

RISTORANTE FLORENCE

Antipasti

<i>Selezione di formaggi con composta di cipolla rossa e mirtilli</i>	€ 16.-
<i>Degustazione di formaggi vegani con marmellata di pomodori</i>	€ 12.-
<i>Crema fredda di pomodoro con insalatina di quinoa e verdure</i>	€ 14.-
<i>Culatello di Zibello, mostarda di fichi e pane cristallo</i>	€ 16.-
<i>Burrata con fragole, peperoni e aceto balsamico di Modena</i>	€ 14.-
<i>Tonno marinato ai profumi del mediterraneo</i>	€ 18.-
<i>Battuta di fassona piemontese, nocciole, bagna cauda e ricotta affumicata</i>	€ 16.-

Primi Piatti

<i>Risotto mantecato con zucchine trombetta, crema di peperone, salsa pil pil e limone</i>	€ 14.-
<i>Lasagna verde all'emiliana, fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero</i>	€ 14.-
<i>Tortellini bolognesi su crema di piselli e polvere di prosciutto cotto</i>	€ 14.-
<i>Gnocchi di patate, melanzane arrostiti e formaggio vegano</i>	€ 16.-
<i>Calamarata con ragù di pesce e crostacei, stracciatella di bufala e granella di pistacchi</i>	€ 18.-

Secondi piatti

<i>Fiorentina di fassona piemontese servita con patate e verdure (1,2kg ca. x due persone)</i>	€ 70.-
<i>Costolette d'agnello gratinate alle erbe, patate mantecate e salsa al sambuco</i>	€ 22.-
<i>Guancia di vitello stufata con gremolada di missoltino</i>	€ 22.-
<i>Trancio di ombrina in guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e capperi</i>	€ 22.-
<i>Piovra arrostita su passatina di ceci al rosmarino</i>	€ 22.-

Dessert

<i>Crostatina con crema di grano cotto e mousse di ricotta di bufala</i>	€ 10.-
<i>Tortino fondente al cioccolato e pepe nero, gelato alla vaniglia Tahiti (15 min)</i>	€ 10.-
<i>Tiramisù Florence (Spuma di mascarpone, cremoso al cioccolato, gelato al caffè)</i>	€ 10.-
<i>Zuppetta di mirtilli rossi, con frutta fresca e sorbetto al pompelmo rosa</i>	€ 10.-
<i>Mousse di cocco e banana caramellata, terra di cioccolato e ganache di cioccolato al latte</i>	€ 10.-

Coperto € 3,00 a persona

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti a processo di abbattitura di temperatura e surgelamento per preservarne le caratteristiche organolettiche e la salubrità