

INTRUSIONI D'AUTORE €

*Gambero Rosso* 54  
 Gambero Rosso crudo, Panzanella all'agro, Caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

*Ricciola* 50  
 Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di Limoni di Sorrento e consistenze di Asparagi

*Animella* 47  
 Animella glassata, Fave, Pinoli, agretto di Lamponi

*Diversamente Manzo alla Rossini* 47  
 Carpaccio di Manzo, cremoso di Foie gras, gel di Porto e Pommes soufflée

PASTA MON AMOUR €

*Bottoni* 50  
 Pasta cotta fondente in farcia di Provola, Bietola in guazzetto di Seppie all'"Inzimino"

*Spaghetti* 50  
 Spaghetti quadrati al burro di Alghe, Ricci, Bottarga e Bergamotto

*Lasagnetta di Baccalà...ricordo di una puttanesca* 50  
 Lasagna, Baccalà mantecato, Pil Pil, Olive, Pomodoro, Origano

*Raviolo alla Carbonara* 50  
 Raviolo farcito di Carbonara, tartare di Fassona, Parmigiano Vacche Rosse, Tartufo

€

SECONDO DESIDERIO

*Triglia* 60  
 Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

*Agnello* 54  
 Agnello, Carota, Chimichurri, Capperi di Pantelleria

*Piccione* 64  
 Piccione ai carboni, Amarena, Pepe Verde, Tarte Tatin di Cipolle

*Rombo 9.8710 Km*

Rombo con Alghe, Carciofi, Bufala e salsa mugnaia

60

*Executive Chef* *Rocco De Santis*

Il menu à la carte è disponibile solo a pranzo il mercoledì, giovedì e venerdì.

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