Dessert

Sorbetto al limone € 7

Sorbetto con wodka € 8

Biscottini con vinsanto € 8

Tartelletta con mandarino, melagrana e cioccolato bianco € 10

Caprese con salsa all'arancia € 8

Tiramisù espresso € 10

Pane e Coperto € 6

Alcune pietanze potrebbero essere congelate a seconda della disponibilità

REG. UE 1169/2011

GLI ALIMENTI VENDUTI E/O SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE ED INTOLLERANZE

IL RESPONSABILE È A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SPECIFICHE SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI SINGOLI ALIMENTI E/O PREPARAZIONI

Burro & Acciughe

Firenze

Menu

Antipasti

Burro e acciughe del Cantabrico con pane caldo € 18

Acciughe fritte con salvia € 18

Calamaretti fritti con cipolle marinate € 18

Uovo 63° alla carbonara di mare € 18

Ceviche di ombrina € 18

Crudo

Ostriche Royale Divine € 8 / pezzo

Scampi € 8 / pezzo

Gamberi rossi € 8 / pezzo

Tartara di tonno € 18

Tartara di ricciola € 20

Gran Misto Crudo € 40
(2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, 2 tartare)

Primi

Spaghetti con acciughe del Cantabrico, pinoli e briciole di pane nero tostato € 22

Linguine con crudo e cotto di gamberi rossi e lime € 26

Tonnarelli al ragù di astice con mandorle salate e salsa alla menta € 30

Tagliolini risottati con burro di Normandia, limone, pepe e bottarga € 22

Fusilli al ferretto con ragù di polpo € 20

Risotto con carciofi, mazzancolle e guanciale croccante € 24

Secondi

Pescatrice ripiena di verdure con salsa allo zafferano € 30

Frittura di mare mista € 28

Polpo alla griglia con carciofi alla romana € 28

San Pietro all'isolana (per 2 persone) € 70

Gallinella all'acqua pazza con cozze e vongole € 35

Bistecca di tonno rosso con cipolle glassate € 35

Trancio di ricciola con patate schiacciate, cavolo nero e bottarga € 35