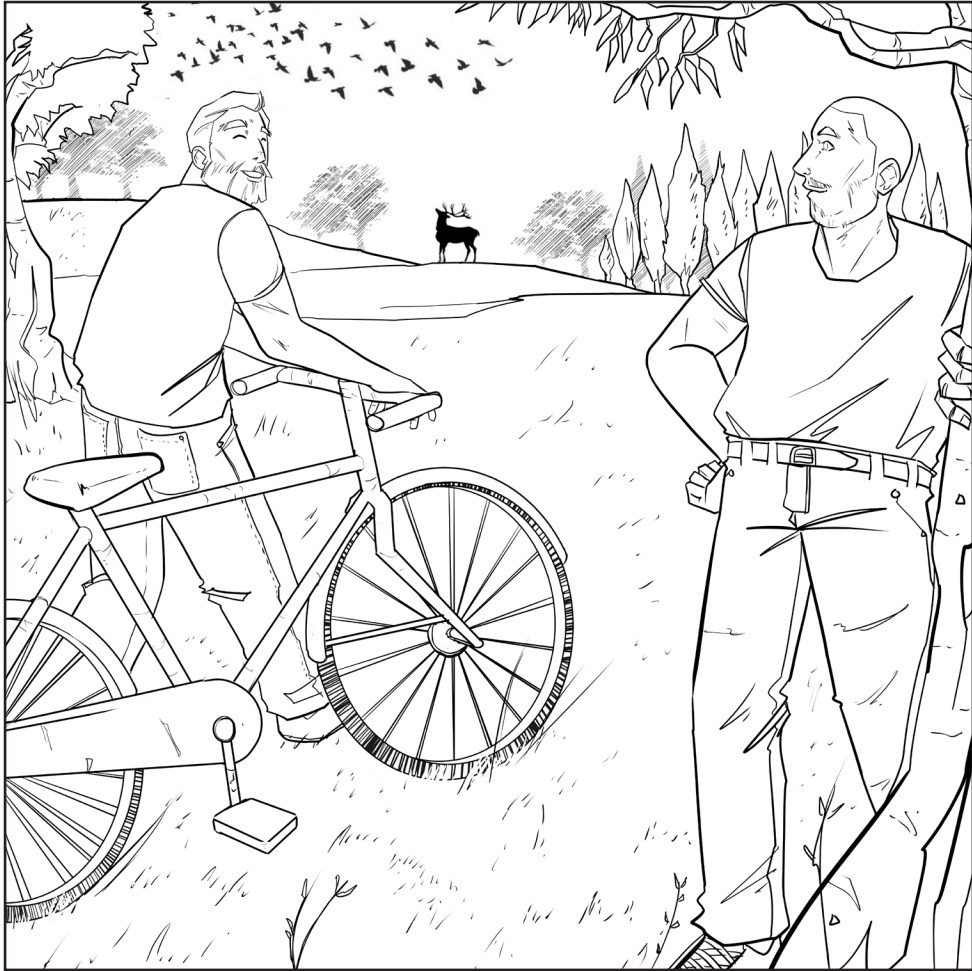


MENÙ





Antipasti *Starters*

Vellutata di zucchine con crostini di pane, mandorle tostate e semi di papavero
Zucchini cream with bread croutons, toasted almonds and poppy seeds (1/8)

**Roll di fegatino, fondente di patata,
clorofilla di spinacio, mela al vin santo e rosmarino**
*Rolled sheet of yeasts-leavened dough with chicken liver patè, potatoes cream,
spinach chlorophyll, apple with vin santo and rosemary (1/3/7)*

Tagliere delle Selve di Vallolmo: il Bianco e il Grigio del Casentino
Selection of Tuscan cured meats from Selve di Vallolmo Farm (1)

Cozze, baccelli, pane ai cereali con spuma di pecorino fresco
Mussels, broad beans, cereals bread croutons and pecorino cheese foam (1,7,14)

Primi *Pasta dishes*

Spaghetti di verdure miste con crema di zucchine e olive taggiasche

Vegetables zucchini and carrots spaghetti, with zucchini cream and taggiasche olives

Ravioli di pasta fresca ricotta e spinaci con burro e salvia

Home made ravioli pasta with ricotta cheese and spinach, butter and sage (1/7)

Pappardelle fatte in casa al ragù di filetto di manzo al coltello

Home made pappardelle with traditional beef filet Bolognese sauce (1/3/7/9)

Fregola, canocchie, calamaretto spillo, salsa di vermentino, uova di lompo e olio di melissa

Fregola pasta with mantis shrimps, squid, vermentino sauce, lumpfish roe and lemon balm oil

(1/2/7/9/14)

Secondi *Main dishes*

Cipolla di Tropea al mirin, pomodorini confit, burrata affumicata, cecina, patata dolce, maionese di avocado e cialda croccante al rosmarino

Tropea onion with mirin, confit tomatoes, smoked burrata cheese, cecina, sweet potatoes cream, avocado mayonnaise and rosemary crispy wafer (1/7)

Coscio di faraona confit, pancetta pistoiese, chips di melanzane, aneto e pera fresca su mousse di melanzane

Confit stuffed Guinea-fowl leg with pistoiese bacon, aubergine chips, fresh julienne pear and dill, and aubergine cream (1)

Baccalà, crema di porro, datterino giallo, timo e chips di barbabietola

Codfish, leek cream, yellow datterino tomatoes, fresh thyme and beetroot chips (4)

Cervo, fondo bruno, crema di topinambur, bagna cauda, nocciole e senapi dell'orto

Venison filet, brown stock, Jerusalem artichoke, garlic and anchovy sauce, hazelnuts and mustards from our garden (7/8/9/10/14)

Bistecca alla Fiorentina

Florentine Steak

Tradizione, celebrità e nome della Bistecca risalgono alla celebrazione della Festa di San Lorenzo ed ai suoi organizzatori, la famiglia dei Medici che faceva distribuire grandi quantità di carne alla brace alla popolazione. In principio chiamata “Carbonata”, deve il suo nome ad un gruppo di Inglesi che verso la metà del 1500 la chiamò Beef Steak, termine che fu poi riadattato in Bistecca dai Fiorentini.

