

IL SALVIATINO

Classici

Classics

Selezione di Salumi e Prosciutti della Macelleria Tozzetti

Selection of cold meats from 'Tozzetti Macelleria'



Pici alle Briciole

Tuscan 'Pici' pasta with breadcrumbs, pecorino and roasted garlic



Bistecca alla Fiorentina

Traditional Tuscan T-bone steak



Pescato del Giorno

Whole fish on the grill



Grigliata di molluschi e crostacei

Grilled mollusk and shellfish



Antipasti

Appetizers

Melanzana, Cipolla rossa, Lenticchie Beluga

Aubergine, red onion mustard, beluga lentils



Sgombro bruciato, Melone, Tuberi

Burned mackerel, melon, roots



Capp...ancetta, Carota, Lemongrass

Scallops, pork belly, carrot, lemongrass dust



Manzo, Barbabietola al sale, semi di Papaya

Beef, beetroot, papaya seeds



Primi piatti

First courses

Gnocchi, estratto di Fagiolini, Curry

Potato gnocchi, green beans, curry



Risotto, Cannolicchi, brodo di Sedano

Risotto with razor clams, celery broth



Spaghettoni al Cavolo nero e Caviale

Spaghettoni with black cabbage, caviar



Raviolini all'Anatra, Gambero Rosso, Prezemolo

Duck ravioli, red prawns, parsley



Per ragioni di Mercato alcuni prodotti potranno essere sostituiti con altri.
For Market reasons, some products may be replaced with others.

Secondi piatti

Main courses

Peperone, Grano, polvere di Rucola

Sweet pepper, grain, rocket leaves



Palamita, semi di Pomodoro, Tarassaco, Fegatini

Bonito, tomato seeds, dandelion, livers



Vitello e Animella al Cipresso, Zucchine, Limone

Veal and sweetbreads, cypress, courgette, lemon



Agnello al Cajun, Topinambur, Uva

Cajun spiced Lamb, Jerusalem artichokes, grape



Menu degustazione

Tasting menu

4 portate

con selezione di vini

4 Courses or with selection of wines

6 portate

con selezione di vini

6 Courses or with selection of wines

Menu Degustazione per la loro complessità si intendono possibilmente per tutto il tavolo

Dolci

Dessert

Mela Verde, Cetriolo, Alloro, Yogurt

Green Apple, cucumber, bay leaves, yoghurt



Cavolo nero, Caprino, Cardamomo, Caffè

Black cabbage, goat cheese, cardamom, coffee



Gianduia, Cocco, Curcuma, Elisir di Rose

Gianduja light mousse, coconut and turmeric, Rose Elisir liqueur



Cioccolato 70%, Riso Artemide, Pompelmo, Rosmarino

Dark Chocolate ganache, Artemide rice, grapefruit, rosemary



Formaggi

Cheeses

Selezione di Formaggi con Miele Biologico e Mostarde di frutta

Selection of Tuscan cheese with organic Honey and fruit Mostarda





Vegan



Vegetarian



Gluten free



Lactose free



Nuts free

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.