

ANASTASIA

B I S T R O T

---

A L M A N A C C O D E L M A R E

---

ANNO I - Vol. IX Settembre 2022

---

*Fichi, Alici fresche, Agro allo Zafferano*



*Risotto alla Rosa, Brillat Savarin, Caviale*



*Ricciola & Melanzana a cotoletta, puré di Albicocca e Capperi, KIMCHI fresco di Pomodoro Costoluto*



*Ostrica Ryūkyū 琉球魂 Umibudo, Gin Masahiro Recipe 2, Acerola*



*Chinotto, Cioccolato Bianco, Basilico*

---

€ 65 - Servizio del Pane e Acqua inclusi -

**Abbinamento di n. 4 calici € 30**

(1, 7, 11) *Il Nostro Pane con Farine Integrali e Non servito con Burro di Normandia e/o Olio Evo Toscano Bio*

---

A P P U R O

---

/ap-pu-rà-re/ verbo transitivo

1. Investigare sulla veridicità di qualcosa\_

2. ≈ accertare, acclarare, assodare, sincerarsi (di), verificare. Il chiarire, mettere in chiaro

3. Origine: dallo spagn. apurar, der. di puro «puro»

---

*Linguine di Calamaro/ Venere di Calamaro*



*Kimchi Fresco, Tuorlo d’Uovo, Sesamo tostato, NORI Tapioca*



*Tonno Rosso, Awamori Ponzu*



*Cozze, Latte di Cocco, Aji Amarillo*



*Cappesante in DASHI Naturale, Bottarga di Tonno*



*Raviolini del Curatore*



*Piccione alla Salvia  
Kimuchi, Pérlage di Tartufo Nero, Mostarda del Chianti, Agrogiardiniera di Rabarbaro*



*Ostrica Explosion/  
Umeshu, Scampo, Miele allo Zafferano*



*Crema Brûlé allo Zafferano, Sorbetto di Uva Fragola, Limone Verdello*

---

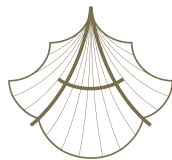
€ 90 - Servizio del Pane e Acqua inclusi -

**Abbinamento di n. 6 calici + sake € 60**

*Per un percorso più coerente ed equilibrato, i Menu sopraelencati vengono serviti per l'INTERO Tavolo. Grazie per la comprensione.*

*Eventuali aggiunte dal Menu comportano una maggiorazione di Prezzo*

*Non si effettuano variazioni alle proposte tranne che per i Celiaci.*



ANASTASIA  
B I S T R O T

L A P R O P O S T A D E L G I O R N O

1 Ostrica / 1 Pesce Marinato / 1 Frittura

1 entrata

1 piatto principale

1 frutto mantecato

€ 38 - Servizio del Pane e Acqua inclusi -

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE E REGIMI ALIMENTARI AL MOMENTO DELLA PRESA DELL'ORDINE:  
i PIATTI DEL GIORNO non sono soggetti a mutazioni.

A L L U N E E D I S . . R A W

(2, 4, 6, 9, 10, 14)

**All U Need is...#RAW - EXCLUSIVE -**

€ 54

Selezione di Crudi di Frutti di Mare, Crostacei, Pescato secondo Mercato

(2, 4, 6, 9, 10, 14)

**All U Need is...#RAW - ESSENTIAL -**

€ 28

4 Assaggi di Crudi del Giorno secondo Mercato

O S T R I C H E

(1, 3, 4, 7, 14)

**Plateau di Ostriche secondo selezione del giorno**

€ 35 / 6 Pz.

con Aceto allo Scalogno

(14)

**Ostrica Ryūkyū 琉球魂**

€ 8 / Pz.

Umibudo, Gin Masahiro Recipe 2, Acerola

(4, 6, 8, 14)

**Ostrica Jc**

€ 7 / Pz.

Ponzu, Maracuja, Latte di Mandorla

(4, 6, 14)

**Ostrica Croccante**

€ 7 / Pz.

