

IL DESCO

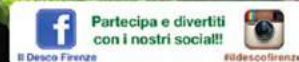
cucina biologica. bistrot.

MENU INVERNO 2018 WINTER MENU 2018 12.00 - 22.00

In un'atmosfera calda e informale proponiamo una cucina italiana semplice, contemporanea, con prodotti freschi di ottima qualità. Gli ortaggi e la frutta di stagione, biologici, così come l'olio extravergine di oliva che utilizziamo per cucinare e per condire, provengono da La Croce, il nostro podere di famiglia a Reggello, sulle colline toscane.

In a warm and informal atmosphere, we offer a simple, contemporary Italian cuisine, always made with fresh ingredients with the utmost quality. Organic and seasonal produce, as well as our extra virgin olive oil, are products of La Croce, our family farm in Reggello, located in the hills of Tuscany.

Aperto da Lun a Sab 12.00 - 15.00 / 18.50 - 22.00 Open from Mon to Sat from 12 to 3 pm. / 6.30 pm. to 10 pm.
DOMENICA CHIUSO (Aperto dal 1 Aprile) CLOSED ON SUNDAY (Open from 1st April)
Firenze - Via Camillo Cavour, 27 - Tel. +39 055 268030 - info@ildescofirenze.it - www.ildescofirenze.it
WIFI PASSWORD: #guelfoflorence



ANTIPASTI / APPETIZERS

- 🌿🌿 La Fattunta del Bistrot € 2.50
"Fattunta" roasted bread with organic extra virgin olive oil
- 🌿🌿 Crema di cavolfiore e patate di montagna con pane nero e olio al prezzemolo € 8.50
Cream of cauliflower and potato soup with brown bread and parsley oil
- 🌿🌿 Segato di carciofi Moselli e burrata dop € 10.00
Artichoke carpaccio and burrata cheese
- 🌿🌿 Salumi delle colline Fiorentine e bufala su radicchio marinato all'arancia € 12.00
Florentine hills cold cuts and buffalo mozzarella on orange marinated chicory
- 🌿🌿 Crostini con saliccia di Donnini, stracchino e cavolo nero saltato € 9.50
Crostons with Donnini's sausage, stracchino cheese and sautéed kale
- 🌿🌿🌿 Uovo Bio in cocotte su broccoli e croccanti allo chèvre fondant € 8.50
Organic egg in cocotte on broccoli and crunchy bread with goat cheese

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- 🌿🌿 Tagliolini con crema di pecorino e carciofi (Lasagna dopo le 15:00) € 12.00
Tagliolini pasta with creamy pecorino cheese and artichokes (Lasagna after 3pm)
- 🌿🌿 Crema di ceci e baccalà* con porro appassito € 11.00
Chickpeas cream with codfish* and leek
- 🌿🌿 Pici con cipolla brasata al timo, strotta di pecora e mandorle bio (Crêpes dopo le 15:00) € 11.50
Pici with thyme braised onion, sheep's strotta and organic almonds (Crêpe after 3pm)
- Lasagna al ragu' Toscano € 11.00
Traditional Tuscan lasagna with beef ragout

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- 🌿🌿 Faraona al forno farcita con porcini* e castagne al balsamico € 17.50
Baked guinea fowl stuffed with porcini mushrooms* and balsamic chestnuts
- 🌿🌿 Filetto di maiale con senape, brandy e pepe verde € 16.50
Pork fillet with mustard, brandy and green pepper
- 🌿🌿 Manzo brasato con patate emulsionate all'olio di Frantoio € 18.50
Stewed beef with emulsified potatoes at organic ev olive oil
- 🌿🌿 Seitan bio arrosto su purea di finocchio e insalata tiepida di barbabietole € 16.50
Roasted seitan on puréed fennel and warm salad of beetroot
- 🌿🌿 GranPiatto Vegetariano € 16.50
Great selection of organic vegetables of the day and cheeses

* In mancanza del prodotto fresco verrà sostituito con prodotto congelato
* If not available the fresh ingredient may be substituted with frozen product

CONTORNI / SIDE DISHES

- 🌿🌿 Rodicchi misti, crudité e semi con citronette al melograno e olio bio € 7.00
Salad of chicory of the garden, crudité and seeds with pomegranate citronette
- 🌿🌿 Erbette saltate € 5.00
Sautéed greens
- 🌿🌿 Cavolfiore al tegame € 5.00
Pan cooked cauliflower
- 🌿🌿 Ceci lessi € 4.50
Boiled chickpeas
- 🌿🌿 Verdure al banco € 10.50
Organic vegetables of the day

DOLCI / DESSERT

- 🌿🌿 Tartinine di carote con salsa al cioccolato bianco e granella di pistacchio € 6.50
Carrot cake with white chocolate sauce and pistachio grains
- 🌿🌿 Mousse di ricotta con crumble ai fichi secchi e noci € 7.00
Sheep ricotta cheese mousse with crumble at dried figs and walnuts
- 🌿🌿 Tartinone al fondente con marmellata di agrumi € 6.00
Dark chocolate cake with citrus compote
- 🌿🌿 Cantucci € 6.00
Typical biscuits Cantucci di Prato with Vinsanto sweet wine

Tutti i piatti del Bistrot sono conditi con l'olio di nostra produzione che, per il suo pregio, NON VIENE SERVITO GRATUITAMENTE al tavolo.
All the dishes of the Bistrot are seasoned with the oil of our production that, for its value, IS NOT SERVED FOR FREE at the table



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Al Bistrot usiamo un pregiato olio extravergine di oliva biologico prodotto nel nostro podere che, situato sulle colline di Reggello, gode di un microclima particolare che permette di coltivare le piante con metodo biologico, garantito e certificato da IFOA. L'olio si ottiene dallo spremitura a freddo delle cultivar autoctone di Marone e Frantoio che conferiscono un gusto deciso e gradevole al palato, equilibrato e persistente in bocca. Non filtrato, ma decantato naturalmente per lasciare inalterati gli aromi e le qualità organolettiche, è un prodotto di qualità eccellente.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

At the Bistrot we use a great organic extra virgin olive oil produced in our fields. Our farm is located on the Reggello hills where a unique microclimate allows us to avoid artificial treatments. The plants are cultivated with the guaranteed organic method certified organic by IFOA. The oil is prepared from hand-picked olives which are cold pressed within 24 hours of picking. The result is an excellent quality product naturally decanted to maintain the organoleptic qualities and natural scents.



Su richiesta senza glutine
On request gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free

No cover charge - Coperto incluso