



**IL BISTROT,
CUCINA TOSCANA
CONTEMPORANEA**

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA

IL BISTROT, CUCINA TOSCANA CONTEMPORANEA



ANTIPASTI

DAL BANCO

CROSTINI AL POMODORO FRESCO	12 €
CROSTINI SALSICCIA E STRACCHINO	12 €
PIATTO DI SALUMI TOSCANI Prosciutto toscano DOP, finocchiona IGP, salame toscano, soppressata toscana	18 €
BURRATA E SCAGLIE DI TARTUFO NERO DEL MUGELLO	18 €
SELEZIONI DI TRE FORMAGGI	22 €
SELEZIONE DI TRE PROSCIUTTI CRUDI	24 €

DALLA CUCINA

CROSTINI AL PATE' DI FEGATINO	14 €
BRUSCHETTONE FAGIOLI E CAVOLO NERO	14 €
SFORMATO DI VERDURA DI STAGIONE E CREMA DI PECORINO	18 €
PORCHETTA ALLA GRIGLIA CON SEGATO DI VERDURE	24 €
TARTARE DI MANZO AI POMODORI SECCHI E GIARDINIERA - Di nostra lavorazione, battuta al coltello -	26 €
TARTARE DI MANZO AL TARTUFO NERO DEL MUGELLO E BURRATA - Di nostra lavorazione, battuta al coltello -	28 €



NOTE SU ALLERGENI O INTOLLERANZE

Si chiede gentilmente di riferire al personale se sono presenti problemi alimentari.
Non si garantisce la non contaminazione.
Alcuni prodotti possono essere surgelati



ZUPPE TOSCANE

CARABACCIA

Antica zuppa di cipolle

15 €

PAPPA AL POMODORO

Pane raffermo, olio extravergine d'oliva, aglio, basilico e pomodoro

15 €

RIBOLLITA

La più famosa delle zuppe, a base di pane raffermo, con ingredienti principali fagioli e cavolo nero

15 €



PRIMI PIATTI

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BISTROT

Salsa al burro e parmigiano, salvia fresca

15 €

PICI ALLA POMAROLA

Nome fiorentino del sugo di pomodoro

16 €

TAGLIATELLE AI PROFUMI DELL'ORTO

Ragù di verdure selezionate di stagione

18 €

TORTELLI MUGELLANI AL RAGU' CONTADINO

Carne di manzo dalle nostre bistecche

20 €

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

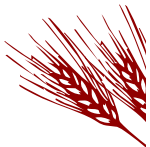
Carne di cinghiale marinata 48h con aromi naturale e vino rosso

27 €

RISOTTO AL PICCIONE

Risotto carnaroli con sugo di piccione alla toscana

29 €



NOTE SU ALLERGENI O INTOLLERANZE

Si chiede gentilmente di riferire al personale se sono presenti problemi alimentari.

Non si garantisce la non contaminazione.

Alcuni prodotti possono essere surgelati

SECONDI PIATTI

LAMPREDOTTO AI PORRI Frattaglia regina della cucina fiorentina	19 €
POLLO ALLA CACCIATORA CON PURE' DI PATATE Pollo nostrale, cotto in umido con cipolla, olive e pomodoro	20 €
CONIGLIO DEL BISTROT CON PATATE ALL'ANTICA Bocconcini di coniglio nostrale, in bianco, con cipolla, funghi e pomodori secchi	24 €
PEPOSO ALL'IMPRUNETINA CON SPINACI SALTATI Piatto tradizionale nato a pochi passi da Firenze, a base di muscolo di manzo (marinato 48 ore in vino rosso e pepe nero) servito con fagioli all'olio	28 €
TAGLIATA DI CONTROFILETTO AL LARDO DI COLONNATA CON PATATE ALL'ANTICA Selezione di carne irlandese	36 €
FILETTO AL CHIANTI CON PURE' DI PATATE Filetto di manzo con salsa di vino rosso chiantigiano	48 €
BISTECCA ALLA FIORENTINA CON FILETTO Carne selezionata irlandese, parte morbida, ma ha un sapore delicato, servita con patate all'antica	75 € / Kg
BISTECCA ALLA FIORENTINA IN COSTATA Carne selezionata irlandese, consigliata perchè nonostante si ha una parte meno morbida, ha un sapore molto più intenso, servita con patate all'antica	75 € / Kg



