

RELAIS LE JARDIN RESTAURANT

RELAIS LE JARDIN RESTAURANT



DOLCI

Biscotto di pastafrolla,
mousse di cioccolato bianco e passion fruit

*Shortcrust pastry biscuit with white chocolate mousse
and passion fruit*
16

Semifreddo al cocco
con riccioli di cioccolato fondente al 70%

Coconut parfait, garnished with 70% dark chocolate curls
16

Bavarese alla nocciola piemontese
con pesche marinate alla menta

*Piedmont hazelnut Bavarian cream
with mint marinated peaches*
16

Passato ghiacciato al melone con
crème brulée alla fava tonka

Iced melon puree with tonka bean crème brulée
16

Benvenuti al tavolo del nostro ristorante gourmand.

Sarà nostra cura farvi provare un'esperienza gastronomica unica e ricercata, che possiate portare nei ricordi come un souvenir prezioso del vostro soggiorno a Firenze.

Lo chef Claudio Lopopolo ha premura di aggiornare il menù per ogni stagione, selezionare gli ingredienti su variante regionale, con qualche eccezione per prodotti da tutta Italia.

Troverete una selezione di piatti che è la sintesi del percorso che lo chef ha intrapreso dalla sua Puglia, fino alle verdi colline toscane, tutti eseguiti con la mano leggera e non invasiva nelle cotture e nelle preparazioni.

Grazie mille e buon appetito

Welcome to our gourmand restaurant.

It will be our care make you enjoy a unique and refined gastronomic experience which you can keep in your memories as a precious souvenir of your stay in Florence.

Our Executive Chef Claudio Lopopolo takes care to update the menu seasonally, select the ingredients on a regional variant with some exceptions for products from all over Italy.

You will find a selection of dishes that is the synthesis of the path that the Chef has taken from his Puglia to the green Tuscan hills, all done with a light hand and non-invasive in cooking and preparation.

Enjoy your dinner.

COPERTO | COVER CHARGE
Euro 4,00

ANTIPASTI

Rana pescatrice con zucchine alla scapece, mozzarella di bufala bruciata e chips di riso soffiato al nero di seppia

Monkfish with scapece style zucchini, burnt buffalo mozzarella and squid ink rice crisps

26

Tonno ai capperi leggermente scottato con peperoni arrosto, salsa di pane all'acciuga del Mar Cantabrico, capperi in fiore e lamelle di tuorlo d'uovo marinato

Lightly seared tuna with capers, roasted peppers, Cantabrian sea anchovy sauce, bloomed capers and marinated egg yolk

26

Uovo croccante su mousse di pecorino di Pienza Dop con bietolina saltata e tartufo nero estivo

Crispy egg on Pienza DOP Pecorino mousse with sauteed chard and black summer truffle

22

Tartare di cervo con cuore di melanzana affumicata, maionese alla menta, cipolla agrodolce e polvere di prosciutto crudo di cinta senese

Venison tartare with smoked aubergine, minted mayonnaise, sweet and sour onions and Cinta Senese raw ham powder

24

PRIMI

Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane con crema di stracciatella pugliese, pomodori datterini e basilico

Ravioli stuffed with eggplant parmigiana, Apulian stracciatella cream, datterini tomatoes and basil

24

Risotto al pecorino di Pienza e cannella con carpaccio di capriolo e ristretto al Chianti Classico DOCG

Risotto with Chianti Classico DOCG reduction, with Pienza Pecorino cheese, cinnamon and venison carpaccio

26

Tagliolino con ostrica Gillardeau, caviale Asetra Imperial e polvere di patata viola
Tagliolini pasta with Gillardeau oysters, Imperial Asetra caviar and purple potato powder

32

Spaghetti Vicidomini aglio, olio e peperoncino con zucchine saltate e crudo di scampi con la sua bisque

Vicidomini spaghetti with garlic, oil and chili peppers with sauteed courgettes and raw shrimps in its bisque

28

SECONDI

Petto e coscia di piccione con gel di cioccolato aromatico, purea di carota allo zenzero e foie gras

Pigeon breast and legs with aromatic chocolate sauce, carrot puree, ginger and foie gras

32

Triglia ripiena al gambero rosso di Mazara del Vallo, polvere di prezzemolo, finto pomodoro di pappa al pomodoro e ristretto alla pizzaiola

Red mullet, stuffed with Mazara del Vallo red shrimps, parsley powder, Tuscan tomatoes soup and pizzaiola sauce

35

Pescato del giorno (a seconda della disponibilità), soffice di patata al basilico, lattuga brasata e fumetto di pesce montato al dragoncello

Fish of the day (upon availability), smashed potatoes with basil, braised lettuce and tarragon-infused fish stock

33

Bistecca alla fiorentina con verdure di stagione grigliate

Florentine steak with grilled seasonal vegetables

8 /h

Millefoglie di zucchine con pecorino di Pienza Dop e tartufo scorzone

Courgette Millefeuille with Pienza pecorino cheese and scorzone truffle

26

INSTAGRAM: @regencyfirenze

