

# MENÙ AUTUNNO INVERNO FALL WINTER MENU

## ANTIPASTI starters

**GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GATEAU DI PATATE, SALAME, FINOCCHIONA E PROSCIUTTO TOSCANO, SELEZIONE DI PECORINO E VERDURE SOTT'OLIO (X2 PERS)**  
large selection of charcuterie and Italian cheese, served with pickles in olive oil (serves 2 people) €24,00

**COCCOLI STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO**  
fried dough served with Tuscan prosciutto, and stracchino cheese €7,00

**CREMA DI ZUCCA PROFUMATA AL COCCO, SALSAL AL CAPRINO, CRUMBLE SALATO ALLO SPECK E SEMI DI ZUCCA**  
pumpkin and coconut cream, served with goat-cheese sauce, a speck salted crumble, and pumpkin seeds €10,00


**GAMBERI IN PASTA KADAIFI CON MAIONESE ALLA LIQUIRIZIA**  
prawns in Kadaifi dough, served with liquorice mayo €14,00

**INSALATA TIEPIDA CON PETTO D'ANATRA, INDIVIA BELGA ALLA PIASTRA, MELOGRANO, SONGINO E RIDUZIONE DI VINSANTO**  
warm salad with duck breast, served with pomegranate, grilled indivia, lamb's lettuce, and a Vinsanto reduction €12,00


**BABÀ SALATO, RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI GIALLI MARINATI**  
salted babà, filled with buffalo mozzarella, and marinated yellow cherry tomatoes €10,00

A seconda delle stagioni in caso di irreperibilità del prodotto fresco potrà essere utilizzato il prodotto di prima qualità congelato o surgelato all'origine. Si ritiene di dover segnalare a possibile presenza dei seguenti allergeni: glutine, uova, latte e latticini, sedano, frutta a guscio (pinoi, noci, mandorle, pistacchi, castagne), pesce e derivati, senape e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, ravioli/ucchi e prodotti derivati.

Depending on the seasons, if it's not possible to find fresh ingredients, we will use high quality frozen alternatives. If you are allergic to any ingredients, please let the staff know before placing your order.

 **QUESTO PIATTO È UN PO' PICCANTE**  
this dish is a bit spicy

 **ATTESA DI COTTURA 15 MINUTI**  
15 minutes cooking time

 Wi-Fi password: **COPERTO / cover charge €2,50**

 Tamerò Firenze

## PASTA E TRADIZIONE homemade fresh pasta

**PAPPARDELLE IMPASTATE AL CAFFÈ CON RAGÙ TOSCANO SU SALSAL DI ZUCCA E CIPOLLE CROCCANTI**  
coffee pappardelle with tuscan ragout, served on a pumpkin sauce, and with crispy onions €12,00

**TORTELLI BIANCHI E NERI, CON RAGÙ DI POLPO PICCANTINO**  
black & white tortelli, served with a spicy octopus ragout €15,00

**CULURGIONES RIPIENI DI PATATE E MENTA, CON GAMBERI E PANCETTA SU SALSAL DI BROCCOLI**  
culurgiones ravioli filled with potatoes and mint, served with prawns, on a broccoli sauce €16,00

**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA**  
ravioli filled with spinach and ricotta cheese, served with a butter and sage sauce €14,00

**PICI CACIO E PEPE CON CIALDA DI PARMIGIANO CROCCANTE**  
Thick spaghietti served with a pecorino cheese and black pepper sauce, and a crunchy parmesan-cheese wafer €10,00

**TAGLIATELLE AI FUNGHETTI MISTI E POMODORINI SU CREMA DI PATATE**  
Tagliatelle with a mixed mushrooms and tomato sauce, served on a potatoes cream €12,00

**SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO CON POMODORINI E FORMAGGIO BLU, RUCOLA E PANE AMMOLLICATO**  
thick spaghetti served with cherry tomatoes, blue cheese, arugola, and a crunchy bread topping €12,00

**GIRASOLI RIPIENI DI PORCINI IN BRODO DI PARMIGIANO CON VERDURE SBIANCHITE**  
ravioli filled with porcini mushrooms, served in a parmesan cheese broth, with blanched vegetables €10,00

**RISOTTO AI MIRTILLI E GORGONZOLA CON GRANELLA DI PISTACCHIO**  
blueberry risotto in a gorgonzola sauce, topped with ground pistachios €12,00

## UN'ALTRA ESPRESSIONE DEL TAMERÒ another side of tamerò

**COSCIOTTO DI POLLO RIPIENO DI CASTAGNE E SCAMORZA CON BROCCOLI SALTATI**  
chicken thigh filled with chestnuts and scamorza cheese, served with stir-fried broccoli €15,00

**FILETTO DI TONNO IN GUAZZETTO DI POMODORI, OLIVE, CAPPERI E PINOLI CON PURÈ DI PATATE**  
tuna fillet on a tomatoes, olives, capers, and pinenuts stew, served with mashed potatoes €18,00

**TAGLIATA DI MANZO AGLI AROMI CON FUNGHI PORTOBELLO PIASTRATI**  
beef tagliata, served with grilled portobello mushrooms €22,00

**POLPO CROCCANTE, PIZZELLE DI CAVOLFIORE E SALSAL ALLA PAPRIKA**  
crunchy octopus, served with cauliflower fritters, on a paprika sauce €18,00

**FLAN DI ZUCCA, FONDUTA DI PECORINO E CRUMBLE DI AMARETTI, ACCOMPAGNATO DA CIME DI RAPA RIPASSATE**  
pumpkin flan, served with pecorino cheese fondue, amaretti crumble, and stir-fried turnip greens €14,00

## CAVIALE SIBERIANO & CHAMPAGNE SIBERIAN CAVIAR & CHAMPAGNE

Bliny con burro fatto in casa  
Bliny with homemade butter

•  
Bottoni di pasta fresca ripiena di uovo fondente su salsa alla panna acida e aneto  
homemade fresh pasta button, filled with fondant egg, served on a sour cream, and dill sauce

•  
Capezante e il loro corallo su salsa di sedano  
Scallops with coral, on a celery sauce

•  
Degustazione speciale servita con 10g di Caviale Siberiano

•  
Ogni degustazione sarà accompagnata da una bottiglia di Champagne Veuve Pellerin

•  
Special taste itinerary served with 10g of Siberian Caviar

•  
Each itinerary will be served with a bottle of Champagne Veuve Pellerin

€90 a coppia • €90 per couple