



culinaria

GRAN MENÙ DI NATALE



MENU' CARNE

Calice di benvenuto

Tartara di manzo con senape antica

oppure

Tonno del Chianti con fagiolini cannellini e cipolla caramellata

Tortelli di patate con Ragu' toscano nostrali

oppure

Lasagne al forno con ragu' di carne

Gran Tagliata di manzo con patate arrosto

oppure

Rolle' di coniglio ripieno in porchetta su crema di peperoni

Dolcezza della pasticceria MANNORI

65€

Compreso acqua e coperto

Bevande e vino esclusi



culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA



MENU' DI PESCE

Calice di benvenuto

Capasanta gratinata con scaglie di parmigiano e limone

oppure

Tartara di gamberi rosa su vellutata di ricotta semi di papavero e carciofini julien

lasagna di ragu' di mare alla besciamella

oppure

Tagliolini con ragu' di mare nostro alle vongole

rolle' di filetto di spigola con crema di zucchine e amarena

oppure

baccala' mantecato all'olio con crema alla livornese

Dolcezza della pasticceria MANNORI

70€

Compreso acqua e coperto

Bevande e vino esclusi



culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA



MENU' VEGANO, VEGETARIANO O GLUTEN FREE

Calice di benvenuto

Solo su richiesta

Price: 60€

*Compreso acqua e coperto
Bevande e vino esclusi*



MEAT MENU

Welcoming Drink

Fresh Beef Tartare, seasoned with mustard and served with a marinated egg yolk.

Or

**Chianti Pulled Pork (Tonno del Chianti), cooked at low temperature,
served with beans and sweet Tropea onion**

Potato Tortelli, served with traditional Tuscan local meat ragù

Or

Lasagna, with béchamel cream and traditional Tuscan local meat ragù

Florentine Beef Filet, seasoned with local herbs and served with roasted potatoes

Or

Rolled Rabbit, stuffed with ham and sausage, served on a pepper cream

Special Christmas Cake, from Mannori Patisserie

Price: 65€

Water and cover included, wine excluded





FISH MENU

Welcoming Drink

Gratinated Scallop (Capasanta), topped with breadcrumbs,
parsley, parmesan, and lemon

or

King Prawn Tartare, served on melted ricotta cheese
with poppy seeds and julienned artichokes

Lasagna, with seafood ragù and béchamel cream

or

Tagliolini, with yellow winter tomatoes and local seafood ragù, garnished with clams

Rolled Sea Bass Filet, served on zucchini cream with black cherry garnish

or

Codfish (Baccalà), creamed with olive oil and served over Livornese sauce

Special Christmas Cake, from Mannori Patisserie

Price: 70€

Water and cover included, wine excluded



culinaria
ARTIGIANI IN CUCINA



VEGETARIAN OR VEGAN OR GLUTEN FREE MENU

Welcoming Drink

Only on request

Price: 60€

Water and cover included, wine excluded



Piazza Torquato Tasso 13 R - Firenze

culinaria-firenze.it



info & prenotazioni +39 340 703 5488

Prenotazione necessaria con caparra di 25€ a persona

SU CC INTESTATO A
DE GUSTIBUS NETWORK SAS
INTESA SANPAOLO
IT45K0306902923100000002855