

ELENCO ALLERGENI
(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

ALLERGENS
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs



INSTAGRAM



WI-FI




RELAIS LE JARDIN
RESTAURANT
FIRENZE

BISTROT
MENU


ANTIPASTI

STARTERS

Carciofi ripieni di ricotta e tartufo con crema di pane allo zafferano ¹⁻⁷ 	20
Artichokes with ricotta and truffle filling, saffron bread cream	
Crema di fave con mazzancolle scottate ed olio al timo ²	22
Broad bean cream with seared prawns and thyme oil	
Seppie in zimino con polvere di arancia ⁹⁻¹⁴	24
Cuttlefish stew with chard and orange powder	
Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura con maionese alla senape di Dijon, capperi in fiore e misticanza ³⁻¹⁰	22
Veal carpaccio cooked at low temperature with Dijon mustard mayonnaise, caper blossoms and mesclun	


PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Pici cacio, pepe e lime ¹⁻³⁻⁷ 	24
Homemade pici with cacio cheese, pepper and lime	
Vellutata di asparagi con scampi marinati e la sua bisque ²	24
Asparagus velouté with marinated scampi and bisque	
Cavatelli con ragù di vitello e scaglie di pecorino ¹⁻⁷⁻⁹	25
Cavatelli pasta with veal ragout and pecorino shavings	
Ravioli ripieni di guancia di manzo, crema di piselli e limone candito ¹⁻³⁻⁹⁻¹²	26
Ravioli filled with braised beef cheek, pea cream and candied lemon	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Millefoglie di patate con crema di Parmigiano Reggiano e paprika affumicata ⁷ 	25
Potato millefeuille with Parmigiano Reggiano cream and smoked paprika	
Ombrina scottata con indivia arrosto e fumetto al nero di seppia ⁴⁻⁹⁻¹⁴	30
Seared meagre with roasted endive and cuttlefish ink fish jus	
Pancia di maiale con chutney di mele e cipolla rossa caramellata ⁹⁻¹²	28
Pork belly with apple chutney and caramelised red onion	
Galletto alla diavola con agretti al limone e crema di sedano rapa ⁹⁻¹²	28
Diavola-style cockerel with lemon agretti and celeriac cream	

CRUDO DI MARE

SEAFOOD CRUDITÉS

Gamberi rossi (1 cat) ²	8 € cad./each
Red prawns (1 cat)	
Scampi Irlanda ²	8 € cad./each
Ireland scampi	
Ostriche Tarbouriech ¹⁴	10 € cad./each
Tarbouriech oysters	
Il caviale viene servito con i blinis e yogurt acido Caviar is served with blinis and sour yogurt	
Caviale Beluga ⁴	10 € al grammo/per gram
Beluga Caviar	
Caviale Asetra Imperial Royal ⁴	6 € al grammo/per gram
Asetra Imperial Royal caviar	

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷	14
Tiramisù	
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia ¹⁻⁷	14
Tarte Tatin with vanilla ice cream	
Torta di fragole con ganache al pistacchio e cioccolato fondente ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	14
Strawberry cake with pistachio ganache and dark chocolate	
Frutta fresca tagliata	12
Sliced fresh fruits	
Coperto	5
Cover charge	

In mancanza del prodotto fresco, ci riserviamo il diritto di utilizzare un prodotto abbattuto o surgelato.
Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa. Coperto e servizio non compreso

In case of lack of fresh food, we reserve the right to use blast chilled or frozen products.
All prices are mentioned in euro, VAT included. Service and cover charge are not included.