

MENU AUTUNNO \AUTUMN MENU-2020



V vegetariano\vegetarian - GF senza glutine\gluten free -DF senza latticini\dairy free

ANTIPASTI/APPETIZERS

- Fettunta del bistrot con olio extravergine di oliva Bio - Podere la Croce GF DF V 2,50€
"Fettunta" roasted Tuscan bread with organic E.V.O. – Podere la Croce GF DF V
- Salumi della montagna fiorentina, formaggi toscani e giardiniera artigianale GF 12,00€
Typical tuscan cold cuts and artisanal cheese and mixed vegetables GF
- Flan di broccoli in cialda con crema di parmigiano GF V 9,00€
Broccoli flan with parmesan cream and crispy wafer GF V
- Losanga di polenta con trifolata di porcini (*) e castagne GF DF V 9,00€
Polenta lozenge with porcini mushroom () and chestnut GF DF V*
- Lingotto di salmone salmistrato su panna acida e coulis di lampone GF 10,00€
Salted salmon fillet with sour cream and raspberries' coulis GF

PRIMI PIATTI/FIRST COURSE

- Lasagnetta tradizionale al ragù toscano 11,50€
Traditional lasagna with Tuscan meat ragout
- Vellutata di cavolfiore e sedano rapa con pane nero e porri croccanti GF DF V 10,00€
Cauliflower and celeriac soup with dark bread and crispy leeks GF DF V
- Trofie con radicchio rosso Bio, taleggio DOP e guanciale croccante GF 11,50€
Trofie pasta with organic radicchio, taleggio cheese and crispy guanciale GF
- Chitarrina cacio e pepe su crema di spinaci e pinoli tostati GF V 11,00€
Chitarrina pasta "cacio e pepe" on a spinach cream and toasted pinenuts GF V
- Orecchiette con zucca dell'orto al timo e calamari scottati (*) GF 12,00€
Orecchiette pasta with thymed pumpkin and sauteed calamari() GF*

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

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

IL DESCO BISTROT

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

-Guancia di Scottona con riduzione al chianti e crostocino di polenta GF DF <i>Scottona beef cheek with Chianti wine reduction and polenta GF DF</i>	17,50€
-Galletto ruspante alla diavola con pesto di pomodori secchi piccanti GF DF <i>Roasted rooster with spicy dried tomatoes sauce GF DF</i>	16,00€
-Seitan artigianale arrosto su crema di carote Bio e verdure dell'orto DF V <i>Roasted artisanal seitan on organic carrots' cream and fresh vegetables DF V</i>	16,50€
-Granpiatto vegetariano GF V <i>Grand vegetarian dish with daily selection of organic vegetables and cheese GF V</i>	16,00€

CONTORNI/SIDE DISHES

-Cavolo verza brasato al rosmarino GF DF V <i>Braised savoy cabbage flavored with rosemary GF DF V</i>	6,00€
-Patate arrosto D.O.P del Casentino GF DF V <i>Roasted potatoes from Casentino GF DF V</i>	5,00€
-Zucca gialla al timo GF DF V <i>Thymed flavored yellow pumpkin GF DF V</i>	6,00€
-Verdure al banco del nostro orto GF DF V <i>Organic vegetables of the day GF DF V</i>	9,00€
-Insalatina autunnale Bio con finocchi arance e olive nere GF DF V <i>Seasonal organic salad with fennel, orange and black olives GF DF V</i>	7,00€

DOLCI/DESSERT

-Soufflè al cioccolato fondente con marmellata all'arancia di nostra produzione GF DF V <i>Dark chocolate soufflè with homemade orange jam GF DF V</i>	6,00€
-Tagliata di frutta con riduzione al kiwi GF DF V <i>Sliced fresh fruits with kiwi reduction GF DF V</i>	5,50€
-Vinsanto DOC e cantucci DF V <i>Vinsanto sweet wine and "Cantucci" biscuits DF V</i>	6,00€
-Cheesecake alla newyorkese aromatizzato al limone con coulis di frutti di bosco (*) <i>New york style cheesecake with lemon and berries' coulis(*)</i>	6,00€

V vegetariano\vegetarian - GF senza glutine\gluten free - DF senza latticini\dairy free

**In mancanza di prodotto fresco verrà sostituito con prodotto congelato*

**If not available the fresh ingredient may be substituted with frozen product*

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