

SEI PORTATE

MENÙ DEGUSTAZIONE “IL BISTROT”

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

Parmigiana di melanzane con crema di
burrata e basilico

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 —

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
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
Sformatino di "Sor Adele" con brasato di coda di bue	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
Raviolini formaggio e pere con crema di Parmigiano Reggiano	16
Spaghettoni burro e acciughe del Cantabrico, briciole di pane e zeste di limone	16
Crespelle "alla fiorentina" con ricotta e spinaci	16
Raviolotti di burrata con pesto di pistacchi	18
Tagliatelle con ragù di coniglio, crema di piselli e bacon croccante	18

SECONDI

Tartara di chianina con Burrata, acciughe, pomodorini e olive taggiasche	22
Tartara di tonno, mango, avocado, ginger e lime	22
Rollè di coniglio ripieno, crema di barbabietola, zuccina al cartoccio e uva rossa	23
Millefoglie di cecina con baccalà, cavolo viola e variazione di spinacini	23
Maialino da latte, purè di mele e ginepro e il suo jus al vin santo	25
Filetto di Angus italiano 300g e patate arrosto	27
<i>con pepe verde e brandy</i>	29
<i>con funghi porcini</i>	30
<i>con scaloppa di foie gras</i>	35
Piccione ripieno	30

Acqua 3

Caffè 3

Coperto 3

Spritz & Long Drinks 9

Wine list - ask inside