



Dinner Society

F I R E N Z E

MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Crispy cacio e pepe con tartare di salmone
Crispy fried cacio e pepe with salmon tartare

Gyooza Di Tonno In Salsa Agrodolce
Tuna Gyoza with Sweet Chili Sauce

Hot dog di polpo
Octopus Hot Dog

Carpaccio di gamberi biondi limone vaniglia e sedano
Blond shrimps carpaccio with lemon, vanilla and celery

Rollè di branzino bagna cauda lattuga e caviale d'aringa
Sea bass roll, bagna cauda, lettuce and herring caviar

Risotto "Ecori" cavolfiore, alici marinate e polvere di olive
Cauliflower risotto with anchovies and olives powder

Raviolo di patate calamaretti spillo radicchio e lardo
Stuffed raviolo pasta with potatoes served with pin squid, radish and lardo

Ventreska di tonno rosso alla brace cardi ponzu e halapeno
Grilled fatty tuna with cardoons, ponzu e jalapeño

Sorbetto ai fiori di sambuco e mela in osmosi
Elderflower and apple sorbet in osmosis

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

Menù degustazione
Tasting menu

100

Abbinamento vini
Wine pairing

50

CRUDO

Ostriche Kristale
Kristale Oysters

5 al pz.

Ostriche Gillardeau
Gillardeau Oysters

8 al pz.

Gamberi rossi di Sicilia
Sicilian red prawns

7 al pz.

Scampi di Sicilia
Sicilian langoustine

8 al pz.

Tartar di tonno rosso patate affumicate e battuto mediterraneo
Red tuna tartar with smoked potatoes and Mediterranean stuffing

25

Carpaccio di gamberi biondi limone vaniglia e sedano
Blond shrimps carpaccio with lemon, vanilla and celery

22

Bis tartare
Bis tartare

23

Plateau misto di crudo
Plateau of raw fish

40

ANTIPASTI

Baccalà mantecato, verdure croccanti e cipolline in agrodolce <i>Creamed cod, crispy vegetables and sweet & sour onions</i>	20
Cavolfiore cioccolato bianco e tartufo <i>Cauliflower with white chocolate and truffle</i>	20
Rollè di branzino bagna cauda lattuga e caviale d'aringa <i>Sea bass roll, bagna cauda, lettuce and herring caviar</i>	22
Calamaro farcito carote ginger e cicoria <i>Stuffed squid with carrots, ginger and chicory</i>	22

PRIMI

Chitarra burro e acciughe, katsuobushi e lime <i>Chitarra pasta butter and anchovies, katsuobushi and lime</i>	22
Risotto "Ecori" cavolfiore, alici marinate e polvere di olive <i>Cauliflower risotto with anchovies and olives powder</i>	22
Raviolo di patate calamaretti spillo radicchio e lardo <i>Stuffed raviolo pasta with potatoes served with pin squid, radish and lardo</i>	24
Fusilloro "Pastificio Verrigni" scampi e gamberi rossi <i>Fusillo pasta from "pastificio verrigni" with langoustine and red prawns</i>	28
Spaghetti di Gragnano "Pastificio Gentile" vongole e bottarga <i>Gragnano's Spaghetti from "Pastificio Gentile" with clams and bottarga</i>	23
Linguine di Gragnano "Pastificio Gentile" cacio e pepe con crudo di mare <i>Gragnano's Linguine pasta from "Pastificio Gentile" "cacio e pepe" with raw fish</i>	28

SECONDI PIATTI

Rombo chiodato finocchi arancia e campari <i>Turbot with fennel, orange and campari</i>	30
Ventresca di tonno rosso alla brace cardi ponzu e jalapeño <i>Grilled fatty tuna with cardoons, ponzu e jalapeño</i>	28
Pescato del giorno - isolana, carciofi e porri, sale, brace, catalana - <i>Catch of the day isolana style, artichokes and leeks, salt, grill, catalana style </i>	8/100gr
Tempura di gamberi rossi alle mandorle con maionese al prezzemolo <i>Red prawns tempura with almond and parsley mayo</i>	25

Aragosta disponibile su prenotazione
Lobster is available on reservation

DOLCI

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

11

Mirtilli gianduia e latte
Blueberries, gianduia and milk

11

Paris brest al pistacchio
Pistachio Paris Brest

11

Selezione di sorbetti e gelati
Selection of sorbet and ice cream

8

VINI DOLCI

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
Vermouth rosato	<i>Castello di Radda</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 Poli	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
Bumbu	11
Zacapa23	13
Dictador XO	20



Dinner Society

F I R E N Z E