato sulle colline di Reggello, gode di un microclima particolare che permette di coltivare le piante con metodo biologico, garantito e certificato da Iseo. L'olio si ottiene dalla spremitura a freddo delle cultivar autoctone di Maraiolo e Frantoio che conferiscono un gusto deciso e gradevole al palato, equilibrato e persistente in bocca. Non filtrato, ma decantato naturalmente per lasciare inalterati gli aromi e le qualità organolettiche, è un prodotto di qualità eccellente.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

At the Bistrot we use a great organic extra virgin olive oil produced in our fields. Our farm is located on the Reggello hills where a unique microclimate allows us to avoid artificial treatments. The plants are cultivated with the guaranteed organic method certified organic by Iseo. The oil is prepared from hand-picked olives which are cold pressed within 24 hours of picking. The result is an excellent quality product naturally decanted to maintain the organoleptic qualities and natural scents.

Cover charge € 2,00 per person - Coperto € 2,00 a persona