

# ART RISTORANTE

## Crudite' e Bollicine

\*\*\*\*\*

### IL RISTORANTE DEI TUOI SOGNI

#### IL SENSO DEL GUSTO

*La migliore delle tradizioni di uno chef partenopeo (ALDO VENTRE) di primo livello, le pescate freschissime selezionate dalle mani di pescatori di Castiglione della Pescaia. La meticolosa cura della preparazione sia dei piatti di mare, sia dei piatti di terra, la passione nel creare desserts e magistrali sorbetti e gelati artigianali.*

*Il nostro esperto maitre - sommelier (MARIO NOCERINO), sempre disponibile per preziosi consigli, ha studiato per voi una carta dei vini con i piu' raffinati ed armonici abbinamenti.*

*Art Ristorante e' questo, con la passione dei titolari che per primi si sono innamorati della cucina dello chef un punto di riferimento per gusto ed equilibrio, di tutto il panorama gastronomico Fiorentino.*

# *ART RISTORANTE*

*Propone*

*Menu'*

## *"BUSINESS LUNCH"*

ZUPPETTA DI COZZE	euro 8,00
INSALATA DI MARE TIEPIDA	euro 12,00
BRUSCHETTA BURRO E ACCIUGHE	euro 7,00
SELEZIONE DI AFFETTATI	euro 12,00
*****	
SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI	euro 12,00
TAGLIERINI AL PESCATO DEL GIORNO E PICCADILLY	euro 14,00
LINGUINE ALLA PUTTANESCA DI.....	euro 12,00
PACCHERO AL RAGU' DI.....	euro 10,00
*****	
VENTRESCA, DI PESCATO, ARROSTO CON VERDURINE	euro 14,00
DI STAGIONE SALTATE	
SEPIE SCOTTATE, CREMA DI PATATE E CIPOLLOTTO BRASATO	euro 16,00
FRITTURA DI PARANZA E VERDURINE	euro 14,00
TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNI	euro 18,00
*****	

DOLCE DEL GIORNO O SORBETTI ARTIGIANALI

IL NOSTRO Menu' "BUSINESS LUNCH"

VI OFFRE LA POSSIBILITA' DI SCEGLIERE UN PIATTO DAL RELATIVO MENU' ED E' COMPRESIVO DI:

DOLCE, ACQUA MINERALE GASSATA O NATURALE, CALICE DI VINO BIANCO O ROSSO O BOLLICINA, PANE, COPERTO E CAFFE'.

AL PREZZO DI Euro 25,00 a persona.

SCEGLI IL TUO CALICE dalla proposta del nostro SOMMELIER...

SOAVE azienda vinicola ALLEGRINI

PINOT BIANCO cantina TRAMIN

VERMENTINO azienda vinicola TERRA MARIQUE

FALANGHINA cantina MASTRO BERNARDINO

MULLER DOC casa vinicola FAZIO

ROSSO DI MONTALCINO cantina SAN POLO

CHIANTI DOCG cantina PIAN DEI SORBI

CREMANT d'ALSACE BIO ROSE'

FRANCIACORTA MONOGRAM Blanc de Blanc

FERRARI PERLE' Trento DOC

**ART RISTORANTE**  
*Crudite' e Bollicine*

*....il menu'....*

**ANTIPASTI ( APPETIZERS )**

GRAN CRUDO DI MARE euro 35,00  
*( Great Raw of Sea )*

CAPASANTA SCOTTATA, COTENNA CROCCANTE,  
CAVOLFIORE E VERDE DI CIPOLLOTTO euro 16,00

*( Scalded scallop, crispy rind, cauliflower and spring onion )*

QUAZZETTO MEDITERRANEO euro 18,00  
*( Mediterranean stew )*

POLPO ARROSTO, SALICORNIA E TOPINAMBUR euro 16,00  
*( Roasted octopus, salicornia and jerusalem artichoke )*

UOVO IN CAMICIA, INSALATA DI PUNTARELLE, FONDUTA DI  
PECORINO GROTTANERA euro 14,00

*( Egg, puntarelle salad and pecorino cheese )*

SELEZIONE DI AFFETTATI AFFUMMICATI ARTIGIANALI euro 14,00  
*( Artisan cold cuts )*

**“ HO CONOSCIUTO IL MARE MEDITANDO SU UNA GOCCIA DI RUGIADA ”**

*Cit. Kahlil Gibran.*

## PRIMI PIATTI (FIRST DISHES)

TORTELLO NERO DI SEPPIA AI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA E VERDURINE DI STAGIONE euro 20,00

*( Black ravioli with red prawns stuffed with ricotta and vegetables )*

SPAGHETTONE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E RICCI euro 20,00

*( Spaghettone garlic, oil, chili and curly )*

SCIALATIELLI VERDE ALLA CLOROFILLA DI BASILICO, COZZE, DATTERINO E BASILICO euro 16,00

*( Scialatielli mussels, datterino and basil )*

RISOTTO Vialone Nano, CAVOLO NERO, RANA PESCATRICE, VONGOLE E LIMONE euro 18,00

*( Risotto, black cabbage, monkfish, clams and lemon )*

AGNOLOTTI RIPIENI DI BRASATO DI CODA, REGGIANO E PORCINI euro 18,00

*( Agnolotti stuffed with braised, reggiano and porcini mushrooms )*

TAGLIATELLA FATTA IN CASA AL RAGU' DI BUFALINA euro 14,00

*( Tagliatella buffalo ragu' )*

**E' UNA STORIA D'AMORE LA CUCINA. BISOGNA INNAMORARSI  
DEI PRODOTTI E POI DELLE PERSONE CHE LI CUCINANO.**

*Cit. Alain Ducasse.*

## SECONDI PIATTI ( SECOND COURSES )

PESCATO NOSTRALE IN BELLAVISTA,

*al forno, alla griglia.....*

*all'etto euro 9,00*

*(Our sea in Bellavista)*

CUBO DI TONNO IN CROSTA DI CAPPERI DISIDRATATI,  
SALSA GUACAMOLE E TROPEA CANDITA

*euro 24,00*

*(Tuna in a crust of capers, guacamole sauce and candied  
tropea)*

BACCALA' MORUA IN PASTELLA DI BIRRA Stout E LIQUIRIZIA,  
PATATE DEL MELO E CICORIA

*euro 20,00*

*(Baccala in batter of beer and licorice, potatoes and chicory)*

TRANCIO DI PESCATO, FUMETTO ZAFFERANO E LEMONGRASS,  
CARCIOFI ALLA VERNACCIA

*euro 26,00*

*(Fish slice, saffron and lemongrass, artikoches with vernaccia)*

PANCETTA CROCCANTE DI GRIGIO DEL CASENTINO, COTTA A BASSA  
TEMPERATURA CON CIME DI RAPA E SALSA ALLA COLATURA DI ALICI

*euro 22,00*

*(Low temperature pork belly with turnip greens anchovy sauce)*

BISTECCA FIORENTINA CON CAPONATINA

*all'etto euro 5,00*

*(Florentine Steak)*

**CUCINA NON E' MANGIARE. E' MOLTO, MOLTO DI PIU'.....**  
**.....CUCINA E' POESIA. Cit. Heinz Beck.**