

O S T E R I A
BAGLIONI

Londa ■ Firenze

Menù

ANTIPASTI

LA SELEZIONE di Salumi e Formaggi

Selezione di salumi e formaggi locali, nazionali ed esteri.

[7, 12]

16 €

IL PULLED PORK

Panino con pulled pork, insalata di cavolo cappuccio marinato, scaglie di Parmigiano Reggiano e maionese alla paprika affumicata.

[1, 3, 7, 9, 10, 12]**

9 €

LA BATTUTA

Battuta di manzo al coltello con scaglie di pecorino del Berti stagionato 2 anni in terracotta.

[7]

14 €

LO SFORMATO

Sformato di melanzana gratinato al Parmigiano Reggiano con salsa al pomodoro.

[1, 3, 7,] **

9 €

I CALAMARI IN 'ZIMINO'

Calamari freschi saltati con spinaci ripassati, pomodoro e un tocco di peperoncino. Servito con crostone di pane tostato.

[1, 14] **

10 €

PRIMI

I TORTELLI MUGELLANI

Tortelli Mugellani di patate al ragù di scottona.
[1, 3, 7, 9, 12] **

12 €

I CAPPELLETTI

Cappelletti ripieni di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, saltati al burro francese, timo, limone e pepe.
[1, 3, 7]

15 €

LA PAPPARDELLA

Pappardelle al ragù "casareccio" di maiale e pomodorini.
[1, 3, 7, 9, 12] **

12 €

I PIZZOCCHERI

Pizzoccheri valtellinesi al pesto di rucola e noci, Pomodori secchi e burrata.
[1, 7, 8]

13 €

SECONDI

LA TAGLIATA DI MANZO

Tagliata manzo, servita con pomodoro gratinato al forno, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

[1, 7]

23 €

LA GUANCIA

Guancia di vitellone cotta a bassa temperatura, peperoni piquillo DOP, maionese all'aneto.

[3, 7, 9, 12] **

27 €

I COSCIOTTI D'ANATRA

Cosciotti d'anatra confit, servito con patate e cipolle arrosto alle erbe.

24 €

LE CROCCHETTE

Crocchette di patate al tartufo nero estivo del Mugello, con fonduta di Parmigiano Reggiano.

[1, 3, 7] **

18 €

LA BISTECCA

Taglio "Fiorentina" o costata a seconda delle disponibilità, servita con patate arrosto.

5,5 €/hg

I CONTORNI

PATATE ARROSTO; VERDURA DEL GIORNO ; LEGUMI DEL GIORNO.

6 €

DESSERT

IL CHEESECAKE

Sablé alla vaniglia, crema cheesecake, gelée di albicocche, pistacchi.

[1, 3, 7, 8, 12]

9 €

LA 'ZUPPA INGLESE'

Dolce della tradizione, crema pasticciera e crema al cioccolato, savoiardi imbevuti nell'alchermes.

[1, 3, 7, 12]

7 €

LA CRÈME BRÛLÉE

La crème brûlée al timo e limone.

[1, 3, 7, 8, 12]

6 €

IL GELATO

Gelato fiordilatte servito con l'Amarena Fabbri (frutto e sciroppo).*

[7]

6 €

LA SFOGLIETTA ALLE PESCHE

Sfoglietta alle pesche con gelato fiordilatte.

[1, 3, 6, 7]

7 €

Servizio & Coperto	3,00 €
Acqua naturale & frizzante microfiltrata	1,50 €
Acqua Panna	3,50 €
Acqua San Pellegrino	3,50 €
Caffè	2,00 €

LEGENDA & ALLERGENI

1. Cereali contenenti **GLUTINE**
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, es. vino, aceto balsamico).
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (Regolamento UE 1169/2011). Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposito registro e rivolgersi al personale in servizio.

Nota per gli ospiti con celiachia o intolleranze al glutine : Nonostante le scrupolose precauzioni adottate in fase di preparazione, la nostra cucina manipola farine e prodotti contenenti glutine. Pertanto, non possiamo garantire l'assoluta assenza di contaminazioni crociate nei piatti indicati dal personale in servizio come potenzialmente privi di glutine

'*' Prodotto surgelato all'origine. Oppure, in mancanza di reperibilità sul mercato del prodotto fresco, potrebbe essere stato utilizzato prodotto surgelato all'origine di altissima qualità.

'**' Prodotto preparato fresco dalla nostra cucina e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza igienica, come descritto nelle procedure del nostro manuale HACCP.