

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

Tonno

Lampone e Mango

~

Polpo

Burrata, Passion Fruit

~

Cappelletti di Ricotta

Ragù di Seppia e Dashi al nero

~

Storione

Bietola e Spuma al Gin Tonic

~

Cocco, Menta, Passion Fruit

€ 55 - Servizio pane e acqua inclusi -

Abbinamento di n. 4 calici € 20

DEGUSTAZIONE ANASTASIA

Trota affumicata

Salsa di Soia

~

Tartare di Manzo

Spuma di Mare

~

Gamberi e Ciliegie

~

Tagliolino

Bisque, Gambero, Caviale

~

Sedanini Cacio, Pepe e Cozze

ristretto di Cacciucco

~

Ventresca di Tonno

Carote e Maracuja

~

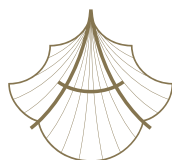
Crema Brûlé

€ 75 - Servizio pane e acqua inclusi -

Abbinamento di n. 6 calici € 40

(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

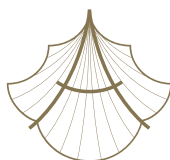
~ AN T I P A S T I ~

(2, 4, 6, 9, 10, 14)	Assaggio di Crudo 4 Assaggi di Crudo del giorno	€ 28
(2, 4, 6, 9, 10, 14)	Crudit� 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.
(14)	Ostriche Nature 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
(4, 7, 12, 14)	Cappasanta Spuma di Pop Corn, Crema di Peperoni rossi, Piselli e Alga Kombu	€ 20
(8, 9, 10)	Tartare di Manzo Mirto, Lampone e Chips di Polenta	€ 20

~ L E P A S T E E S S I C C A T E E

L E P A S T E A L L ' U O V O D I N O S T R A P R O D U Z I O N E ~

(1, 4, 14)	Spaghetti alle Arselle e Bottarga	€ 22
(1, 3, 7, 8, 12)	Cappelletti Ricotta, Finocchietto selvatico, Fagiolini e Caviale di Balsamico	€ 20
(7, 8, 9)	Risotto al Gelsomino, Liquirizia, Trota affumicata e Nocciole	€ 25
(1, 2, 3, 4, 9, 12)	Tagliolino Gambero, Bisque, Caviale e Basilico	€ 28
(1, 3, 7, 9, 12)	Sedanini Rag� d'Anatra e Besciamella	€ 20





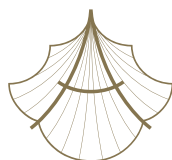
ANASTASIA
B I S T R O T

~ 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
(3, 9, 12)	Trancio di Pescato del Giorno leggermente scottato <i>Zucchine, Bernese, Cece nero e Melone allo Zafferano</i>	€ 28
(2, 4, 9, 12, 13, 14)	Grigliata Mista <i>secondo Mercato ittico</i>	€ 36
(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, 3, 9)	Piccione <i>Mais, Melanzane, Olive e Patate</i>	€ 25

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


(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



ANASTASIA

B I S T R O T

~ D E S S E R T ~

(1, 3, 7)	Cocco, Menta, Passion Fruit	€ 8
(3, 5, 7, 8)	Creme Brûlé	€ 10
	Sorbetto di stagione	€ 5
(3)	Pavlova	€ 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