

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

Sgombro, Spinaci, Rapa rossa



Polpo

Burrata, Passion Fruit



Sedanini Cacio, Pepe e Cozze

ristretto di Cacciucco



Ventresca di Tonno

Fagioli Zolfini, Giardiniera e Salvia



Mango, Cioccolato, Caramello salato

€ 55 - Servizio pane e acqua inclusi -

Abbinamento di n. 4 calici € 30

DEGUSTAZIONE
ANASTASIA

Tonno

Lampone e Mango



Trota

Salsa di Soia



Gambero

Asparagi e Fragole



Risotto

Cavolo nero e Pecorino



Tagliolino

Bisque, Gambero, Caviale



Storione

Bietola, Latte di Cocco, Spuma al Gin Tonic



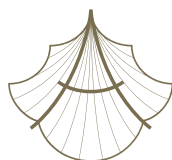
Crema Brûlée

€ 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

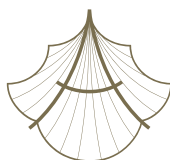
B I S T R O T

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, 8, 14)	Tartare di Dentice Passion fruit, Mango, Lampone e Pistacchio	€ 25
(3, 4, 7, 9, 14)	Polpo e Patate Crema di Burrata	€ 18
(1, 4, 11, 13, 14)	Cappasanta Crosta di semi, Fave e Barbabietola	€ 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)	Cappelletti Ricotta, Rucola, Puntarelle e Caviale di Balsamico	€ 20
(4, 7, 9, 12)	Risotto Cavolo nero, 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 d'Anatra e Besciamella	€ 20







ANASTASIA
B I S T R O T

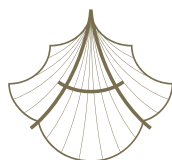
~ P E S C A T O - F R U T T I D I M A R E - C A R N E ~

(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>Cavolo cappuccio, Asparagi alla Vaniglia e Nocciole tostate</i>	€ 28
(4, 12, 9)	Storione <i>Bietola, Latte di Cocco e Spuma al Gin Tonic</i>	€ 29
(1, 9, 10, 12)	Filetto di Manzo <i>Carote e Maracuja</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)	Mango, Cioccolato e Caramello salato	€ 8
(3, 5, 7, 8)	Crema Brûlée	€ 10
	Sorbetto di stagione	€ 5
(1, 3, 7)	Semifreddo al Tiramisù	€ 12

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