The MENÙ

ANTIPASTI

Sformatino di funghi porcini* della Consuma con crema di Galaverna
della fattoria Il Palagiaccio (#3-7-12)

€ 19,00

Quenelle di Baccalà* mantecato su crostini di mais grigliati
e polvere di pomodoro confit all'origano (#4-5-7-12)

€ 24,00

Fiocchi di girello Toscano a 56° CBT con tonno,
acciughe e rosso d'uovo (#3-4-12)

€ 23,00

Terrina di anatra* con gelatina al vin santo
e tartufo nero (#3-12)

€ 24,00

Tagliere di salumi della Val di Chiana e formaggi e confetture (#7)

€ 22,00

PRIMI

Vellutata di patate di Cetica con crostini al pecorino
e guanciale croccante (#1-7)

€ 20,00

Veli di pasta fresca fatti in casa ripieni di astice, salsa bisque
e tartufo della Selezione Toscana (#1-2-3-9-12)

€ 28,00

Risotto alla rapa rossa con capesante scottate alla maggiorana (#9-12-14)

€ 25,00

Ravioli Mugellani con battuto di manzo alla vecchia maniera (#3-7-9-12)

€ 23,00

Mini paccheri di Gragnano con pomodorini freschi gialli e rossi del Vesuvio
e ricotta stagionata affumicata (#1-7-9)

€ 22,00

SECONDI

Filetto di branzino con pane raffermo, pomodori secchi e capperi,
verdure dell'orto all'olio evo (#1-4-12)

€ 33,00

Filetto di maiale in crosta di porcini*, verdure all'olio evo (#1-7-12)

€ 32,00

Tagliata di manzo con olio aromatico e verdure grigliate

€ 32,00

Parmigiana di melanzane con bufala DOP (#1-5-7-9)

€ 23,00

Bistecca alla fiorentina

€ 80,00 al Kg

DOLCI

Delizia al limone* di Sorrento (#1-3-5-7-12)

€ 33,00

Bavarese ai frutti di bosco, crumble al cioccolato (#1-3-7-8)

€ 33,00

Crema bruciata classica (#3-5-7)

€ 13,00

Cheese cake al pistacchio e salsa al caramello e cristalli di sale Maldon (#1-3-7-8)

€ 13,00

Soffiato di mascarpone con crumble al caffè e cacao amaro (#1-3-7-8)

€ 13,00

DEGUSTAZIONE CIRO IN FLORENCE

€78,00 per persona min per due

Parmigiana di melanzane con bufala DOP (#1-5-7-9)

Spaghettone XXL di Gragnano con vongole veraci del Tirreno (#1-12-14)

Filetto di branzino all'acqua pazza (#3)

Pastiera* tipica napoletana con salsa ai baccelli di vaniglia (#1-3-7-8)

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

€72,00 per persona min per due

Sformatino di funghi porcini della Consuma*
con crema di Galaverna della fattoria Il Palagiaccio (#3-7-12)

Mini paccheri di Gragnano con pomodorini freschi gialli e rossi del Vesuvio
e ricotta stagionata affumicata (#1-7)

Tofu ai semi di sesamo e soia con verdure alla griglia
(#1-5-6-9-10-11-12)

Tagliata di frutta fresca di stagione

DEGUSTAZIONE DI PESCE

€96,00 per persona min per due

Quenelle di Baccalà* mantecato su crostini di mais grigliati
e polvere di pomodoro confit all'origano (#4-5-7-12)

Veli di pasta fresca fatti in casa ripieni di astice,
salsa bisque e tartufo della Selezione Toscana (#1-2-3-9-12)

Filetto di branzino con pane raffermo, pomodori secchi e capperi,
verdure dell'orto all'olio evo (# 1-4-12)

Delizia al limone* di Sorrento (#1-3-5-7-12)

DEGUSTAZIONE DI CARNE

€84,00 per persona min per due

Terrina di anatra* con gelatina al vin santo e tartufo nero (#3-12)

Ravioli Mugellani con battuto di manzo alla vecchia maniera
(#1-3-7-9-12)

Filetto di maiale in crosta di porcini*, verdure all'olio evo
(#1-7-12)

Soffiato di mascarpone con crumble al caffè e cacao amaro
(#1-3-7-8)

FIRENZE HACCP

AVVERTENZA ALLERGIE ALIMENTARI

Gentile cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce. Per informazioni, chiedi il Menù Allergeni al nostro personale.

1) **Cereali contenenti GLUTINE**: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) e tutti gli alimenti che contengono questi cereali. 2) **Crostacei**: gamberi, granchio, aragosta, scampi. 3) **Uova** prodotte da tutti i volatili di allevamento. 4) **Pesce.** 5) **Arachidi.** 6) **Soia.** 7) **Latte** (latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento), LATTOSIO. 8) **Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland. 9) **Sedano.** 10) **Senape.** 11) **Semi di Sesamo.** 12) **Anidride solforosa e SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro: vino e alcuni alimenti conservati. 13) **Lupini.** 14) **Molluschi:** polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie.

Curo in Florence

Mauro Forte
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 Firenze
T. +39 378 30 79 095 T. +39 055 20 52 869
chef@columbusurbanresort.com

columbusurbanresort.com

Columbus
Urban Resort
Firenze