

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. XI Novembre / Dicembre 2022

Cappasanta Tinte di Ribollita

Crudo di Gambero Biondo del Tirreno,
Carciofi, Chinotto

Chitarrina allo Zafferano con le Sarde,
Pinoli, Passolina, Cioccolato di Modica al Finocchietto

Trancio di Pescato del Giorno leggermente tostato
Quinoa Rossa, Battuto di Ostrica e Cetriolo,
glassa di Brodetto

Riccio, Nocciola, Cioccolato

€ 65 - Servizio 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»

Calamaro

Linguine e Riso Venere

Tonno

Awamori Ponzu e Cipollotto

Cozze

Latte di Cocco e Aji Amarillo

Cappasanta

Dashi Naturale e Bottarga di Tonno

Raviolini del Curatore

Hamachi Sando

Ricciola & Zucca a Cotoletta,
Purè di Zucca e Capperi, Zucca Marinata,
Caviale di Storione

Piccione alla Salvia

Kimuchi, Pérlage di Tartufo Nero,
Mostarda del Chianti, Agrogiardiniera di Rabarbaro

Ostrica Explosion

Umeshu, Scampo, Miele allo Zafferano

Iris

Brioche Fritta al Limone Verdello
Chinotto, Cioccolato Bianco e Basilico

€ 90 - Servizio pane e acqua inclusi -

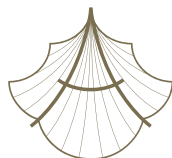
Abbinamento di n. 6 calici + sake € 60

Per un percorso più coerente ed equilibrato, i menu sopraelencati vengono serviti per l'intero tavolo. Grazie per la comprensione.

I sopraelencati menu possono contenere tutti gli allergeni.

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

D A Y B Y D E I : M E N U 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 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.

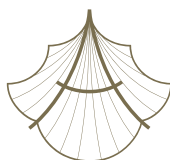
A L L U N E E D I S . . R A W

- (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

LE PASTE A LENTA ESSICCAZIONE DEL
PASTIFICIO ARTIGIANALE FABBRI

Strada in Chianti

(1, 4, 14) **Vitoni 100% Polpo** € 20

(1, 4, 7, 14) **Spaghetti alle Arselle** € 25
Burro, Sardella, Katsuobushi

LE PASTE ALL'UOVO FATTE IN CASA
ZUPPE E RISOTTI

(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14) **Raviolini del Curatore** € 22
Raviolini di Pesce in Sugo alla Marinara

(4, 7, 12) **Risotto alla Rosa** € 29
Brillat Savarin e Caviale
(disponibile opzione Vegetariana senza Caviale - € 20)

PESCATO E FRUTTI DI MARE CUCINATI

(4, 14) **Cappesante in DASHI al Naturale, Bottarga di Tonno** € 20

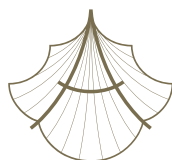
(1, 2, 3, 4, 5, 10, 11, 14) **...In Olio a 175°C** € 32
*il Nostro Fritto: Mazzancolle, Gamberi Rosa,
Calamari, Ostrica, Acciughe, Acquadelle, Polpo*

(4, 9, 11, 12, 14) **Trancio di Pescato del Giorno leggermente tostato** € 29
Quinoa Rossa, Battuto di Ostrica e Cetriolo, glassa di Brodetto

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 13, 14) **Ventresca di Tonno Rosso** € 28
leggermente profumata al Caffè, Patate Arrosto, Sedano Rapa, Carota

(1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 14) **Black & White Deluxe** € 22
Riso Venere con Ortaggi, Calamari e Gamberi

(1, 3, 4, 6, 8, 11, 12) **Hamachi Sando** € 34
*Ricciola & Zucca a Cotoletta, Puré di Zucca e Capperi, Zucca Marinata,
Caviale di Storione*



ANASTASIA

B I S T R O T

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

- (8, 10)  **Tandoori di Patate** € 13
Latte di Pinoli
- (3, 6, 8, 11)  **Kimchi Fresco** € 11
Tapioca all'Aceto Balsamico tradizionale di Modena, Tuorlo d'Uovo, Sesamo tostato
- (1, 3, 7, 8)  **Selezione di Formaggi** € 20
con Pan Brioche e Confetture
- (1, 8, 11) **Piccione alla Salvia** € 25
Kimuchi, périlage di Tartufo Nero, Mostarda del Chianti, Agrogiardiniera di Rabarbaro
-

Benvenuti nel mondo Anastasia Bistrot, un ambiente che vuole essere intimo, raffinato ed esclusivo.

Protagonisti della nostra proposta gastronomica sono il Pescato ed i Frutti di Mare, senza dimenticare Ortaggi e Frutta di Stagione con accenni a Selvaggina locale, nel rispetto della Salubrità e della Sostenibilità: inoltre, tutti gli scarti ed i rifiuti organico-alimentari vengono convertiti in mangime per il bestiame e Compost per le coltivazioni del vicino Podere di proprietà, dal quale ricaviamo Olio, Vino e saltuariamente Carni, tutti/e Bio.

La ricerca e la selezione delle materie prime, di prodotti non consueti e la creatività della nostra Cucina vi attendono calorosamente per intraprendere un percorso personale all'insegna del gusto.

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

Tutte le preparazioni sono eseguite espresse 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 Artigianale 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