

IL SALVIATINO

Classici

Classics

Selezione di Salumi e Prosciutti della Macelleria Tozzetti

Selection of cold meats from 'Tozzetti Macelleria' · € 23



Pici alle Briciole

Tuscan 'Pici' pasta with breadcrumbs, pecorino and roasted garlic · € 18



Bistecca alla Fiorentina

Traditional Tuscan T-bone steak · € 9 / per 100 gr.



Pescato del Giorno

Whole fish on the grill · € 8 / per 100 gr.



Grigliata di molluschi e crostacei

Grilled mollusk and shellfish · € 38



Antipasti

Appetizers

Melanzana, Cipolla rossa, Lenticchie Beluga

Aubergine, red onion mustard, beluga lentils · € 21



Sgombro bruciato, Melone, Tuberi

Burned mackerel, melon, roots · € 21



Capp...ancetta, Carota, Lemongrass

Scallops, pork belly, carrot, lemongrass dust · € 25



Manzo, Barbabietola al sale, semi di Papaya

Beef, beetroot, papaya seeds · € 23



Primi piatti

First courses

Gnocchi, estratto di Fagiolini, Curry

Potato gnocchi, green beans, curry · € 23



Risotto, Cannolicchi, brodo di Sedano

Risotto with razor clams, celery broth · € 25



Spaghettoni al Cavolo nero e Caviale

Spaghettoni with black cabbage, caviar · € 29



Raviolini all'Anatra, Gambero Rosso, Prezzemolo

Duck ravioli, red prawns, parsley · € 27



Per ragioni di Mercato alcuni prodotti potranno essere sostituiti con altri.
For Market reasons, some products may be replaced with others.

Secondi piatti

Main courses

Peperone, Grano, polvere di Rucola

Sweet pepper, grain, rocket leaves - € 25



Palamita, semi di Pomodoro, Tarassaco, Fegatini

Bonito, tomato seeds, dandelion, livers - € 31



Vitello e Animella al Cipresso, Zucchine, Limone

Veal and sweetbreads, cypress, courgette, lemon - € 37



Agnello al Cajun, Topinambur, Uva

Cajun spiced Lamb, Jerusalem artichokes, grape - € 35



Menu degustazione

Tasting menu

4 portate - € 65

con selezione di vini - € 95

4 Courses € 65 p.p. or with selection of wines at € 95 p.p.

6 portate - € 90

con selezione di vini - € 125

6 Courses € 90 p.p. or with selection of wines € 125 p.p.

Menu Degustazione per la loro complessità si intendono possibilmente per tutto il tavolo

Dolci

Dessert

Mela Verde, Cetriolo, Alloro, Yogurt

Green Apple, cucumber, bay leaves, yoghurt · € 15



Cavolo nero, Caprino, Cardamomo, Caffè

Black cabbage, goat cheese, cardamom, coffee · € 17



Gianduia, Cocco, Curcuma, Elisir di Rose

Gianduja light mousse, coconut and turmeric, Rose Elisir liquore · € 15



Cioccolato 70%, Riso Artemide, Pompelmo, Rosmarino

Dark Chocolate ganache, Artemide rice, grapefruit, rosemary · € 17



Formaggi

Cheeses

Selezione di Formaggi con Miele Biologico e Mostarde di frutta

Selection of Tuscan cheese with organic Honey and fruit Mostarda · € 23





Vegan



Vegetarian



Gluten free



Lactose free



Nuts free

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.