

IL DESCO
cucina biologica. bistrot.

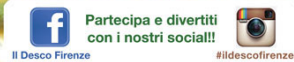
MENU ESTATE 2019
SUMMER MENU 2019

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 288530 - info@ildescofirenze.it - www.ildescofirenze.it
WIFI PASSWORD: #guelfoFlorence



ANTIPASTI / APPETIZERS

- ② ③ ④ La Fettunta del Bistrot € 2.50
"Fettunta" roasted Tuscan bread with organic extra virgin olive oil
- ④ Salumi della montagna fiorentina, Pecorini toscani e Giardiniera artigianale € 12.00
Typical Tuscan cold cut, crafted cheeses, and homemade "Giardiniera"
- ③ Caprese Mon Amour con pomodori dell'orto, bufala e olio di Frantoio bio € 9.00
Caprese Mon Amour with organic tomatoes, buffalo mozzarella and organic ev oil
- ② ④ Mousse di baccalà mantecato con zucchine al profumo d'erba cipollina € 10.00
Codfish mousse with zucchini marinated in chives
- ② ③ ④ Tabulé di quinoa all'arancia e crudité dell'orto € 9.50
Quinoa tabulé at orange flavor with raw vegetables from our farm
- ③ Melanzane alla parmigiana in coccio con scamorza fondente € 9.00
Eggplant Parmigiana with smoked cheese served in earthenware pot

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Lasagna tradizionale al Ragù Toscano € 11.50
Traditional lasagna Tuscan beef ragout
- ② ③ Panzanella Toscana € 9.00
Tuscan Panzanella (bread, tomatoes, cucumber, vineyard onions, basil and ev. oil)
- ③ Chitarrina cacio e pepe su coulis di pomodoro fresco e basilico (fino alle 15:00) € 11.00
Chitarrina fresh pasta "cacio e pepe" on fresh tomatoes coulis (available until 3pm)
- ③ Lasagnetta Vegetariana con ricotta di pecora e zucchine bio (dopo 15:00) € 11.00
Veggi Lasagna with sheep ricotta cheese and organic zucchini (available after 3pm)
- ③ Orecchiette con zucchine bio, ricotta e granella di pistacchio (fino alle 15:00) € 10.50
Orecchiette pasta with organic zucchini, sheep ricotta cheese and pistachio crumbs (until 3pm)
- ③ Crespelle alla sorrentina con pomodori dell'orto, mozzarella di bufala e basilico (dopo le 15:00) € 10.00
Salted crepes Sorrentina Style, with organic tomatoes, buffalo mozzarella and basil (available after 3pm)

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- ② ④ Carpaccio di vitello arrosto con tartufo estivo e fagiolini fasciati € 19.50
Roasted veal carpaccio with summer truffle and wrapped green beans
- ② ④ Faraona in tegame alla Vernaccia con erbe aromatiche € 17.50
Guinea fowl in pan cooked with Vernaccia wine and aromatic herbs
- ② ④ Salmone gratinato con maionese all'aneto e insalata dell'orto € 17.50
Salmon gratin, dill mayonnaise and vegetable garden salad from our farm
- ② ③ Seitan artigianale bio arrosto su crema di carote nere e pomodori al basilico € 16.50
Roasted artisan seitan on purple carrots' cream and tomatoes with basil
- ③ GranPiatto Vegetariano € 16.00
Grand Vegetarian Dish with a daily selection of organic vegetables and cheese

③ Su richiesta senza glutine On request gluten free ③ Vegetariano Vegetarian ③ Senza lattosio Lactose free

CONTORNI / SIDE DISHES

- ② ③ ④ Insalatina estiva dell'orto con pesca e sesamo tostato € 7.00
Organic Salad with peach and toasted sesam seeds
- ② ③ ④ Erbette di stagione saltate € 5.50
Sautéed green vegetables
- ② ③ ④ Zucchine bio saltate alla mentuccia € 5.50
Organic Zucchini sautéed with mint
- ② ③ ④ Verdure al banco € 9.50
Organic vegetables of the day
- ② ③ ④ Cavolo cappuccio estivo brasato al rosmarino € 5.50
Summer cabbage braised with rosemary

DOLCI / DESSERT

- ② ③ ④ Mousse di yogurt ai frutti di bosco e meringa € 7.00
Yogurt mousse with berries and meringues
- ② ③ ④ Gelato artigianale alla frutta con granella di mandorle bio € 7.00
Artisanal fruit ice cream and organic almond crumbs
- ② ③ ④ Tartino al fondente con marmellata bio € 7.00
Chocolate soufflé with organic jam
- ② ③ ④ Carpaccio di anguria con salsa di datteri, lime e menta € 6.50
Watermelon carpaccio with dates, lime and mint sauce
- ③ Cheesecake fresco al caramello salato e croccante € 7.00
Cheesecake with salted caramel and crunchy biscuit
- ③ VinSanto con Cantucci € 6.00
Vinsanto sweet wine and "Cantucci" biscuits

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 Iseo. L'olio si ottiene dalla spremitura a freddo delle cultivar autoctone di Maraiolo 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 Iseo. 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