



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.

Snack di benvenuto
Welcome Snack

Hot dog di polpo
Octopus Hot Dog

Cernia e lattuga alla brace capperi uvetta e pil-pil
Grouper fish and lettuce grilled, capers, dry grapes and pil-pil sauce

Pappardella ripiena di patate, zuppa di scoglio, sarde e aneto
Stuffed pappardella pasta with potatoes, seafood broth, sardine, dill

Risotto "ecori" di capra, nduja, cioccolato e cozze
Goat cheese risotto, nduja, chocolate and mussels

Triglia croccante, provola, cipollotti e spinaci
Crunchy mullet, provola cheese, onion and spinach

Ventresca di tonno rosso alla parmigiana e zucchine alla scapece
Fatty tuna in parmigiana style and scapece courgette

Namelaka, meringa e pesche
Namelaka, meringa and peach

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 scampi

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
Double tartar 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>	22
Uovo cremoso, piselli, robiola e quinoa <i>Creamy egg, peas, robiola and quinoa</i>	20
Triglia croccante, provola, cipollotti e spinaci <i>Crunchy mullet, provola cheese, bring onion and spinach</i>	23
Cernia e lattuga alla brace capperi uvetta e pil-pil <i>Grouper fish and lettuce grilled, cappers, dry grapes and pil-pil sauce</i>	24

PRIMI

Chitarra burro e acciughe, katsuobushi e lime <i>Chitarra pasta butter and anchovies, katsuobushi and lime</i>	22
Risotto "ecori" di capra, nduja, cioccolato e cozze <i>Goat cheese risotto, nduja, chocolate and mussels</i>	23
Pappardella ripiena di patate, zuppa di scoglio, sarde e aneto <i>Stuffed pappardella pasta with potatoes, seafood broth, sardine, dill</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>	30

SECONDI PIATTI

Polpo grigliato, fave pecorino e menta <i>Grilled octopus, fava beans, pecorino cheese and mint</i>	26
Ventresca di tonno rosso alla parmigiana e zucchine alla scapece <i>Fatty tuna in parmigiana style and scapece courgette</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
Frittura di calamretti spillo e verdure <i>Fried baby squid and vegetables</i>	28

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

Namelaka, meringa e pesche 11
Namelaka, meringa and peach

Frolla, mascarpone e amarene 11
Shortcrust pastry, mascarpone and black cherry

Selezione di sorbetti e gelati 8
Selection of sorbet and ice cream

Selezioni di formaggi frutta secca e pandolce 15
Selection of cheese, dry fruit and sweet bread

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