



Piatti del Bistrot

Espressi (con un po' di pazienza...)

Crostoni al pomodoro fresco e acciughe.	€ 8,00
Crostone con julienne di porri e soprassata di Laterina.	€ 8,00
Salumi toscani di fattoria, crostini neri e giardiniera.	€ 12,00
Chicche di melone al Porto e prosciutto del Casentino.	€ 12,00
“Merendero”.	€ 10,00
Potage di zucca al ginger, parmigiano e dadolini dorati.	€ 10,00
Paccheri al pomodoro fresco e mozzarella di bufala.	€ 10,00
Raviolini alla crema di tartufo di San Miniato.	€ 12,00
Bavettine acciughe, aglio, peperoncino e cipolla di Nibbiaia.	€ 12,00
Linguine al baccalà, porri e zafferano.	€ 12,00
Tagliata di trippa bianca, sedano, uva passa e pinoli.	€ 12,00
Roast-Beef alla fiorentina.	€ 13,00
“Conigliolo” ripieno e salsa di tartufo.	€ 15,00
Uova al pomodoro, fiocchi di burrata e tartufo.	€ 15,00
Salmone affumicato e burrata pugliese.	€ 15,00
Foie gras d'anatra al sale, miele e fichi.	€ 18,00
Patate arrosto.	€ 5,00
Fagioli all'uccelletto.	€ 5,00
Caponatina di verdure.	€ 5,00

Per gli allergeni rivolgersi al personale di sala

... perchè questo è solo un piccolo Bistrot)

Tomino della Garfagnana al Rum, miele, pere e noci.	€ 14,00
Camembert caldo all'aglio, olio e rosmarino.	€ 15,00
Selezione di formaggi d'Oltralpe a girare intorno ad una pera.	€ 15,00
Insalata finocchi, arance, salsa di senape e cacio morbido scottato alla piastra.	€ 12,00
Insalata, rucola, emmenthal, avocado, bacon e pinoli.	€ 12,00
Insalata, arance, mele, sedano, pompelmo e scampi in salsa rosa.	€ 12,00
Insalata verde, vinaigrette, pomodori secchi, tonno e acciughe.	€ 12,00
Sorbetto alla mela verde con Calvados e Rum bianco.	€ 5,00
Frutta del giorno.	€ 5,00
Babà affogati nel Rum.	€ 5,00
Budino di castagne di Marradi.	€ 6,00
Zuppa inglese all'Alchèrmes della Farmacia di S. M. Novella.	€ 6,00
Tiramisù.	€ 6,00
Flan con cuore caldo di cioccolato fondente (15 minuti).	€ 7,00
Caffè.	€ 2,00
Acqua minerale naturale <i>Panna</i> .	€ 3,00
Acqua minerale frizzante <i>San Pellegrino</i> .	€ 3,00

Servizio e coperto compresi

Cantina del Bistrot

ROSSI TOSCANI

MONTALCINO

Rosso di Montalcino, Martinuzzi	€ 18,00
Brunello di Montalcino, Martinuzzi	€ 45,00
Brunello di Montalcino, Castel Giocondo ..	€ 65,00

CILIEGIOLO

Ciliegiolo del Grillesino, Nacchero	€ 18,00
Ciliegiolo Principio, A. Cammillo	€ 24,00
Ciliegiolo Vallerana Alta, A. Cammillo .	€ 35,00

BOLGHERI

Ferruggini, Vignaiolo Chiappini	€ 25,00
Felciaino, Vignaiolo Chiappini	€ 30,00

CHIANTI CLASSICO

Radda in Chianti, Istine	€ 18,00
Radda in Chianti, Casanova dell'Aia	€ 35,00
Radda in Chianti, Vigna di Cavarchione .	€ 35,00
Radda in Chianti, Vigna Istine, G. Riserva .	€ 38,00

MONTEPULCIANO

Rosso di Montepulciano, Contucci	€ 18,00
Nobile di Montepulciano, Contucci	€ 25,00

CARMIGNANO

Barco Reale, C. Bonacossi	€ 18,00
Vin Ruspo di Capezzana, C. Bonacossi .	€ 20,00
Villa di Capezzana, C. Bonacossi	€ 28,00

BOLLICINE ITALIANE

Valdo Origine 1926, Valdobbiadene	€ 18,00
Col de' Salici, Valdobbiadene Superiore .	€ 22,00
Valdo Rosè 1926, Valdobbiadene	€ 22,00
Cuvée 1926, Valdobbiadene	€ 24,00

BIANCHI ITALIANI

Pinot Garganega	€ 15,00
Albizia, Chardonnay, Frescobaldi	€ 18,00
Custoza di Negrar	€ 18,00
Pian di Remole, Frescobaldi	€ 18,00
Vernaccia di S. Gimignano	€ 18,00
Massovivo, Frescobaldi	€ 22,00
Pomino Bianco, Frescobaldi	€ 22,00
Vermentino Marittimo, A. Cammillo	€ 22,00

BORDEAUX

Peraclous, Montagne de Bordeaux	€ 28,00
Le Grands Champs, Saint-Emilion	€ 30,00
Cuvée Renaissance, Saint-Emilion	€ 38,00
Prémya, Saint-Emilion	€ 45,00

BORGOGNA

Domaine Champs Perdrix	€ 28,00
Coteaux Des Moines, Bouchard P.et F. ..	€ 32,00
Hautes Côtes De Nuits, Pierre Gruber ...	€ 35,00

BIANCHI FRANCESI

Petit Chablis, Pas si Petit	€ 28,00
Pouilly-Fumé, Saget La Perriere	€ 35,00

CHAMPAGNE

Victor Lejeune	€ 35,00
Veuve Pelletier	€ 35,00
Henri de Verlaine	€ 42,00
Taittinger	€ 90,00