Le nostre carni vengono frollate da un minimo di 20 ad un massimo di 45gg. Utilizziamo soltanto carne di scottona, ricercando la miglior mazzatura per una carne saporita e con una morbidezza unica. Serviamo la nostra Bistecca esclusivamente al sangue, con un peso generalmente dal chilo in su come richiede la tradizione, sale in cristalli, rosmarino e salvia con piatti caldi ed un filo d’olio e alloro.

Florentine Steak tradition, celebrity and name came from San Lorenzo Day celebration and its promoters, the Medici family; who gave big quantity of grill meat to the Florentine people. In the beginning called “Carbonata”, takes its name from a group of British who called it Beef Steak around the middle of 1500, term readjusted then by Florentine in Bistecca.

Our meats are dry aged from a min of 20 to a max of 45 days. We just use Scottona meat, searching every day best marbled to have a meat with a special softness and flavour.

We serve our Steak exclusively rare, usually with starting size around one Kg, as tradition teaches, with crystals of salt, fresh rosemary and sage with warm plates, a bit of oil and bay leaf.

Bistecca alla Fiorentina

Florentine Steak

La Nostra Selezione

Our Beef Steak Selection

VACCA ROSSA PROUSSIANA - RED KROWA

Questa particolare razza di bovini nasce e cresce nella regione detta dei “mille laghi”, la Masuria, ex Prussia Orientale. Conosciuta anche come “Pezzata Rossa del Mazury”, la Red Krowa cresce in un contesto ideale, con pascoli allo stato brado su terreni ricchi di minerali, cereali e barbabietola da zucchero, alimento quest’ultimo che incide in maniera determinante su sapori e composizione della carne. Caratteristico il colore rosso rubino ed il sapore intenso, tendente al dolce. La Nostra Selezione di Vacca Rossa è frollata da un minimo di 40 ad un massimo di 55 giorni, portando sentori e morbidezza alla loro massima espressione ed è servita al sangue con una pezzatura minima di 1Kg, secondo le disponibilità del momento.

PROUSSIAN RED COW - RED KROWA

This particular breed of cattle was born and bred in the region known as “thousand lakes”, Masuria formerly East Prussia. “Mazury’s Red Krowa”, grows in an ideal context, with pastures in the wild on soils rich in minerals, cereals and sugar beet, that has a decisive impact on the flavors and composition of the meat. This cut has two particular features: a ruby red color and an intense flavor, tending to sweet. Our Red Cow Selection are dry-aged from a min of 40 to a max of 55 days, bringing hints and softness to its maximum expression and it served rare with a minimum size of 1Kg, according to the availability of the moment.

Contorni *Side dishes*

Insalata verde

Green salad

Insalata mista

(carota, pomodoro, cetriolo e finocchio)

Mix salad

(carrot, tomatoe, cucumber and fennel)

L'Insalatina dell'Orto de' Il Vezzo

(più di venti varietà, tra piante e fiori, dal nostro orto di Colle Val d'Elsa (SI))

Il Vezzo Garden salad

(more than twenty varieties of plants and flowers from our garden in Colle Val d'Elsa (SI))

Patate arrosto

Roast potatoes

Verdure di stagione al forno

Sauteed vegetables mix

Dolci *Desserts*

Cantucci di Prato e vin santo

Cantucci traditional dry biscuits with almonds and vin santo

Spuma di tiramisù

Home made tiramisù

Frangipane, cremoso al cioccolato Madagascar, mousse lamponi, nougatine mandorle e lime e coulis di frutti rossi

*Frangipane cake with cream of 72% madagascar chocolate and raspberry mousse
almonds and lime nougatine and berry fruits coulis*

Gel basilico, frolla sablè alla cannella, gelatina di passion fruit e albicocca, caramello salato, cacao e spuma di riso

*Basil gel, cinnamon sablè pastry, passion fruit and apricot jelly,
salted caramel, cocoa beans and rice foam*

Allergeni *Food Allergens*

- (1) **Cereali contenenti Glutine e prodotti derivati**
Cereal containing gluten and products thereof
- (2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustacean and crustacean based products
- (3) **Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and eggs based products
- (4) **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and fish based products
- (5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanut and peanut based products
- (6) **Soia e prodotti a base di soia**
Soy and soy based products
- (7) **Latte e prodotti a base di latte**
Milk and milk based products
- (8) **Frutta a guscio e loro prodotti**
Nuts and products with nuts
- (9) **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and celery based products
- (10) **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and mustard based products
- (11) **Semi di sesamo e prodotti con sesamo**
Sesame seeds and sesame based products
- (12) **Solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/Kg**
Products with more of 10mg/kg of sulphite concentration
- (13) **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupins and lupin bean based products
- (14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Mollusk and mollusk based products