

PLATEA

osteria toscana contemporanea



ANTIPASTI

di terra

SELEZIONE DOP 24€

di salumi e formaggi con giardiniera di verdure in agrodolce
DOP Selection of cured meats and cheeses with sweet and sour vegetable giardiniera

FETTUNTA 8€

di pane Toscano con Olio Evo, aglio e pomodoro stufato al basilico
Fettunta of Tuscan bread with extra virgin olive oil, garlic and tomato stewed with basil

PANTARTUFO 14€

crostone di pane bianco con fontina valdostana d'alpeggio gratinato al
forno e tartufo fresco
*white bread crust with baked Aosta Valley mountain cheese fontina au gratin
and fresh truffle*



Le chef consiglia

TARTARE 63 22€

battuta di manzo alla francese con uovo 63 e funghi porcini
French style beef steak with egg 63 and porcini mushrooms

POLPETTE 12€

di filetto di manzo con ricotta fresca, salsa di pomodorini gialli
con zenzero e zest di arancio
beef balls with fresh ricotta, yellow cherry tomato sauce with ginger and orange zest

FOIE GRAS 24€

scaloppa di fegato d'oca, con french toast e marmellata di mandarini
delle suore Trappiste
goose liver escalope, with French toast and mandarin jam from the Trappist nuns



ANTIPASTI

di mare

CAVIALE 26€

di storione bianco con blinis e burro alle alghe
Caviar of white sturgeon with blinis and seaweed butter

CARPACCIO 19€

di ventresca di tonno con salsa allo yuzu e tofu marinato piccante
Carpaccio of tuna belly with yuzu sauce and marinated tofu spicy

CANTABRICO 19€

acciughe con Pan de Cristal al sesamo nero e burro al limone
Cantabric anchovies with black sesame Pan de Cristal and lemon butter

SASHIMI 32€

di salmone, tonno e ricciola, merluzzo in acqua di mare al tartufo,
gamberi rossi, mazzancolla e uova ikura
*Sashimi of salmon, tuna and amberjack, cod in sea water with truffles, red
prawns, prawn and ikura eggs*

SOUTÈ 20€

cozze stufate al Leche De Tigre con lime, latte di cocco
e leggermente piccanti
*Soutè mussels stewed in Leche De Tigre with lime, coconut milk
and slightly spicy*

ZUPPE e brodi

CARABACCIA 14€

di cipolle rosse di Certaldo e mandorle servita in cocotte di pane
e crosta di pecorino di fossa
*of Certaldo red onions and almonds served in bread casseroles
and a Fossa pecorino cheese crust*

BRUTIUM 16€

di fagioli tartaruga neri con crema di n'duia e burrata di bufala
of black turtle beans with n'duia cream and buffalo burrata

MINESTRA 16€

di pane alla pistoiese con cannellini, verza, cavolo nero, patate,
zucchine e pane raffermo
*pistoia-style bread soup with cannellini beans, cabbage, black cabbage, potatoes,
courgettes and stale bread*



PASTA RAVIOLI *e Risotti*

PAPPARDELLE 18€

al ragù bianco di capriolo con bacche di ginepro e essenza di larice
with white roe deer ragù with juniper berries and larch essence

PICI ALLA CARBONACCIA 18€

con guanciale croccante, uovo pochè, pecorino romano e perlage di tartufo nero
with crispy bacon, poached egg, pecorino romano and black truffle perlage



Lo chef consiglia

TORDELLI 20€

ai funghi porcini con fonduta di formaggio di fossa
with porcini mushrooms and Fossa cheese fondue

RISOTTO 20€

(min. 2 persone)

di piccione alla toscana con il suo fegato e riduzione di Vin Santo Occhio
di Pernice del Castello di Radda
tuscan-style pigeon with its liver and Vin Santo from Castello di Radda Pasta



PRIMI *di mare*

KALAMARATA 20€

carbonara di mare con tonno fresco e melanzane fritte
seafood carbonara with fresh tuna and fried aubergines

