

LA BUSSOLA

FIRENZE

dal 1960

MENU 31 DICEMBRE 2017

ANTIPASTI

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

Mix of Tuscan cold cuts with bruschette and pistachio flavour 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 à la truffe noire: 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 patate e salsiccia con ragù di cinghiale	€ 20
potatoes and sausage filled ravioli, with boar ragout	
ravioli farcis au pommes de terre et saucisse, avec ragout de sanglier	
Paccheri freschi con zafferano al pesto di pistacchi e vaniglia e con formaggio blu	€ 26
Paccheri with saffron, pesto of pistachios and blue cheese	
Paccheri au safran, pesto de pistaches et fromage bleu	
Taglierini su salsa di ceci con scampi e gamberi rossi	€ 23
Taglierini with chick peas sauce, scampi and red prawns	
Taglierini à la sauce de pois chiches avec langoustines et crevettes rouge	

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 black truffle, with grilled chicory

Filet de boeuf au foie gras et truffes noires 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 fresh black truffle

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

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

Sea bream filets rolled with potatoes, with grilled vegetables

Filets de dorade enveloppé de pommes de terre avec des 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 (1100 g) € 70
T-Bone steak for 2 persons with mix salad and potatoes (about 1100 g)
Bistecca alla Fiorentina pour 2 personnes avec salade et pommes de terre
(1100 g)

DESSERT

Cheese cake con salsa artigianale alle fragole € 10
Crostata al cioccolato fondente € 10
Tiramisù € 10
Tiramisù al vin santo e cantucci € 10
Tiramisù al vino rosé e mandorle € 10
Tiramisù all'amaretto di Saronno € 10
Degustazione di 4 tiramisù € 14
Profiterol alla crema aromatizzati al limone € 10
Gelato alla crema e/o cioccolato € 10

BEVANDE

Acqua minerale naturale o frizzante mineral water still or sparkling	75 cl	€ 4
Bibite in lattina coca cola, coca zero, fanta, sprite, lemonsoda, tè al limone	33 cl	€ 4
Succo di frutta in bottiglia fruit juice in bottle (apple, orange, peach)	0,20 l	€ 4
Birra media alla spina large draft beer	0,40 l	€ 7
Birra piccola alla spina small draft beer	0,20 l	€ 5
BIRRE ARTIGIANALI (craft beer)		
Villa Serena Blond Ale Piccolo Birrificio Clandestino	5,2°	€ 8
Cinque e Cinque Belgian Strong Ale Piccolo Birrificio Clandestino	7°	€ 8
IPA Riappala Piccolo Birrificio Clandestino	6,5°	€ 8
Caffè		€ 3
Cappuccino, tè, infusi		€ 5
Coperto e servizio 10%		