

UGGI

RESTAURANT

**L'ELEGANZA DI SEMPRE, ARRICCHITA DA UN
TOCCO CONTEMPORANEO.**

**THE TIMELESS ELEGANCE, ENRICHED WITH A
CONTEMPORARY TOUCH.**

oggi
Qui e Ora.

ANTIPASTI STARTER

Flan di porcini con vellutata di pecorino di fossa

Porcini Mushroom Flan with Aged Pecorino Cream

16

Maialino Brado marinato con crema di formaggio e falde di
cipolla caramellata

Cold-Marinated Wild Pork with Cheese Cream and
Caramelized Onion Petals

18

Carpaccio d'Oca con Aceto Balsamico

Goose Carpaccio with Balsamic Vinegar

20

La nostra selezione Toscana di Formaggi e mostarde

Our Tuscany Selection of Cheeses and Mustards

25

Gazpacho con bocconcini di Chianina

Gazpacho with Chianina Beef Bites

16

Polpo pressato con Citronette e pomodorini confit

Pressed Octopus with Citronette Dressing and Confit Cherry
Tomatoes

18

PRIMI FIRST DISHES

Tagliatelle ai funghi porcini e timo

Tagliatelle with Porcini Mushrooms and thyme

19

Pacotè alla Carbonara e Tartufo Nero

Pacotè Carbonara with Black Truffle

22

Tagliolini all'Anatra e gel all' Arancia

Tagliolini with Duck Ragù and Orange drops

20

Tagliolini con crema di asparagi, liquirizia e crema Bufala

Tagliolini with Asparagus Cream, Liquorice, and Buffalo Milk Cream

18

Risotto Riserva San Massimo della costa Etrusca con Bisque
di Pesce e crudite di gambero rosa al Calvados

Risotto with San Massimo Reserve from the Etruscan Coast, Fish
Bisque, and Pink Shrimp Crudités Flambéed with Calvados

24

SECONDI MAIN COURSES

Filetto di Chianina con porri e tartufo

Chianina Beef Tenderloin with Leeks and Truffle

30

Filetto di maialino Cinta Senese con Liquirizia, Mirto e
vellutata di mela verde
Cotto a bassa temperatura

Cinta Senese Pork Tenderloin with Liquorice, Myrtle, and
Green Apple Velouté
Low-temperature cooked

26

Guancia di Manzo CBT con crema di piselli
Cotto a bassa temperatura

Beef Cheek CBT with pea cream
Low-temperature cooked

28

Peposo all'Imprunetina con crema di Cannellini

Peposo all'Imprunetina with Cannellini Beans Cream

24

Turbante di Branzino con Bouquet di verdure

Sea Bass Turban with a Bouquet of Vegetables

26

LA NOSTRA CARNE OUR MEAT SELECTION

Bistecca alla Fiorentina

Florentine Steak

65/kg

Filetto di Manzo

Beef Fillet

26

Simbolo della tradizione toscana, la bistecca alla fiorentina affonda le sue radici nel Rinascimento. Ricavata dal taglio della lombata di vitellone di razza Chianina, viene cotta al sangue sulla brace e servita con semplicità, per esaltare la qualità della carne.

A true symbol of Tuscan tradition, the Florentine steak dates back to the Renaissance. Cut from the loin of young Chianina beef, it's grilled rare over open flames and served simply—to highlight the quality of the meat.

oggi
Qui e Ora.

CONTORNI SIDE DISHES

Insalatina di Valeriana con Mirtilli e Crudités di Mela Verde

Lamb's Lettuce Salad with Blueberries and Green Apple
Crudités

8

Zucchine Marinate con Lime, Mela Verde e Capperi

Marinated Zucchini with Lime, Green Apple and Caper
Leaves

6

Torretta di Purè al Timo e Pepe Nero

Thyme and Black Pepper Mashed Potato Tower

8

Cipolline Borettane

Borettane Onions

8

Insalata di Spinaci

Spinach Salad

8

uggi
Qui e Ora.

DOLCI DESSERT

Panna cotta al cocco, lime con vellutata d'ananas
Coconut and Lime Panna Cotta with Pineapple Velouté
10

Foglie di cioccolato fondente Correzi e crema di pistacchio
Correzi Dark Chocolate Leaves with Pistachio Cream
10

Semisfera al Mango
Mango Semisphere
8

Bavarese all'Arancia con Cioccolato Fondente
Orange Bavarian Cream with Dark Chocolate
10

Mousse di cioccolato Correzi e lamponi
Correzi Chocolate Mousse with Raspberries
8

OGGI
Qui e Ora.