



DIVER SO

F I R E N Z E

MENÙ DEGUSTAZIONE

Al fine di potervi offrire la miglior esperienza, il menu 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.

CRUDO RE

Crispy cacio e pepe con tartare di salmone

Crispy fried cacio e pepe with salmon tartare

Plateau misto di crudo

Grand selection of raw fish

Bis tartare

Double portion of tartare

Risotto Acquerello, cavolo viola, caviale d'aringa e salicornia

Acquerello risotto, purple cabbage, herring caviar and glasswort

Palamita alla yakitori, funghi, tapenade di olive e yuzu

Bonito in yakitori style, mushrooms, olives tapenade and yuzu

Cristalli di barbabietola e cioccolato bianco con sorbetto di mela e camomilla

Beetroot and white chocolate crystals with apple and chamomile sorbet

Passion fruit, cioccolato bianco e caramello salato

Passion fruit, white chocolate and salted caramel

Menù degustazione

Tasting menu

80

Abbinamento vini

Wine pairing

40

MENÙ DEGUSTAZIONE

Al fine di potervi offrire la miglior esperienza, il menu 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.

MARE NOSTRUM

Wafer di baccalà mantecato
Cod brandade wafer

Spigola croccante, bernese, mela verde e sedano
Crispy sea bass, béarnaise, green apple and celery

Bottoni di francesina di tonno in brodo dashi e finger lime
Tuna francesina buttons in dashi broth and finger lime

Chitarra burro, acciughe, katsuobushi e lime
Chitarra pasta, anchovies, katsuobushi and lime

Polpo glassato alla barbabietola, cime di rapa e fagioli neri
Beetroot-glazed octopus, turnip tops and black beans

Cristalli di barbabietola e cioccolato bianco con sorbetto di mela e camomilla
Beetroot and white chocolate crystals with apple and chamomile sorbet

Crema brûlée di zucca sablé al cacao e gelato alla mandorla
Pumpkin crème brûlée with cocoa sablé and almond ice cream

Menù degustazione
Tasting menu

75

Abbinamento vini
Wine pairing

40

CRUDO

Ostriche Peter Pan
Peter Pan Oysters

5 al pz/pcs

Ostriche Gillardeau
Gillardeau Oysters

8 al pz/pcs

Gamberi rossi di Sicilia
Sicilian red shrimps

7 al pz/pcs

Scampi di Sicilia
Sicilian scampi

8 al pz/pcs

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo, burrata affumicata
e mela verde
Mediterranean bluefin tuna tartare, smoked burrata and green apple

25

Carpaccio di dentice fragolino, salsa ponzu, agrumi, mais, jalapeno
Fragolino snapper carpaccio, ponzu sauce, citrus fruits, corn, jalapeno

22

Bis tartare
Double tartare portion

23

Plateau misto di crudo
Grand selection of raw fish

40

ANTIPASTI

Baccalà mantecato, verdure croccanti e cipolline in agrodolce <i>Cod brandade, crispy vegetables and sweet & sour onions</i>	20
Ventresca di tonno rosso alla brace, carciofi e liquirizia <i>Grilled bluefin tuna belly, artichokes and liquorice</i>	22
Spigola croccante, bernese, mela verde e sedano <i>Crispy sea bass, béarnaise, green apple and celery</i>	20
Uovo a bassa temperatura fritto, bietole, cipolla e caprino <i>Fried low-temperature egg, chards, onion and goat cheese</i>	19

PRIMI

Chitarra burro e acciughe, katsuobushi e lime <i>Chitarra pasta butter and anchovies, katsuobushi and lime</i>	22
Risotto <i>Acquerello</i> al cavolo viola, caviale d'aringa e salicornia <i>Acquerello risotto with purple cabbage, herring caviar and glasswort</i>	22
Bottoni di francesina di tonno in brodo dashi e finger lime <i>Tuna francesina buttons in dashi broth and finger lime</i>	24
Fusilloro <i>Pastificio Verrigni</i> scampi e gamberi rossi <i>Fusilloro pasta from Pastificio Verrigni with scampi and red prawns</i>	28
Spaghetti di Gragnano <i>Pastificio Gentile</i> vongole e bottarga <i>Gragnano spaghetti from Pastificio Gentile with clams and bottarga</i>	23

SECONDI PIATTI

Palamita alla yakitori, funghi, tapenade di olive e yuzu <i>Bonito in yakitori, mushrooms, olives tapenade and yuzu</i>	28
Polpo glassato alla barbabietola, cime di rapa e fagioli neri <i>Beetroot-glazed octopus, turnip tops and black beans</i>	25
Pescato del giorno – <i>isolana, carciofi e porri, sale, brace, vapore</i> – <i>Catch of the day – Isolana style, artichokes and leeks, salt, grill, steam –</i>	8 100g
Frittura di calamaretti spillo, gamberesse e baccalà <i>Fried baby squid, baby shrimps and codfish</i>	25

Aragosta disponibile su prenotazione
Lobster is available on reservation

DOLCI

Passion fruit, cioccolato bianco e caramello salato 11
Passion fruit, white chocolate and salted caramel

Creme brûlée di zucca sablé al cacao e gelato alla mandorla 11
Pumpkin crème brûlée with cocoa sablé and almond ice cream

Donut cremoso alla banana, gelato di arachidi e cioccolato fondente 11
Creamy banana donut, peanut ice cream and dark chocolate

Selezione di sorbetti e gelati 8
Selection of sorbets and ice creams

VINI DOLCI

Malvasia Passito	<i>Colosi</i>	7
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

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 Distilleria Franciacorta	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
Glenmorangie 18 Years	21
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
Zacapa23	13
Dictador XO	20