

Lungarno Bistrot Menù Cena Dinner ITA-ENGL Giugno 2017

A - MENU TERRA € 50

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo

Sformatino di verdure con fonduta al gorgonzola

PRIMO

Mezzi cannelloni di verdure gratinati su fonduta di cipollotti e zafferano con filetti di prosciutto toscano

SECONDO

Filetto di cinta senese lardellato farcito con mousse di prosciutto toscano su crema di patate con spinaci

DOLCE

Tiramisù

B - MENU TERRA € 55

ANTIPASTO TOSCANO

Affettati toscani con crostini misti

Sformatino di verdure con fonduta al gorgonzola

PRIMO

Maccheroncini di farro con polpettine di cinta senese al chianti

SECONDO

Medaglioni di vitella ripieni di carciofi o asparagi (secondo stagione) su crema di patate

DOLCE

Tarte tatin alle mele con gelato alla crema

C - MENU MARE € 55

ANTIPASTO

Calamari ripieni su salsa mediterranea (pomodorini e olive)

PRIMO

Risotto ai frutti di mare (gamberi, calamari, cozze e vongole)

SECONDO

Filetto di orata all'isolana (al forno con verdure miste)

DOLCE

Cheesecake agli agrumi

D - MENU TERRA € 60

ANTIPASTO

Terrina di coniglio con cipolline borretane glassate e riduzione al balsamico

PRIMO

Risotto agli asparagi o ai carciofi (secondo stagione)

Tortellini ripieni di prosciutto toscano su crema di carote e scaglie di parmigiano

SECONDO

Bistecca alla fiorentina con contorni

DOLCE

Semifreddo al croccantino

E - MENU MARE € 65

ANTIPASTO

Gamberi, fagioli e bottarga

Carpaccio di pesce bianco con crudità di verdure e citronette allo zenzero

PRIMO

Risotto all'astice

Ravioli al nero di seppia ripieni di salmone su vellutata di zucchine con crema d'aglio dolce e pomodorini arrosto

SECONDO

Tagliata di tonno con granella di pistacchio, cipolla rossa croccante e riduzione al balsamico

DOLCE

Mousse di yogurt e lime con salsa ai frutti rossi

F - MENU TERRA € 75

ANTIPASTO

Tartare di manzo all'erba cipollina con uovo di quaglia

Sformatino di verdure con fonduta al gorgonzola

PRIMO

Ravioli di brasato al burro e con tartufo bianchetto

SECONDO

Filetto di manzo con scamorza affumicata su purè di melanzane

DOLCE

Soufflé al cioccolato

G - MENU MARE € 80

ANTIPASTO

Calamaretti con insalata di avocado in guacamole e cips di porri

Mazzancolle su crema di fagioli con scaglie di bottarga

PRIMO

Ravioli di baccalà con crema di ceci e pomodoro confit

SECONDO

Crostacei misti (scampo, gamberone e aragosta) con salsa catalana e crudità

DOLCE

Semifreddo ai lamponi su crema di limone e zenzero

A - MENU € 50

APPETIZER

Beef carpaccio

Vegetarian flan with gorgonzola fondue

HOMEMADE PASTA

Backed Cannelloni stuffed with vegetable on an onions and saffron cream and Tuscan ham

MAIN COURSE

Cinta Senese pork fillet wrapped with lardo ham stuffed with a vegetables mousse on a cream of potato

DESSERT

Tiramisù

B - MENU € 55

APPETIZER

Traditional mixed cold cuts with mixed crostini

Vegetarian flan with gorgonzola fondue

HOMEMADE PASTA

Spelt Maccheroncini (short pasta) with meatballs of Cinta Senese pork in Chianti sauce

MAIN COURSE

Veal fillet stuffed with mousse of asparagus or artichokes (seasonally) on a cream of potato

DESSERT

Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream

C - MENU € 55

APPETIZER

Stuffed squid on Mediterranean salad (cherry tomatoes and olives)

HOMEMADE PASTA

Cavatelli (short pasta) with mixed seafood (prawns, squid, mussels and clams)

MAIN COURSE

Sea bream fillet isolana (baked with mixed vegetables)

DESSERT

Cheesecake scented with citrus

D - MENU € 60

APPETIZER

Rabbit terrine with caramelised onions and balsamic vinegar reduction

HOMEMADE PASTA

Tortellini stuffed with Tuscan ham on a mousse of carrot with parmesan cheese

Risotto with asparagus or artichokes (seasonally)

MAIN COURSE

Florentine steak with side dishes

DESSERT

Hazelnut parfait

E - MENU € 65

APPETIZER

Chickpea soup with steamed shrimp and bottarga di muggine (roe mullet – fish egg)

White fish Carpaccio with raw mixed vegetables and ginger citronette

HOMEMADE PASTA

Lobster risotto

Squid ink ravioli stuffed with salmon on velour of zucchini with baked tomato and sweet garlic cream

MAIN COURSE

Tuna steak with chopped pistachios, fried red onion and balsamic reduction

DESSERT

Yoghurt mousse scented with lime with sauce of berries

F - MENU € 75

APPETIZER

Beef tartare with chives and quail egg

Vegetarian flan with gorgonzola fondue

HOMEMADE PASTA

Ravioli stuffed with braised veal cheek with butter and white truffle

MAIN COURSE

Beef fillet with smoked mozzarella on eggplant mousse

DESSERT

Chocolate soufflé

G - MENU € 80

APPETIZER

Squid salad with guacamole sauce and chips of leeks

Prawns with white beans mousse and bottarga di muggine (roe mullet – fish egg)

HOMEMADE PASTA

Ravioli stuffed with codfish with chickpeas mousse and tomato confit

MAIN COURSE

Mixed shellfish (shrimp, prawn and lobster) with Catalan sauce and mixed raw vegetables and fruits

DESSERT

Raspberry Parfait with cream of lemon and ginger