RAVIOLO GYOZA 20€

ai gamberi e verdure, verza al vapore e salsa teriyaki
with prawns and vegetables, steamed cabbage and teriyaki sauce



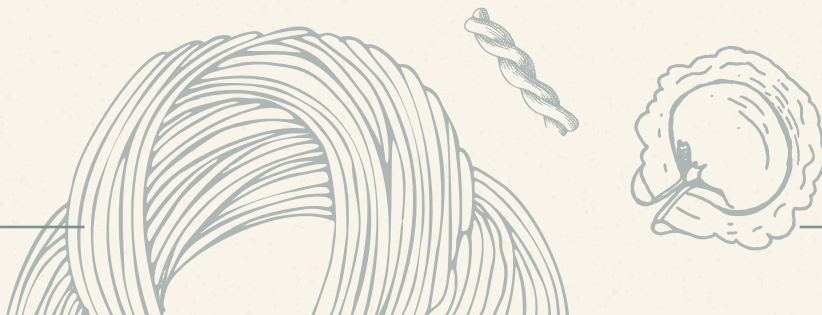
Lo chef consiglia

BAULETTI 24€

ripieni all'astice con pummarola profumata agli agrumi e burrata
stuffed with lobster and citrus-scented pummarola and burrata cheese

CHITARRA 22€

spaghetto di pasta fresca con ragù allo scoglio, riduzione di pomodoro
affumicato e prezzemolo, crumble di pane bianco
*fresh pasta spaghetti with seafood ragù, smoked tomato and parsley reduction,
white bread crumble*



FORNO E *griglia*

FILETTO 30€

di cervo su hummus di castagne e ceci e demi glasse al miele
Filet of venison on chestnut and chickpea hummus and honey demi-glaze

ROAST-BEEF 24€

di manzo toscano laccato al burro alle erbe e salsa al Chianti-teriyaki
Tuscan beef lacquered in herb butter and Chianti-teriyaki sauce

PETTO D'ANATRA 24€

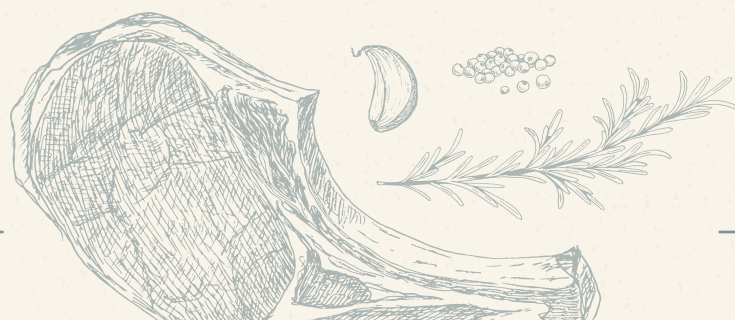
croccante con il suo fondo e crema di tartufo nero
Crispy duck breast with its base and black truffle cream

STUFATO 20€

di cinghiale in umido con erbe, spezie e stick di polenta fritta
wild boar stewed with herbs, spices and polenta sticks fried

TOMAHAWK 7,5€/h

costata di manzo marinato al pepe nero con salsa chimichurri
black pepper marinated beef rib with chimichurri sauce



IL NOSTRO *pescato*



Lo chef consiglia

TATAKI 26€

di tonno marinato al miso dolce con kataifi e salsa all'aglio piccante
tuna marinated in sweet miso with kataifi and spicy garlic sauce

STORIONE 28€

bianco affumicato all'avocado, maionese di verdure, chips alla paprika
e il suo cavial

*Smoked sturgeon white with avocado, vegetable mayonnaise, paprika chips
and its caviar*

