Gran Menù di Capodanno

culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA

MENU' DI PESCE

Calice di benvenuto

Entre'

Capasanta gratinata al forno con parmigiano,
pangrattato prezzemolo e lime (1,4,14)

Antipasto a scelta

Crudo di gambero rosa siciliano su spuma di ricotta
e semi di papavero con segato di carciofo (2.7,11)

oppure

Crema di baccala' mantecato all'olio evo,
su cialde di pane carasau croccante(1,4,12)

Primo a scelta

Tortelli di pesce con ragu' di pescato locale

oppure

Lasagna di pescato locale del giorno (1,4,12

Secondo a scelta tra

Polpo in galera su crema di patate schiacciate al lime e sesamo tostato (4,11)
Filetto di ricciola cotta a bassa temperatura con verdure di stagione (4)

Dolce

Specialita' della pasticceria Mannori (1,3,7,8,11,12)

75€

culinaria
ARTIGIANI IN CUCINA

Compreso acqua e coperto
Bevande e vino esclusi
Prezzo a persona

MENU' DI CARNE

Calice di benvenuto

Entre'

Terrina di fegatini di pollo con vin santo
e pan brioche tostato (2,7,11)

Antipasto a scelta

Tonno del chianti cotto CBT con cipolla di tropea
e fagiolini cannellini (12)

oppure

Tartara di manzo battuta al coltello
con senape antica (10)

Primo a scelta

Tortello di burrata e zafferano con scaglie di grana e pancetta croccante (1,3,7)

oppure

Lasagna tradizionale con ragu' toscano di manzo (1,3,7)

Secondo a scelta tra

Guancia di vitella locale brasata a bassa temperatura, servita con patate masche' al rosmarino e riduzione di Chianti Classico (9,12)

Anatra cotta CBT con riduzione di melagrana e verdure di stagione (9,12)

Dolce

Specialita' della pasticceria Mannori (1,3,7,8,11,12)

65€

culinaria
ARTIGIANI IN CUCINA

Compreso acqua e coperto
Bevande e vino esclusi
Prezzo a persona

MENU' VEGETARIANO

Calice di benvenuto

Entre'

Fiori di zucca ripieni di ricotta
e scorza di limone su vellutata di crema di broccoli (1,7)

Antipasto a scelta

Sformatino di carciofi su fonduta di pecorino fresco toscano (1,7)

oppure

Segato di carciofi freschi con parmigiano,
olio nuovo e cipolla croccante (7)

Primo

Tortello di burrata e zafferano,
con crema di cavolfiore e pomodorini confit

oppure

Ribollita tradizionale con l'olio nuovo (1,9)

Secondo

Tabulè di verdure di stagione accompagnato
da cous cous e crema di yogurt tzatziki (1,7,9)

Dolce

Specialita' della pasticceria Mannori (1,3,7,8,11,12)

55€

culinaria
ARTIGIANI IN CUCINA

Compreso acqua e coperto
Bevande e vino esclusi
Prezzo a persona

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

* prodotti surgelati

password wi-fi: 0497 0464 3764 5763 7949

culinaria-firenze.it

Piazza Torquato Tasso 13 R - Firenze

WiFi FREE

culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA

info & prenotazioni +39 340 703 5488

Prenotazione necessaria con caparra di 25€ a persona

SU CC INTESTATO A
DE GUSTIBUS NETWORK SAS
INTESA SANPAOLO
IT45K0306902923100000002855

New Year's Eve Grand Menu

culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA

FISH MENU

welcome drink

Enter

Fresh scallop gratin with bread crumbs parsley
and parmesan (1,4,14)

Antipasto

King Prawn Tartar on a melt ricotta cheese with poppy seeds
and sliced artichoke julien (2,7,11)

or

Cod fish olive oil mantecato with crispie bread carasau over
leeks cream (1,4,12)

Primi Piatti

lasagna with sea fish ragu' and besciamella cream (1,4,7)

or

Tortelli stuffed of fish, in a local seafood ragu' (1,4,7)

Main Dish

Ricciola fish filet on cube pumpkin
and potatoes with herbs (4,11)

or

octopus cooked CBT mashed sweet potatoes (4,11)

Dessert

Special Christmas cake
from Mannori patisserie (1,3,7,8,11,12)

75 euro

water and covered
wine not included

culinaria
ARTIGIANI IN CUCINA

MEAT MENU

Welcome drink

Starter

Chicken liver pâté served with toasted brioche (2,7,11)

Antipasto

**Chianti pulled pork - "Tonno del Chianti", slow-cooked, s
erved with beans and sweet Tropea onion** (12)
or

Fresh beef tartare with mustard dressing and cured egg yolk (10)

First Course

Potato tortelli with traditional Tuscan meat ragù (1,3,7)

or

Lasagne with béchamel cream and traditional Tuscan meat ragù (1,3,7)

Main Course

Duck in pomegranate sauce served with potatoes and vegetables (9,12)
or
Veal cheek cooked sous-vide in wine reduction (CBT), served with potatoes (9,12)

Dessert

Special Christmas cake from Mannori Patisserie (1,3,7,8,11,12)

65 euro

water and covered
wine not included

culinaria
ARTIGIANI IN CUCINA

VEGETARIAN MENU

Calice di benvenuto

Entre'

Zucchini flowers filled with ricotta cheese
and lemon skin, tomatoes, basilico (1,7)

Antipasto

Artichoke flan on a melt pecorino cheese (1,7)

or

Sliced artichoke with parmesan
and new olive oil evo 2025 (7)

First Course

Tortelli with burrata saffron on a cauliflower creamy
and cherry tomatoes confit (1,3,4)

or

Speciality of black cauliflower and seasonal vegetables (9,11)

Main Course

seasonal vegetables Tabulèdi served with cous cous
e crema and yogurt tzatziki cream (1,7,9)

Dessert

Special Christmas cake from Mannori Patisserie (1,3,7,8,11,12)

55€

culinaria
ARTIGIANI IN CUCINA

water and covered
wine not included

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
(a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
(b) wheat based maltodextrins (1);
(c) glucose syrups based on barley;
(d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof, except:
(a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
(b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof, except:
(a) fully refined soybean oil and fat (1);
(b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
(c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
(d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
(a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
(b) lactitol;
8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof

* frozen products

password wi-fi: 0497 0464 3764 5763 7949

culinaria-firenze.it

Piazza Torquato Tasso 13 R - Firenze

WiFi FREE

culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA

info & booking +39 340 703 5488

Reservation is obligatory with deposit of 25€ for a person on CC Bank:
DeGustibus Network sas
Intesa San Paolo
IT45K0306902923000000028550