

LA BUSSOLA - FIRENZE

MENU 31 DICEMBRE 2015

Per prenotazioni chiamare allo 055 293376, o scrivere a

labussolafirenze@gmail.com

ANTIPASTI

Tagliere di affettati toscani con crostini misti, pecorino al pistacchio e confettura di mandarini tardivi € 25

Mix of Tuscan cold cuts with bruschette and pistachio sheep cheese

Plat mixte toscan avec selection de jambons, bruschette et fromages de brebis

Crudità di scampi, gamberi rossi di Sicilia ed ostriche in salsa al lime € 30

Crudità scampi, prawns from Sicily with oyster in lime sauce

Crudité de langoustines, crevettes de la Sicile avec huîtres à la sauce aux citrons

Tartare di ricciola con polpa di agrumi e avocado € 26

Tartare of amberjack with citrus pulp and avocado

Tartare de sériole avec polpe des agrumes et avocat

Tris tartufato, uova al tartufo, burrata al tartufo nero con bruschette tartufate € 32

Tris: truffled eggs with truffles, black truffle burrata and bruschetta with truffle

Tris aux truffes noires: œufs, burrata et bruschetta

PRIMI PIATTI

Spaghetti di pasta fresca all'aragosta € 24

Fresh spaghetti pasta with lobster

Spaghetti fraîches au homard

Risotto allo champagne con tartufo € 30

Risotto with champagne and truffle

Risotto au champagne à la truffe

Ravioli di ricciola e patate viola con ricotta di bufala e vellutata di pomodorini
pachino € 22

Amberjack ravioli with potatoes and buffalo ricotta and tomato cream

Ravioli de sériole et pommes de terre avec ricotta de bufflonne et crème de
tomate

Gnocchetti di patate con zafferano al pesto di pistacchi e formaggio blu € 26

Gnocchi with saffron, pesto of pistachios and blue cheese

Gnocchi de patates au safran, pesto de pistaches et fromage bleu

Taglierini alla crema di fiori di zucca con scampi e gamberi rossi € 23

Taglierini with zucchini flowers cream, scampi and red prawns

Taglierini à la crème de fleurs de courgettes, langoustines et crevettes

SECONDI PIATTI

Tris di sformati: uno al sedano e salsa al melograno, uno agli spinaci con crema di formaggi, ed un terzo con pomodorini e crema di bufala € 20

Flan selection: celery and pomegranate, spinach and cheese sauce, tomato and buffalo mozzarella sauce

Selection de flan: céleri et Pomegranate, épinards et fromages, tomate et sauce de mozzarella de bufflonne.

Filetto di manzo alla Rossini con foie gras, tartufo fresco e radicchio alla griglia € 32

Rossini beef fillet with foie gras and fresh truffle, with grilled chicory

Filet de boeuf au foie gras et truffes fraîches avec chicorée rouge grillée

Tagliata di manzo con lardo di Colonnata, patate sauté e tartufo nero € 23

Sliced beef with Colonnata lard, potatoes sauté and black truffle

Tranches de bœuf au lard avec truffe et pommes de terre sautées

Filetti di orata in crosta di patate e carciofi con pesto di cavolo nero € 29

Sea bream filets in salt crust with grilled vegetables

Filets de dorade en croûte de sel, légumes grillées

Scampi imperiali agli agrumi con patate sauté € 34

Imperial Grilled Scampi with pulp cream and potatoes sautées

Scampi grillées avec crème des agrumes et pommes de terre sautées

Bistecca alla fiorentina personale con insalata e patate (600 g) € 35
T-Bone steak for one person with salad and potatoes (600 g)
Bistecca alla Fiorentina avec salade et pommes de terre (600 gr)

Bistecca alla Fiorentina per 2 persone con insalata e patate (1200 g) € 70
T-Bone steak for 2 persons with mix salad and potatoes (about 1200 g)
Bistecca alla Fiorentina pour 2 personnes avec salade et pommes de terre
(1200 g)

DESSERT

Crostata al cioccolato fondente € 10
Tiramisù € 10
Tiramisù al vin santo e cantucci € 10
Tiramisù all'amaretto di Saronno € 10
Degustazione di 3 tiramisù € 12
Crêpe con crema pasticcera all'arancio € 10
Sfogliatina di crema e mele e gelato alla crema € 12
Gelato alla crema e/o alla castagna € 10
Sorbetto al lime € 10

Coperto 5 €