

L'INTRUSIONS DE L'AUTEUR €

Crevettes rouges 44

Crevettes rouges crues, panzanella aigre, caviar et olives Nocellara soup

Seiches toutes 'Arrabbiata ... Braises, pas Braises 41

Voile de Seiche all'arrabbiata, gel de piment fumé

La Sériole 43

Sériole fumée, sauce bernoise, gelée de citron et asperges

Boeuf façon Rossini 40

Carpaccio de boeuf, crème de foie gras, gelée de porto et sauce truffée

Ris de Veau 40

Ris de Veau Glacé, figues séchées, pignons et épinards

PASTA MON AMOUR €

Inspirations d'été 49

Pâtes farcies de queue de bœuf, mugnaia, chimichurri, sauce rôtie et champignons

Soupe de pâtes... (min. par 2 personne) 49

Poisson cuit et cru, pulpe de citron Amalfi Sfusato, ail, persil, crustacés

Bottoni 49

Pâtes noires cuites farcies de provola, bettes et ragoût "In Zimino"

Spaghetti 49

Spaghetti au beurre d'algues, bergamote, oursins et bottarga de thon

Ravioli... typique des années 80 45

Pâte feuilletée au Parmesan 36 mois, beurre et sauge, truffe

DEUXIÈME DÉSIR	€
<i>Rouget</i>	54
Rouget en croûte de pain au safran 2015	
<i>Le Bar Napolitain</i>	54
Bar, courgettes marinées, sauce Acqua pazza et amandes	
<i>Le Homard</i>	54
Homard laqué, artichaut rôti, lait de poule citronnelle	
<i>Filet Vieilli à Sec</i>	56
Filet de boeuf sélection Ceccatelli, ciboule, carotte et vermouth Prato	
<i>Pigeon</i>	59
Pigeon (poitrine et cuisse) au charbon de bois, poivre vert, cerise noire et champignons	

Executive Chef

Rocco De Santis

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.

Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze - Italy
 Tel. +39 055 2737673 - Fax +39 055 219653 - info@ristorantesantaelisabetta.it
 #santaelisabettarestaurant #theheartofflorence