

DI
FORK
SOVER
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

Abbinamento vini
Wine pairing

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

Abbinamento vini
Wine pairing

CRUDO

Ostriche Peter Pan
Peter Pan Oysters

Ostriche Gillardeau
Gillardeau Oysters

Gamberi rossi di Sicilia
Sicilian red shrimps

Scampi di Sicilia
Sicilian scampi

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

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

Bis tartare
Double tartare portion

Plateau misto di crudo
Grand selection of raw fish

ANTIPASTI

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

Ventresca di tonno rosso alla brace, carciofi e liquirizia
Grilled bluefin tuna belly, artichokes and liquorice

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

Uovo a bassa temperatura fritto, bietole, cipolla e caprino
Fried low-temperature egg, chards, onion and goat cheese

PRIMI

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

Risotto Acquerello al cavolo viola, caviale d'aringa e salicornia
Acquerello risotto with purple cabbage, herring caviar and glasswort

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

Fusilloro Pastificio Verrigni scampi e gamberi rossi
Fusilloro pasta from Pastificio Verrigni with scampi and red prawns

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

SECONDI PIATTI

Palamita alla yakitori, funghi, tapenade di olive e yuzu
Bonito in yakitori, mushrooms, olives tapenade and yuzu

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

Pescato del giorno – *isolana, carciofi e porri, sale, brace, vapore* –
Catch of the day – Isolana style, artichokes and leeks, salt, grill, steam –

Frittura di calamaretti spillo, gamberesse e baccalà
Fried baby squid, baby shrimps and codfish

Aragosta disponibile su prenotazione
Lobster is available on reservation

DOLCI

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

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

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

Selezione di sorbetti e gelati
Selection of sorbets and ice creams

VINI DOLCI

Malvasia Passito

Moscato Passito

Moscadello

Vin Santo

Le petit manincor bio

Muffato della sala

Colosi

Firriato

Il Poggione

Castello di Verrazzano

Petit Manseng

Antinori

AMARI

Averna

Cynar

Jefferson

Montenegro

Fernet Branca

Amaro del Capo

Amara

Amaro Distilleria Aquileia

Mirto Petra Manna

GRAPPE

Centenara Barricata

Antica Aquileia

Grappa Distilleria Franciacorta

Grappa di Tignanello

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker

Glenfiddich 12 Years

Laphroig 10 Years

Macallan 12 Years

Dalmore 12 Years

Glenmorangie 10 Years

Glenmorangie 18 Years

Tallisker

JAPANESE WHISKY

Nikka From the Barrel

Nikka Pure Malt

Yamazaki 12 Years

COGNAC

Castarede Armagnac

HennesyVS

Park Cognac VS Carte Blanche

Cognac alle Pere Williams François Peyrot

RUM

Appleton Estate

Diplomatico

Zacapa23

Dictador XO