



Grand Hotel Mediterraneo
FIRENZE

La Grande Carte

Antipasti dal mare e dall'entroterra

Tagliere di salumi Toscani di Cinta Senese In crescendo di sapori

Culatello di Zibello con scaglie di Parmigiano e aceto balsamico tradizionale di Modena

Caprese di Mozzarella di Bufala Campana con pomodoro fresco e olio extravergine d'oliva

Sformato di Polenta e Parmigiano Reggiano con ragù Toscano

Tonno all'Olio Extravergine d'Oliva con fagioli e pomodoro fresco

Carpaccio di Bresaola con rucola, parmigiano reggiano e olio extravergine d'oliva

Carpaccio di Spada Affumicato al Ciliegio con finocchi, arance e pepe fresco

Seppie in Zimino con spinaci, salsa di pomodoro fresco e cipolla

I nostri Primi

Ribollita Fiorentina con cavolo nero e olio extravergine d'oliva

Penne del Pastificio "Martelli" di Pisa con Pomodoro fresco e pecorino di "Fossa"

Spaghetto ai sapori del Mediterraneo con verdure fresche e calamari

Gnocchi di Patate con pesto, fagiolini verdi alla "Genovese"

Tortello Maremmano con ragù di cinghiale alle erbe aromatiche

Penne al Ragù Aretino con carni e erbe aromatiche Toscane

Strozzapreti di Semola Ai funghi misti di bosco

Pennette al Salmone affumicato con erbe e ricotta salata

Pasta al Pomodoro Fresco con basilico e peperoncino

La Grande Carte

I Nostri Secondi

Filetto di Maiale con crema di patate e salsa ai funghi

Bistecca alla Fiorentina con fagioli di Sorana e scelta di olio extravergine d'oliva Toscano

Salsicce in umido con fagioli cannellini

Tagliata di Manzo con patate al forno, aglio e rosmarino

Filetto di Cernia con zucchine al basilico e scalogno

Sogliola alla Mugnaia con patate e pomodorini

Cocotte di Pesce del Tirreno con salsa al pomodoro e basilico

I Formaggi

La selezione dei Formaggi dal nostro carrello

abbinati alle composte di frutta e verdura

degustazione di 3 diversi tipi di Formaggio con composte

degustazione di 5 diversi tipi di Formaggio con composte

degustazione di 7 diversi tipi di Formaggio con composte

Per concludere dolcemente

Semifreddo al Torroncino con crema "Fiorentina"

Biancomangiare in veste "Toscana" allo yogurt magro

Torta di Frolla con crema pasticcera e mandorle tostate

Degustazione dei Napolitains Toscani Amedei

con assaggio di Torta al Cioccolato in abbinamento a Rum



Grand Hotel Mediterraneo
FIRENZE