



RE
SI
LIE
NZA



culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA

8220

Resilienza

- 1.Capacità di un materiale di assorbire un urto senza rompersi.**
- 2.In psicologia, la capacità di un individuo di affrontare e superare un evento traumatico o un periodo di difficoltà.**

Per cominciare

- Hummus di ceci con crudité di verdure (9) € 8,00
- Baccalà mantecato con salsa alla livornese e pane Guttiau (1,4)* € 10,00
- Tartara di manzo battuta al coltello con homemade mayo (3) € 10,00
- Vellutata di zucca mantovana, croutons alle erbe e mandorle tostate (1,8) €10,00
- Sformatino di cavolo nero e pancetta su fonduta di pecorino (1,3,7) € 8,00

La nostra pasta

- Raviolo di cacio e pepe, dentro e fuori (1,3,7) € 11,00
- Trenette con pesto di mandorle e cavolo nero (1,8) € 10,00
- Paccheri alla trabaccolara (1,4)* € 10,00
- Crespelle alla "Fiorentina" (1,3,7) € 11,00

Le nostre specialità

- Il nostro polpo in guazzetto (9,14)* € 16,00
- Filetto di manzo alla griglia € 18,00
- Branzino all'isolana, con patate, cipolla di tropea, pomodorini e olive taggiasche(4)* € 16,00
- Rollè di faraona farcita con castagne €16,00

Per accompagnamento

- Purée di patate all'antica € 4,00
- Patate rustiche al forno € 4,00
- Insalata mista € 4,00

Dulcis in fundo

- Crème caramel al sale Maldon (3,7) € 5,00
- Tortino al cioccolato con cuore caldo (1,3,7) € 5,00

Coperto € 2,00 / Acqua Naturalizzata € 1,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

IL CULINARIA A CASA TUA:

ISTRUZIONI PER L'USO



Baccalà mantecato alla livornese:

Se avete a disposizione di un microonde, scaldare separatamente chiusi con pellicola il baccalà e la salsa livornese, altrimenti scaldare semplicemente in due pentolini. Disporre sul fondo del piatto la salsa livornese, adagiare il baccalà e finire con la cialda di pane guttiau

Vellutata di zucca mantovana

scaldare la vellutata in un pentolino, impiattare e guarnire con i croutons, le mandorle e un filo d'olio

Hummus di ceci

mettere l'hummus e le verdure in due piccole ciotoline da "pinzimonio". Decora l'hummus con le spezie e i semi a vostro piacere, concludi con un giro d'olio

Sformatino di cavolo nero e pancetta

preriscaldare il forno a 180c°. Mettere in forno lo sformatino per 5-6 min. Nel frattempo riscaldare la fonduta di pecorino. Impiattare mettendo sul fondo del piatto la crema di pecorino e adagiare sopra lo sformatino

Tartare di manzo

prendere una bowl, mettere la carne già tagliata da noi, condire con la nostra miscela di olio, worcestershire e tabasco, salare e pepare a vostro piacimento e guarnire con la nostra "mayo"

Raviolo di cacio e pepe

portare ad ebollizione l'acqua precedentemente salata. Nel frattempo scaldare la salsa di pecorino. Cuocere i ravioli nell'acqua ed impiattare mettendo la salsa nel fondo del piatto ed adagiare sopra i nostri ravioli

Trenetta con pesto di mandorle e cavolo nero

portare ad ebollizione l'acqua precedentemente salata. Cuocere la pasta per 7 minuti, scolare e condire con il nostro pesto senza preriscaldarlo. Guarnire con le mandorle tostate

Paccheri alla trabaccolara

portare ad ebollizione l'acqua precedentemente salata. Cuocere la pasta per 14 minuti, scolare e saltare in una padella con la salsa. Per una perfetta mantecatura vi consigliamo di aggiungere un piccolo romaiolo di acqua di cottura, accendere al massimo la fiamma, saltando, così permettendo di far rilasciare l'amido dalla pasta per poi amalgamarlo con olio extravergine di oliva

Crespelle alla "fiorentina"

preriscaldare il forno a 200 c°, infornare per 6/7 minuti o fino ad ottenere la gratinatura desiderata

PER QUALSIASI DUBBIO O DOMANDA I NOSTRI CHEFS SONO A VOSTRA DISPOSIZIONE:

Leonardo: 329 3051329

Giulio: 331 3350681

Se vi siete divertiti ad impiattare le nostre pietanze e siete stati soddisfatti, inviateci le foto sui nostri social: Instagram @culinariafirenze o Facebook Culinaria De Gustibus Bistro

Ringraziandovi per la vostra passione per il cibo che ci avete dimostrato, il nostro staff vi accoglierà a cena con un sorriso, appena sarà possibile.

Leonardo e Giulio