CONTORNI

PATATE ALL'ANTICA Patate con buccia, tagliate a fette, passate in forno con sale grosso, a ricordare la cottura sotto cenere	9 €
PURE' DI PATATE	9 €
VERDURE GRIGLIATE	9 €
SPINACI SALTATI Olio, aglio e peperoncino	9 €



NOTE SU ALLERGENI O INTOLLERANZE

Si chiede gentilmente di riferire al personale se sono presenti problemi alimentari.
Non si garantisce la non contaminazione.
Alcuni prodotti possono essere surgelati

DESSERT

FRUTTA FRESCA	8 €
DOLCI DEL GIORNO Chiedere al personale, perchè ci piace cambiare spesso le proposte	8 €
CANTUCCI di nostra produzione E VIN SANTO	10 €
LE PLAISIR Assaggio di formaggio fresco	12 €
RHUM INVECCHIATO E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE	16 €

VINI AL BICCHIERE

ROSSI

CHIANTI DOCG BANFI	7 €
CHIANTI CLASSICO BANFI	8 €
CHIANTI RISERVA IL DUCALE	9 €
ROSSO DI MONTALCINO TENUTA DI SESTA	10 €
BOLGHERI LA BECCAIA	12 €

BIANCHI

VERMENTINO LA PETTEGOLA	8 €
VERNACCIA "IL LEBBIO"	8 €
CHARDONNAY AMANTIL	9 €

ROSATI

COST'E' BANFI	8 €
PROSECCO ROSATO	9 €

BOLLICINE

TENER	7 €
PROSECCO PINOT NERO "MILLESIMATO" BELLUSSI	9 €
PROSECCO DOC EXTRA DRY BELLUSSI	9 €



BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE 0,75L	3.50 €
ACQUA MICROFILTRATA GASSATA 0,75L	3.50 €
ACQUA PANNA 0,75L	6.00 €
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75L	6.00 €
ACQUA PERRIER 20CL	7.00 €
COCA COLA IN VETRO 33CL	5,00 €
COCA COLA ZERO IN VETRO 33CL	5,00 €
ARANCIATA SAN PELLEGRINO 20CL	5,00 €
CHINOTTO SAN PELLEGRINO 20CL	5,00 €

CAFFE' TORREFAZIONE DINI

CAFFE' ESPRESSO	3.00 €
CAFFE' ESPRESSO LUNGO	3.00 €
CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO	3.00 €
CAFFE' DECAFFEINATO	3.00 €
CAFFE' DECAFFEINATO LUNGO	3.00 €
CAFFE' DECAFFEINATO MACCHIATO	3.00 €
CAFFE' DOPPIO	5.00 €
CAFFE' DOPPIO DECAFFEINATO	5.00 €
CAFFE' CORRETTO	5.50 €
CAFFE' DECAFFEINATO CORRETTO	5.50 €



AMARI E DISTILLATI

AMARI CLASSICI ITALIANI	7.00 €
GRAPPA BIANCA	7.00 €
GRAPPA RISERVA	8.00 €
GRAPPA SASSICAIA	12.00 €
VIN SANTO	8.00 €
PASSITO	8.00 €
AMARI ARTIGIANALI EMILIO BORSI	10.00 €
RHUM INVECCHIATO	12.00 €
WHISKY	12.00 €
COGNAC	12.00 €
BRANDY	12.00 €

I COCKTAIL DEL BISTROT

SPRITZ DEL BISTROT (PROSECCO E MELOGRANO)	14.00 €
APEROL SPRITZ	14.00 €
CAMPARY SPRITZ	14.00 €
LIMONCELLO SPRITZ	14.00 €
GIN TONIC	14.00 €
GIN LEMON	14.00 €
AMERICANO	14.00 €
NEGRONI	14.00 €
NEGRONI SBAGLIATO	14.00 €



COPERTO

3,50 €