

SEI PORTATE

MENÙ DEGUSTAZIONE “IL BISTROT”

Terrina di fegatini con crostino di pane nero,
marmellata di fichi e granella di nocciole

Flan di zucchine e patate, variazione di
fagiolini serpentine e caprino agli agrumi

Raviolino formaggio e pere con crema
di Parmigiano Reggiano

Raviolotto di burrata con pesto di pistacchi

Filetto di Angus italiano e patate arrosto

Lingotto di cioccolato fondente

€55

Wine pairing

*abbinamento al calice a mano libera
a cura del sommelier*

€25

“ UN BISTROT, UN PONTE, UNA VOCE,
UN PASSO ELEGANTE,
UN SORSO DI VINO ROSSO,
LA VISTA IMPROVVISA DI PIAZZA DELLA SIGNORIA.
BASTA POCO PER INNAMORARSI A FIRENZE. ”

COQUINARIUS
— BISTROT —

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Terrina di fegatini con crostino di pane nero, marmellata di fichi e granella di nocciole	12
Uovo a 63° con crema di pecorino e variazione di topinambur	12
Parmigiana di melanzane con crema di burrata e basilico	14
Flan di zucchine e patate, variazione di fagiolini serpentini e caprino agli agrumi	14
Selezione Filetti di Acciughe "Conservas Codesa Serie Oro" - Cantabria	15
Carpaccio di manzo con pomodorini confit e ricotta salata	16
Carpaccio di spada con finocchi e pompelmo rosa	16
Polpo Galizia grigliata con morbido di ceci, friarielli, tzatziki e corallo rosso	16

PRIMI

Pici con ragù di chianina e crumble di Parmigiano e rosmarino	15
Raviolotti di burrata con pesto di pistacchi	16
Raviolini formaggio e pere con crema di Parmigiano Reggiano	16
Crespelle "alla fiorentina" con ricotta e spinaci	16
Tagliatelle con ragù di coniglio, crema di piselli e bacon croccante	18

SECONDI

Tartara di chianina con asparagi e nocciole tostate	22
Tartara di tonno, mango, avocado, ginger e lime	22
Rollè di coniglio ripieno, crema di carote, broccoli scottati e arancia candita	23
Millefoglie di cecina con baccalà, cavolo viola e variazione di spinacini	23
Maialino da latte, purè di mele e ginepro, cotognata e il suo jus al vin santo	25
Filetto di Angus italiano 300g e patate arrosto	27
con pepe verde e brandy	29
con funghi porcini	30
con scaloppa di foie gras	35
Piccione ripieno	30

Acqua 3

Coperto 3