

IL DESCO
cucina biologica bistro.

MENU PRIMAVERA 2019

SPRING MENU 2019

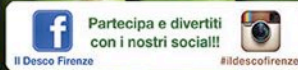
12.00 - 15.00

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 dal 7 Aprile 12.00 - 15.00 OPEN ON SUNDAY from 7 April from 12 to 3 p.m.
Firenze - Via Camillo Cavour, 27 - Tel. +39 055 286330 - info@ildescofirenze.it - www.ildescofirenze.it
WIFI PASSWORD: #guelfoFlorence



ANTIPASTI / APPETIZERS

- 🍷 La Fettunta del Bistrot € 2.50
Fettunta* roasted Tuscan bread with organic extra virgin olive oil
- 🍷 Salumi delle colline fiorentine, formaggi artigianali € 11.00
Typical Tuscan cold cuts, artisanal cheese
- 🍷 Flan di spinaci con quenelle di ricotta di pecora e granella di pistacchio € 8.50
Spinach flan with ricotta sheep cheese quenelles and chopped pistachio
- 🍷 Asparagi e uova in cocotte con cialda di pane al brie € 9.00
Organic egg in "cocotte" with asparagus and crunchy bread with brie cheese
- 🍷 Tabulé di quinoa speziata con cavolo cappuccio viola marinato agli agrumi € 9.00
Spiced quinoa tabulé with purple cabbage marinated with citrus fruits

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- 🍷 Lasagnetta tradizionale al Ragù Toscano € 11.50
Traditional lasagna with Tuscan meat ragout
- 🍷 Tagliatelle alla carbonara di asparagi (dopo le 15.00 Crêpes agli asparagi e ricotta di pecora) € 11.50
Tagliatelle pasta with asparagus carbonara (after 3pm. Asparagus Crêpe with ricotta sheep cheese)
- 🍷 Chitarrina cacio e pepe su crema di zucchine al basilico (dopo le 15.00 Lasagnette alle zucchine al basilico su crema di parmigiano) € 11.00
Chitarrina pasta "Cacio e Pepe" on a Zucchini cream and basil (after 3 pm. Lasagnetta with Zucchini, basil and parmesan cream)
- 🍷 Vellutata tiepida di Cannellini con porri e Baccalà* € 10.00
Cannellini beans warm soup with leeks and codfish*

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- 🍷 Galletto di Montespertoli "alla cacciatora" € 17.50
Montespertoli's rooster "cacciatora" stuffed with olives and tomato
- 🍷 Filetto di maiale avvolto nel lardo con patate emulsionate all'olio e patè di pomodori secchi € 17.50
Pork fillet wrapped in Tuscan lard with emulsified potatoes and sun-dried tomatoes patè
- 🍷 Salmone gratinato alle erbe aromatiche con maionese alla curcuma e insalata primaverile € 17.50
Gratin salmon with aromatic herbs, turmeric mayonnaise and a spring Salad
- 🍷 Seitan artigianale bio arrosto su crema di finocchi con misto crudité € 16.50
Roasted artisan seitan on fennel cream with crudité
- 🍷 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

- 🍷 Insalatina primaverile dell'orto con mela verde e granella di mandorle bio € 7.00
Spring salad with green apple and chopped bio almonds
- 🍷 Erbe di stagione saltate € 5.00
Sautéed seasonal herbs
- 🍷 Barba di frate all'agro € 5.00
Friar's beard* salad with citrus emulsion
- 🍷 Verdure al banco € 9.00
Organic vegetables of the day

DOLCI / DESSERT

- 🍷 Tortino al cioccolato fondente con marmellata di frutta bio € 6.50
Dark chocolate cake topped with organic fruit jam
- 🍷 Gelato artigianale alla frutta con granella di mandorle bio € 7.00
Artisan fruit ice cream and crumble of organic almonds
- 🍷 Tortino di mele con gelato agli arachidi € 7.00
Apple muffin with peanuts ice cream
- 🍷 Cheesecake con coulis di fragole fresche € 6.50
Cheesecake with fresh strawberry coulis
- 🍷 Vin Santo DOC con Cantucci € 6.00
Vinsanto sweet wine CDO and "Cantucci" biscuits

* 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.

No cover charge - Coperto incluso