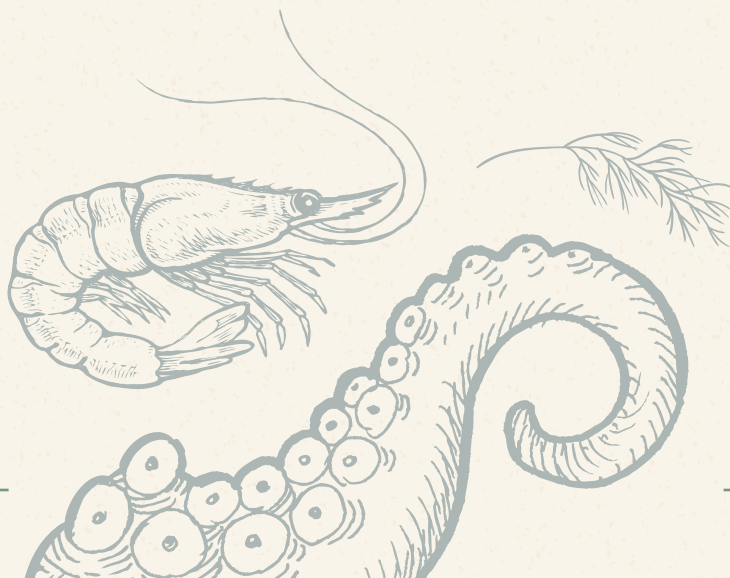
CARTOCCIO 24€

di pescato del giorno al forno con pinoli, uva sultanina
e scorze di arancia glassata

baked catch of the day with pine nuts, sultanas and glazed orange peel

BACALAO 24€

cuore di merluzzo nero carbonaro con salsa vizcaina e peperoni piquillo
heart of black cod with vizcaina sauce and piquillo peppers



PIZZE *classiche*

MARGHERITA 12€

con pomodoro, basilico e mozzarella
Tomato, basil, mozzarella

NAPOLETANA 14€

con pomodoro, mozzarella, acciughe e origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

CAPRICCIOSA 16€

con pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive e prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, ham

QUATTRO FORMAGGI 16€

con mozzarella, gorgonzola, parmigiano e ricotta
Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano cheese, ricotta



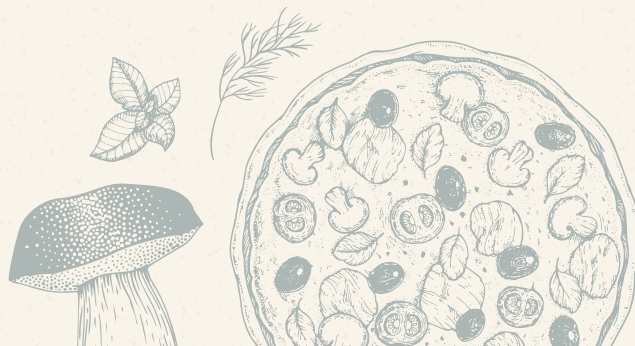
Lo chef consiglia

MEDITERRANEA 16€

mozzarella, pomodorini, mesticanza e pesto alla genovese
Mozzarella, fresh tomatoes, mexid salad, basil pesto

CALZONE 14€

con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e origano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano



PIZZE

contemporanee



Lo chef consiglia

PLATEA 18€

mozzarella di bufala, pomodorini confit, funghi porcini,
culatello di Zibello e aceto balsamico
*Buffalo mozzarella, confit tomatoes, porcini mushrooms,
Zibello ham, balsamic vinegar*

GOURMET 18€

pomodoro, mozzarella di bufala, blue cheese, prosciutto di cervo, miele al timo
Tomato, buffalo mozzarella, blue cheese, deer ham, thyme honey

DARYA 16€

mozzarella di bufala, mortadella di Bologna, crema di pistacchi
Buffalo mozzarella, original mortadella from Bologna, pistachio cream

DIAVOLA 16€

pomodoro, mozzarella, spianata piccante e n'duja e peperone piquillo
Tomato, mozzarella, spicy salami and n'duja and piquillo bell pepper

TRUFFLY 20€

mozzarella di bufala, noci, crema di tartufo, mesticanza e olio al tartufo
Buffalo mozzarella, nuts, truffle cream, mexid salad and truffle oil