Fritta in panatura di Maíz Cancha & Salsa di Ostriche

(4, 14)

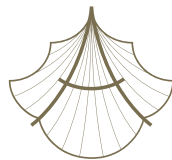
**Ostrica al Naturale**

€ / Pz. prezzo secondo mercato

Richiedere al personale in Servizio

le tipologie di Ostriche disponibili

i prodotti e i prezzi sono soggetti a cambiamenti dovuti a reperibilità, disponibilità e mercato



ANASTASIA  
B I S T R O T

~ P E S C A T O E F R U T T I D I M A R E C U C I N A T I ~

(4, 14)	<b>Cappesante in DASHI al Naturale, Bottarga di Tonno</b>	€ 20
(1, 2, 3, 4, 5, 10, 11, 14)	<b>...In Olio a 175°C</b> il Nostro Fritto: Mazzancolle, Gamberi Rosa, Calamari, Ostrica, Acciughe, Acquadelle, Polpo	€ 32
(4, 9, 11, 12, 14)	<b>Trancio di Pescato del Giorno leggermente tostato</b> Quinoa Rossa, Battuto di Ostrica e Cetriolo, glassa di Brodetto	€ 32
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 13, 14)	<b>Ventresca di Tonno Rosso</b> leggermente profumata al Caffè, Patate Arrosto, Pastinaca, Carota	€ 30




---

~ L E P A S T E E I R I S O T T I ~

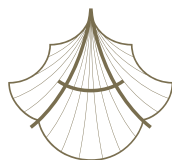
(1, 4, 7, 14)	<b>Spaghetti alle Arselle</b> Burro, Sardella, Katsuobushi	€ 26
(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)	<b>Raviolini del Curatore</b> Raviolini di Pesce in Sugo alla Marinara	€ 22
(7)	<b>Risotto ai Fiori di Acacia</b> Pecorino alla Pera e Aglio Nero	€ 26

---

~ V E G E T A L I - F O R M A G G I - C A R N E ~


(8, 10)	 <b>Tandoori di Patate</b> Latte di Pinoli	€ 15
(3, 6, 8, 11)	 <b>Kimchi Fresco</b> Tuorlo d'uovo, Sesamo tostato, NORI Tapioca	€ 15
(1, 3, 7, 8)	 <b>Selezione di Formaggi</b> con Pan Brioche e Confetture	€ 20
(1, 8, 11)	<b>Piccione alla Salvia</b> Kimuchi, pérage di Tartufo Nero, Mostarda del Chianti, Agrogiardiniera di Rabarbaro	€ 35

---



ANASTASIA  
B I S T R O T

~ D E S S E R T ~

	 <b>Sorbetto di Stagione</b>	€ 7
(1, 3, 7, 8)	<b>Chinotto</b> Cioccolato Bianco e Basilico	€ 9
(3, 7)	<b>Crema Brûlé allo Zafferano</b> Sorbetto di Uva Fragola, Limone Verdello	€ 15
(1, 3, 5, 7, 8)	<b>Latte Panato</b> variazioni al Latte e Zuccheri bruciati	€ 14
<hr/>		
	<b>Caffè selez. SCARDIGLI con Piccola Pasticceria</b>	€ 4
<hr/>		

“Combiniamo Ingredienti Regionali ed Internazionali con profumi Mediterranei, alternando qua e là Aromi e Tecniche della corrente Tropicale dell'Isola di Okinawa 琉球魂. Benvenuti in Anastasia bistrot: Benvenuti nel nostro sottile divertimento. Grazie per averci scelto”

**Gabrio Dei / Maria Luisa Quartararo / Pietro Centipiani / Giulio Centipiani**

**Maître-Sommelier Valentina Porretta**

Per esigenze di Mercato potrebbe essere utilizzato prodotto abbattuto bonificato all'origine.

Tutte le preparazioni sono eseguite Espresso alla presa dell'Ordine, ci scusiamo pertanto per eventuali ritardi.

Tutti i prodotti del pescato sono trattati nel rispetto della normativa vigente (Regolamento 853/2004 CE, all.III, cap.III, par. D), che dispone l'obbligo di “Congelare a Temperatura non superiore a -20°C (su tutto lo spessore e per almeno 24 ore) i prodotti della pesca consumati crudi o praticamente crudi”.

Azienda autorizzata e registrata eBCD - documento elettronico per le catture di tonno rosso - ICCAT No IT02514980974 / EU.ITALY

Tutte le paste fresche sono tirate, tagliate e farcite in casa a mano, per poi essere successivamente ABBATTUTE di temperatura. Tutte le Paste secche sono fornite dal Pastificio FABBRI - Strada in Chianti, Firenze

 > vegetariano

 > vegano

**LISTA ALLERGENI:**

**1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi**