

IL DESCO BISTROT
MENU ESTATE -2020



ANTIPASTI

V + DF	La Fettunta del Bistrot “Fettunta” toasted Tuscan bread with garlic and organic extra virgin olive oil	€ 2,50
GF	Salumi della montagna fiorentina, Pecorini toscani e Giardiniera artigianale Typical Tuscan cold cut, crafted cheeses, and homemade “Giardiniera”	€ 12,00
V+GF	Caprese <i>Mon Amour</i> con pomodori dell’orto, bufala e olio di Frantoio bio Caprese <i>Mon Amour</i> with organic tomatoes, buffalo mozzarella and organic olive oil	€ 9,00
GF+ DF	Mousse di baccalà mantecato con zucchine al profumo d’erba cipollina Codfish mousse with zucchini marinated in chives	€ 10,00
V+GF	Melanzane alla parmigiana con scamorza fondente in coccio Eggplant Parmigiana with smoked cheese served in earthenware pot	€ 9,00

PRIMI PIATTI

	Lasagna tradizionale al Ragù Toscano Traditional lasagna with Tuscan beef ragout	€ 11,50
V+DF	Panzanella Toscana Tuscan Panzanella (bread, tomatoes, cucumber, vinegard, onion, basil)	€ 9,00
V+GF	Chitarrina cacio e pepe su coulis di pomodoro fresco e basilico (fino alle 15:00) Chiattarrina fresh pasta “cacio e pepe” on fresh tomatoes’ coulis(available until 3pm)	€ 11,00
V+GF	Lasagnetta Vegetariana con ricotta di pecora e zucchine bio (dopo 15:00) Vegeterian Lasagna with sheep ricotta cheese and organic zucchini (available after 3pm)	€ 11,00
V+GF	Orecchiette con zucchine bio, ricotta e granella di pistacchio- Orecchiette pasta with organic zucchini, ricotta cheese and pistachio crumbs	
V+GF	Crespelle alla sorrentina con pomodori dell’orto, mozzarella di bufala e basilico Salted crepes Sorrentina style, with organic tomatoes, buffalo mozzarella and basil	€ 10,00

V vegetariano\ - GF senza glutine\ -DF senza latticini\

IL DESCO BISTROT

SECONDI PIATTI

GF+DF	Carpaccio di vitella arrosto con tartufo estivo e patate emulsionate Roasted veal carpaccio with summer truffle and emulsified potatoes	€ 19,50
GF+DF	Faraona in tegame alla Vernaccia con erbe aromatiche. Guinea fowl pan cooked with Vernaccia wine and aromatic herbs	€ 17,50
GF+DF	Salmone gratinato con maionese all'aneto e insalata dell'orto Salmon gratin, dill mayonnaise and vegetables salad from our farm	€ 17,50
V+DF	Seitan artigianale bio arrosto su crema di carote e pomodori al basilico Roasted artisan seitan on carrots' cream and tomatoes with basil	€ 16,50
V+GF	Gran Piatto Vegetariano Grand Vegetarian Dish with a daily selection of organic vegetables and cheese	€ 16,00

CONTORNI

GF+DF+V	Insalatina estiva dell'orto con pesca e sesamo tostato Organic salad with peach and toasted sesame seeds	€ 7,00
GF+DF+V	Erbette di stagione saltate Sautéed green vegetables	€ 5,50
GF+DF+V	Zucchine bio saltate alla mentuccia Organic Zucchini sautéed with mint	€ 5,50
GF+DF+V	Verdure al banco Organic vegetables of the day	€ 9,50
GF+DF+V	Cavolo cappuccio estivo brasato al rosmarino Summer cabbage braised with rosemary	€ 5,50

DOLCI

GF	Mousse di yogurt ai frutti di bosco e meringa Yogurt mousse with berries and meringues	€ 7,00
GF	Gelato artigianale alla frutta con granella di mandorle bio Artisanal fruit ice cream and organic almond crumbs	€ 7,00
GF+DF	Tortino di cioccolato fondente con marmellata bio Chocolate soufflé with organic jam	€ 7,00
GF+DF	Carpaccio di anguria con salsa di datteri, lime e menta Watermelon carpaccio with dates, lime and mint sauce	€ 6,50
	VinSanto con Cantucci Vinsanto sweet wine and "Cantucci" biscuits	€ 6,00