

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

---

**Trota affumicata**  
Salsa di Soia



**Cozze**  
Fagioli, Cacio, Pepe e Lime



**Risotto**  
Zucca e Lampone



**Ventresca di Tonno**  
Carota e Passion Fruit



**Crema Brûlée**

---

€ 55 - Servizio pane e acqua inclusi -

**Abbinamento di n. 4 calici € 20**

---

DEGUSTAZIONE  
ANASTASIA

---

**Bresaola di Tonno**  
Pesto e Burrata



**Tartare di Manzo**  
Spuma di Mare



**Gambero**  
Zucca, Limone e Nocciole



**Cappelletti di Ricotta**  
Ragù di Seppia e Dashi al nero



**Sedanini alla Birra**  
Guancia e Pecorino



**Merluzzo**  
Funghi e Caviale di Tartufo



**Sottobosco d'Autunno**

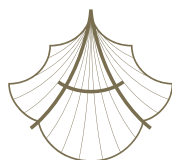
---

€ 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 ~

(4, 6, 9, 10, 14)	<b>Assaggio di Crudo</b> 4 Assaggi di Crudo del giorno	€ 28
(4, 6, 9, 10, 14)	<b>Crudité</b> Selezione di Crudo di Frutti di Mare, Crostacei, Pescato secondo mercato	€ 54
(4, 14)	<b>Plateau di Ostriche</b> secondo Selezione del giorno	€ 35 / 6 Pz.
(14)	<b>Ostriche Nature Gillardeau</b>	€ 8 / Pz.
(14)	<b>Ostriche Nature Fine de claire</b>	€ 5 / Pz.
(4, 8, 14)	<b>Tartare di Dentice</b> Passion Fruit, Mango, Lampone e Pistacchio	€ 25
(3, 4, 7, 9, 14)	<b>Polpo e Patate</b> Crema di Burrata	€ 18
(4, 12, 14)	<b>Cappasanta</b> Porro, Cavolfiore e Mela verde	€ 20
(8, 9, 10)	<b>Tartare di Manzo</b> Mirto, Lampone e Chips di Polenta	€ 20

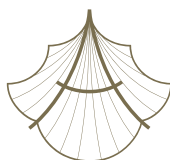
---

~ 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)	<b>Spaghetti alle Arselle e Bottarga</b>	€ 22
(1, 3, 4, 9, 12, 14)	<b>Pappardella ripiena</b> Moscardini alla Luciana, Pomodoro confit e Dashi	€ 22
(7, 8, 9, 12)	 <b>Risotto a colori</b> Variazione di Cavolo viola, Tosazu e Nocciole	€ 25
(1, 2, 3, 4, 9, 12)	<b>Tagliolino</b> Gambero, Bisque, Caviale e Basilico	€ 28
(1, 3, 7, 9, 12)	<b>Sedanini alla Birra</b> Stracotto di Guancia e Pecorino	€ 22

---



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)	<b>Il Nostro Fritto</b> <i>Calamari, Gamberi, Polpo, Acciughe, Acquadelle e Verdurine</i>	€ 25
(4, 12)	<b>Trancio di Pescato del Giorno leggermente scottato</b> <i>Ravanello, Aceto balsamico, Fico d'India e Indivia</i>	€ 28
(2, 4, 9, 12, 13, 14)	<b>Grigliata Mista</b> <i>secondo Mercato ittico</i>	€ 36
(4, 12)	<b>Storione</b> <i>Peperoni, Rapa rossa, Agrumi e Vodka</i>	€ 29
(1, 9, 10, 12)	<b>Filetto di Manzo</b> <i>Carote e Maracuja</i>	€ 28
(1, 3, 9)	<b>Piccione</b> <i>Mais, Melanzane, Olive e Patate</i>	€ 25

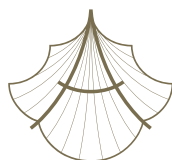
---

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

(3, 7, 8) 	<b>Selezione di Formaggi</b> <i>con Confetture</i>	€ 20
(7, 8, 12) 	<b>Insalata di campo medicea</b> <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 ~

	 <b>Sorbetto di stagione</b>	€ 5
(3, 5, 7, 8)	<b>Creme Brûlé</b>	€ 10
(3)	<b>Pavlova</b>	€ 10
(1, 7, 12)	<b>Sottobosco d'Autunno</b>	€ 15

---

*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**