



## IL DESCO

cucina biologica. bistrot.

### MENU AUTUNNO 2019

#### AUTUMN MENU 2019

12.00 - 15.00

18.30 - 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 own 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 / 18.30 - 22.00 Open from Mon to Sat from 12 to 3 p.m. / 6.30 p.m. to 10 p.m.  
DOMENICA APERTO 12.00 - 15.00 OPEN ON SUNDAY from 12 to 3 p.m.

Firenze - Via Camillo Cavour, 27 - Tel. +39 055 288330 - info@ildescofirenze.it - www.ildescofirenze.it  
WIFI PASSWORD: #guelfOFlorence



Partecipa e divertiti  
con i nostri social!!



Il Desco Firenze

#ildescofirenze

#### ANTIPASTI / APPETIZERS

- 🌿🍷 La Fettunta del Bistrot con olio extravergine di oliva bio - Podere La Croce € 2.50  
"Fettunta" roasted Tuscan bread with organic E.V.O - Podere La Croce
- 🍷 Salumi della montagna fiorentina, formaggi artigianali toscani e giardiniera artigianale € 10.00  
Typical Tuscan cold cuts and artisanal cheese and mixed vegetables
- 🌿🍷 Sformato di broccoli con crema di parmigiano e cialda croccante € 9.00  
Broccoli flan with parmesan cream and crispy wafer
- 🌿🍷 Insalata di barbabietola con gelato al pecorino e semi di zucca € 9.00  
Salad of beetroots with pecorino cheese ice cream and pumpkin seeds
- 🍷🌿 Losanga di Polenta con trifolata di funghi porcini e castagne € 9.00  
Polenta lozenges with porcini mushroom and chestnut
- 🍷🌿 Crema di cavolfiore e sedano rapa con crostini di pane nero e olio E.V. Bio Podere La Croce € 8.00  
Cauliflower and celeriac cream with brown bread croutons and organic E.V.O Podere La Croce

#### PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Lasagnetta tradizionale al Ragù Toscano € 11.50  
Traditional lasagna with Tuscan meat ragout
- 🍷🌿 Vellutata di ceci al timo con polpo\* del Mediterraneo € 11.00  
Thymed Chickpea cream with mediterranean octopus\*
- 🍷 Trofie con radicchio rosso bio, taleggio e guaciale croccante (fino alle 15:00) € 11.00  
Trofie pasta with organic red radicchio, taleggio cheese and crispy guaciale (until 3pm)
- 🍷 Crespelle con radicchio rosso bio, taleggio, ricotta e guanciale croccante (dopo le 18:00) € 11.00  
Crespelle with organic red radicchio, taleggio, ricotta cheese and crispy guaciale (after 6pm)
- 🌿🍷 Chitarrina cacio e pepe su crema di spinaci con pinoli tostati (fino alle 15:00) € 11.50  
Chitarrina pasta "cacio e pepe" on spinaches cream and toasted pinenuts (until 3pm)
- 🌿🍷 Lasagnetta vegetariana con zucca gialla, rosmarino e pecorino toscano (dopo le 18:00) € 11.50  
Vegetarian lasagna with yellow pumpkin, rosemary and pecorino cheese (after 6pm)

#### SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- 🍷🍷 Manzo brasato con patate emulsionate all'olio extravergine bio Podere La Croce € 17.50  
Braised beef with emulsified potatoes in organic E.V.O Podere La Croce
- 🍷🍷 Medaglioni di coniglio in porchetta con turbante di radicchio rosso bio con salsa alle prugne € 16.50  
Filled Rabbit medallions, with organic red radicchio on a sauce of plums
- 🍷🍷 Salmone gratinato alle erbe aromatiche, chutney di cipolle rosse ed insalatina autunnale € 17.50  
Gratin salmon with aromatic herbs, red onion chutney and seasonal salad
- 🍷🌿 Seitan artigianale bio arrosto su crema di broccoli e zucca al timo € 16.50  
Roasted artisan seitan on broccoli cream and thyme flavored yellow pumpkin
- 🌿🍷 GranPiatto Vegetariano € 16.00  
Grand Vegetarian Dish with a daily selection of organic vegetables and cheese



Su richiesta senza glutine  
On request gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Senza lattosio  
Lactose free

#### CONTORNI / SIDE DISHES

- 🍷🌿 Cavolo verza brasato aromatizzato al rosmarino € 6.00  
Braised savoy cabbage flavored with rosemary
- 🍷🌿 Erbe di stagione saltate € 6.00  
Sautéed seasonal green vegetables
- 🍷🌿 Zucca gialla al timo € 6.00  
Thyme flavored yellow pumpkin
- 🍷🌿 Verdure al bianco bio € 9.00  
Organic vegetables of the day
- 🍷🌿 Insalatina autunnale bio con finocchio, arance ed olive nere € 7.00  
Seasonal organic salad with fennel, orange and black olives

#### DOLCI / DESSERT

- 🍷🍷 Souffle al cioccolato fondente con marmellata di frutta bio € 6.50  
Dark chocolate souffle topped with organic fruit jam
- 🍷🍷 Tagliata di ananas con salsa agli agrumi € 5.50  
Sliced pineapple with citrus fruit sauce
- 🌿🍷 Torta di ricotta, granella di cioccolato e riduzione di pere € 6.50  
Ricotta cake, chocolate chips and pear reduction
- 🍷🌿 VinSanto DOC con Cantucci € 6.00  
Vinsanto sweet wine CDO and "Cantucci" biscuits
- 🌿🍷 Il nostro Tiramisù con riduzione al caffè € 6.50  
Homemade Tiramisù with coffee reduction

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

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 EXTRA VERGINE 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 Icca. L'olio si ottiene dalla spremitura a freddo delle cultivar autoctone di Moraiolo 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 Icca. 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.

Cover charge € 2,00 per person - Coperto € 2,00 a persona