

ANASTASIA

B I S T R O T

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.

Grazie per averci scelto.

DEGUSTAZIONE CLASSICA

Gambero Rosa



Polpo

Burrata, Passion Fruit



Risotto Zucca, Calamari croccanti



Il Nostro Fritto

Gamberi e Calamari



Cioccolato, Chinotto e Meringa

€ 55 - Servizio pane e acqua inclusi -

Abbinamento di n. 4 calici € 30

DEGUSTAZIONE ANASTASIA

Tonno

Lampone e Mango



Sgombro

Insalatina, Agrumi



Cappasanta

Cardi, Cime di Rapa, Zabaione



Sedanini

Castagne, Pecorino, Funghi e Melograno



Tagliolino

Bisque, Gambero, Caviale



Trancio Di Pescato

Cavolfiore, Aglio Nero, Camomilla e Pistacchio



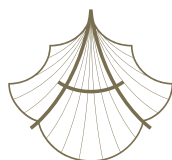
Creme Brûlé

€ 75 - Servizio pane e acqua inclusi -

Abbinamento di n. 6 calici € 60

(1, 3, 7, 11) Il nostro Pane con farine integrali e non servito con Burro di Mugello e/o Olio evo toscano bio

I sopraelencati menu possono contenere tutti gli allergeni.



ANASTASIA

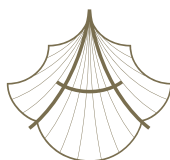
B I S T R O T

ANTIPASTI

(2, 4, 6, 9, 10, 14)	Assaggio di Crudo 4 Assaggi di Crudo del giorno	€ 28
(2, 4, 6, 9, 10, 14)	Crudité Selezione di Crudo di Frutti di Mare, Crostacei, Pescato secondo mercato	€ 54
(4, 14)	Plateau di Ostriche secondo Selezione del giorno	€ 35 / 6 Pz.
(14)	Ostriche Nature Gillardeau € 8 / Pz. Fine de claire € 5 / Pz.	
(4, 14)	Tartare di Pescato secondo Selezione del giorno	€ / Pz. prezzo secondo mercato
(3, 4, 7, 9, 14)	Polpo e Patate Crema di Burrata	€ 18
(4, 13, 14)	Cappasante Zabaione allo Zafferano, Cardi, Cime di Rapa e Polvere al Nero	€ 20
(8, 9, 10)	Tartare di Manzo Mirto, Lampone e Chips di Polenta	€ 20

LE PASTE ESSICCATE E
LE PASTE ALL'UOVO DI NOSTRA PRODUZIONE

(1, 4, 14)	Spaghetti alle Arselle e Bottarga	€ 22
(1, 3, 7, 8, 12)	Caramelle Castagne, Noci, Funghi, Pecorino e Melograno	€ 20
(4, 7, 9, 12)	Risotto Zucca, Brillat Savarin e Caviale (disponibile opzione Vegetariana senza Caviale - € 20)	€ 25
(1, 2, 3, 4, 9, 12)	Tagliolino Gambero, Bisque, Caviale e Basilico	€ 28
(1, 3, 7, 9, 12)	Sedanini Ragú di Manzo	€ 20







ANASTASIA
B I S T R O T

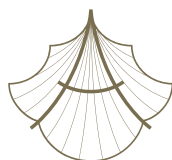
~ P E S C A T O - F R U T T I D I M A R E - C A R N E ~

(1, 2, 3, 4, 5, 10, 11, 14)	Il Nostro Fritto <i>Calamari, Gamberi, Polpo, Acciughe, Acquadelle e Verdurine</i>	€ 25
(1, 4, 8, 9, 12)	Trancio di Pescato del Giorno leggermente scottato <i>Cavolfiore, Aglio Nero, Camomilla e Pistacchio</i>	€ 28
(4, 12, 9)	Storione <i>Spinaci, Rapa rossa, Giardiniera di Finocchio e Papavero</i>	€ 29
(1, 9, 10, 12)	Filetto di Manzo <i>Riduzione di Vino, Patate arrosto e Lardo</i>	€ 28
(1, 8, 9, 11)	Piccione alla Salvia <i>Kimuchi, Pêrlage di Tartufo nero, Mostarda del Chianti e Agrogiardiniera di Rabarbaro</i>	€ 25

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

(8, 10)	 Tandoori di Patate <i>Latte di Pinoli</i>	€ 15
(3, 6, 8, 11)	 Kimchi Fresco <i>Tapioca all'Aceto Balsamico tradizionale di Modena, Tuorlo d'Uovo, Sesamo tostato</i>	€ 11
(3, 7, 8)	 Selezione di Formaggi <i>con Confetture</i>	€ 20
(7, 8, 12)	 Insalata di campo medicea <i>Uvetta, Pinoli e Pecorino</i>	€ 15


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



ANASTASIA

B I S T R O T

~ D E S S E R T ~

(1, 3, 7)	Cioccolato, Chinotto, Meringa	€ 8
(3, 5, 7, 8)	Crema Brûlée	€ 10
	Sorbetto di stagione	€ 5
(1, 3, 7)	Cheesecake scomposto	€ 10

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

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.

 > vegetariano

 > vegano

LISTA ALLERGENI:

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