

*Lungarno Bistrot Menù ITA-ENGL Giugno 2017*

A - MENU € 27

PRIMO

Risotto ai carciofi o asparagi ( secondo stagione )

SECONDO

Bocconcini di pollo fritto con patate arrosto

DOLCE

Tarte tatin di mele

B - MENU € 27

PRIMO

Maccheroncini al pomodorino fresco e basilico

SECONDO

Bricioline di tacchino in umido con patate al rosmarino

DOLCE

Tiramisù

C - MENU € 27

ANTIPASTO

Sformatino di verdure con fonduta al gorgonzola

SECONDO

Filetto di cinta lardellato arrosto con pure di patate

DOLCE

Soufflé al cioccolato su crema inglese

D - MENU € 27

ANTIPASTO

Involentino di melanzane con prosciutto, mozzarella e pomodoro

PRIMO

Zuppa di porri e patate con porri croccanti e crostini al burro ( o zuppa di verdure )

DOLCE

Spiedino di frutta caramellato con crema inglese allo cherry

E - MENU € 33

ANTIPASTO

Sformatino di verdure con fonduta al gorgonzola

PRIMO

Rigatoni al forno con salsa ai porri e prosciutto toscano

SECONDO

Filetto di cinta lardellato arrosto con pure di patate

DOLCE

Soufflé al cioccolato su crema inglese

F - MENU € 33

ANTIPASTO

Involentino di melanzane con prosciutto, mozzarella e pomodoro

PRIMO

Zuppa di porri e patate con porri croccanti e crostini al burro

SECONDO

Polpettine di cinta senese al chianti classico con broccoli gratinati

DOLCE

Spiedino di frutta caramellato con crema inglese allo cherry

G - MENU € 37

ANTIPASTO

Crostini misti rustici toscani

PRIMO

Lasagna con ragù alla chiantigiana ( manzo, vitella e maiale ) e besciamella

SECONDO

Bocconcini di coniglio in umido con cipolle e topinambur

DOLCE

Tarte tatin alle mele

H - MENU € 45

ANTIPASTO

Sformatino di pappa al pomodoro con mozzarella di bufala

PRIMO

Gnocchetti di patate con pesto di songino con rigatino croccante e parmigiano

SECONDO

Brasato di manzo al chianti classico con purè di patate e spinaci

DOLCE

Cheesecake agli agrumi

I - MENU € 50

ANTIPASTO

Sformatino di verdure con fonduta al gorgonzola

PRIMO

Ravioli di ricotta con pesto di basilico e salsa alla crudaiola (salsa di pomodoro fresco, aglio, olio e basilico)

SECONDO

Brasato di guancia di vitella con cremolata di verdure

DOLCE

Soufflè al cioccolato

L - MENU € 50

ANTIPASTO

Carpaccio di cinta senese marinato al sale con pesto di pomodori secchi, miele e mandorle tostate

PRIMO

Ravioli Mugellani ( ripieni di patate ) alla Chiantigiana ( ragù di manzo, vitella e maiale )

SECONDO

Tagliata di manzo con verdure alla griglia e pecorino toscano

DOLCE

Millefoglie con chantilly e cioccolato

A - € 27 MENU

FIRST COURSE

Risotto with artichokes or asparagus (according to the season)

SECOND COURSE

Chunks of fried chicken with roast potatoes

DESSERT

Apple tart tatin

B - € 27 MENU

FIRST COURSE

Small macaroni with fresh tomato and basil

SECOND COURSE

Stewed slivers of turkey with rosemary flavoured potatoes

DESSERT

Tiramisù

C - € 27 MENU

STARTER

Vegetable flan with Gorgonzola fondue

SECOND COURSE

Fillet of Belted Pork wrapped in lard with pureed potatoes

DESSERT

Chocolate soufflé on custard cream

D - € 27 MENU

STARTER

Eggplant roulade with ham, mozzarella and tomato

FIRST COURSE

Leek and potato soup with crispy leeks and buttered croutons (or vegetable soup)

DESSERT

Skewer of caramelized fruit with sherry flavoured custard

E - € 33 MENU

STARTER

Vegetable flan with Gorgonzola fondue

FIRST COURSE

Baked Rigatoni pasta with a sauce of leeks and Tuscan ham

SECOND COURSE

Fillet of Belted Pork wrapped in lard with pureed potatoes

DESSERT

Chocolate soufflé on custard cream

F - € 33 MENU

STARTER

Eggplant roulade with ham, mozzarella and tomato

FIRST COURSE

Leek and potato soup with crispy leeks and buttered croutons  
SECOND COURSE  
Chianti Classico flavoured patties of Sienese Belted Pork with broccoli au gratin  
DESSERT  
Skewer of caramelized fruit with sherry flavoured custard

G - € 37 MENU

STARTER

Mixed rustic Tuscan croutons

FIRST COURSE

Lasagna with Chianti style ragout (steak, veal and pork) and béchamel sauce

SECOND COURSE

Stewed chunks of rabbit with onions and Jerusalem artichokes

DESSERT

Apple tart tatin

H - € 45 MENU

STARTER

Flan of tomato bread soup with buffalo mozzarella

FIRST COURSE

Baby potato gnocchi with corn salad pesto, crispy bacon and Parmesan

SECOND COURSE

Chianti Classico wine flavoured braised beef with pureed potatoes and spinach

DESSERT

Citrus fruit cheesecake

I - € 50 MENU

STARTER

Vegetable flan with Gorgonzola fondue

FIRST COURSE

Ricotta stuffed ravioli with basil pesto and a fresh salad sauce (fresh baby tomatoes, garlic, oil and basil)

SECOND COURSE

Braised cheek of veal with creamed vegetables

DESSERT

Chocolate soufflé

L - € 50 MENU

STARTER

Carpaccio of salt marinated Sienese Belted pork with pesto of dried tomatoes, honey and toasted almonds

FIRST COURSE

Mugello style ravioli (stuffed with potato) with a Chianti ragout of beef, veal and pork

SECOND COURSE

Sliced steak with grilled vegetables and Tuscan sheep's cheese

DESSERT

Mille-feuille with chantilly and chocolate cream

