



BOTTEGA PERUZZI

MENÙ

Per cominciare

TERRINA DI FOIE GRAS 1-12 con la nostra marmellata di cipolle di Tropea e pane tostato	€ 18
CROSTINI "DELLA BOTTEGA" 1-4-7-12 di fegatini al Vinsanto di Carmignano e di Francesina	€ 9
TACOS DI MAIS baccalà mantecato e cipolla caramellata 4	€ 13
*PANZANELLA CROCCANTE MEDITERRANEA 1-7 melanzane, pomodori secchi e crema di burrata al Basilico	€ 13
*BURRATA DI ANDRIA al tartufo estivo 7	€ 14

Le Tartare

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO Al sale Maldon	€ 16
Al tartufo nero	€ 18
Stracciatella e pomodori secchi 7	€ 17

I Taglieri

"TAGLIERE MISTO" Selezione di affettati Bio Macelleria Savigni e formaggi Zummo 7	€ 16
"TAGLIERONE IL MAGNIFICO" (per 2 persone) Selezione di affettati Bio Macelleria Savigni , formaggi Zummo e assaggi dalla cucina In caso di allergie, chiedere allo staff	€ 42
*Sott'oli	€ 7



Primeggiamo con ...

*PICI cacio e pepe 1-7	€ 13
MACCHERONCINI al ragù di cinghiale senese, alloro, salvia e rosmarino 1-9-12	€ 15
*RAVIOLI DI PARMIGIANO FONDENTE al tartufo nero estivo 1-7-8	€ 17
TORTELLI DI PATATE E ARANCIA al ragù di anatra 1-9-12	€ 16
RISOTTO allo stracotto di lampredotto 9-12	€ 14

Continuiamo poi...

FIorentina o BISTECCA DI SCOTTONA al sale Maldon	€ 6/hg
TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO al sale Maldon	€ 21
al tartufo nero estivo	€ 25
al lardo di cinghiale	€ 24
FRANCESINA della "Bottega" 9-12	€ 15
MAIALINO IN CROSTA maionese al limone e pepe rosa con salsa agrodolce 3	€ 18
TRIPPA FRITTA in salsa verde 1-3-9	€ 18
CONIGLIO AL TEGAME olive taggiasche, pinoli e Vin Santo di Carmignano 8-9-12	€ 18
BACCALÀ alla livornese 1-4	€ 20

**** Accompagnamo con...***

Insalata mista	€ 5
Patate caserecce al forno	€ 6
Pomodoro, olio, pepe e origano	€ 5
Spinaci saltati	€ 6

***Piatti vegetariani** **Coperto € 2**

Troverai nel Menù gli ingredienti allergeni sotto segnalati con il numero identificativo corrispondente
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg.UE n.1169/2001- "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut).	8	Frutta a guscio e i loro prodotti(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù , di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia).
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	9	Sedano e prodotti a base di sedano.
3	Uova e prodotti a base di uova.	10	Senape e prodotti a base di senape.
4	Pesce e prodotti a base di pesce.	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	12	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
6	Soia e prodotti a base di soia.	13	Lupini e prodotti a base di lupini.
7	Latte e prodotti a base di latte .	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutti gli alimenti vengono abbattuti all'origine secondo le normative vigenti