

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 intensità di Sedano

Animella 47
 Animella glassata, Pinoli, Fichi secchi del Cilento, Susina fermentata

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

60

Rombo con Alghe, Funghi estivi , Bufala e salsa mugnaia

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