

STAY TUNED!

MENÙ AGGIORNATO!

RE  
SI  
LLE  
NZA



*culinaria*

ARTIGIANI IN CUCINA

*& 2do*



## 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 <sup>(9)</sup>	€ 8,00
Foie gras del Chianti, terrina di fegatini con riduzione al vin Santo <sup>(7)</sup>	€ 9,00
Baccalà mantecato con salsa alla livornese e pane Guttiau <sup>(1,4)*</sup>	€ 10,00

### Proseguendo...

Ribollita, la tradizione bolle in pentola almeno due volte! <sup>(1,9)</sup>	€ 9,00
Crespelle alla "Fiorentina" <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10,00
Da Sorrento a Firenze: gli gnocchi alla "Sorrentina", con mozzarella di Bufala <sup>(1,3,7)</sup>	€ 11,00

### Le nostre specialità

Rollè di faraona farcita con castagne e purée di patate <sup>(7)</sup>	€ 16,00
Il nostro polpo in guazzetto <sup>(9,14)*</sup>	€ 16,00
Il peposo, quello vero, dell'Impruneta	€ 14,00

### Dulcis in fundo

Tutto il sapore della panna e della vaniglia: la "panna cotta"! <sup>(3,7)</sup>	€ 5,00
--	--------

#### 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

MENÙ AGGIORNATO!

STAY TUNED!



**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.

**Terrina di fegatini:** ready to go!! Semplicemente pronta da gustare!

**Baccalà mantecato alla livornese:** se avete a disposizione 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.

**Ribollita:** scaldare la ribollita, o in un pentolino sul fuoco basso, oppure se ne avete a disposizione, in un microonde. Impiattare e finire con un giro d'olio nuovo.

**Crespelle alla "fiorentina":** preriscaldare il forno a 200 °C, infornare per 10 minuti o fino ad ottenere la gratinatura desiderata.

**Gnocchi alla "Sorrentina":** preriscaldare il forno a 200 °C, infornare per 7 minuti, o fin quando la mozzarella non sarà bella filante.

**Polpo in guazzetto:** scaldare il polpo in un pentolino, aggiungendo se necessario poca acqua.

**Rollè di faraona con castagne:** preriscaldare il forno a 200 °C e finire di cuocere il rollè per 9-10 minuti. Nel frattempo riscaldare la salsa di faraona a parte in un pentolino aggiungendo se necessita di un goccio d'acqua. Tagliare in 3-4 pezzi, adagiarli sul piatto, e concludere con la salsa ed il nostro purée di patate affianco.

**Peposo dell'Impruneta:** scaldare il peposo in un pentolino, aggiungendo se necessario poca acqua.

**Panna cotta:** sformare la panna cotta in un piatto e guarnire con la salsa d'accompagnamento.

**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*

RE  
SI  
LIE  
NZA

  
*culinaria*  
ARTIGIANI IN CUCINA