

INTRUSIONI D'AUTORE €

Gambero Rosso 60
 Gambero Rosso crudo, Panzanella all'agro, Caviale e zuppetta di Olive di Nocellara

Ricciola 60
 Ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di Limoni di Sorrento ed essenza di Sedano di Verona

Animella 50
 Animella glassata, Cipollotto caramellato, Mirtillo & Mirtillo, salsa al Curry

Anatra 50
 Petto d'Anatra, Verza, cremoso di Pinoli e salsa Hoisin

PASTA MON AMOUR €

Bottoni 55
 Pasta cotta fondente in farcia di Provola, Bietola in guazzetto di Seppie all'"Inzimino"

Spaghetti "Tirrena" grani antichi 55
 Spaghetti quadrati al burro di Alghe, Ricci, Bottarga e Bergamotto

Lasagnetta di Baccalà...ricordo di una puttanesca 55
 Lasagna al nero di Seppie, Baccalà mantecato, Pil Pil, Olive Pomodoro Prezzemolo

Intrusioni d'Autunno 55
 Pasta farcita di coda di Bue, Chimichurri, sugo d'arrosto ai Funghi e Capperi

€

SECONDO DESIDERIO

Triglia 60
 Triglia in crosta di Pane allo Zafferano 2015

Rombo 64
 Rombo alla mugnaia, Scarola, Pomodoro arrosto e Limoni in conserva

Piccione 64
 Petto di Piccione ai carboni, soffice di Topinambur, tatin di Mela annurca e gel di Teriyaki

Cervo

Cervo arrosto, Foie Gras, Broccoli e Grani di Senape

70

Executive Chef 

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