

# La Scaletta

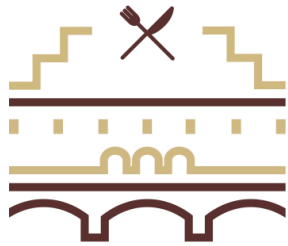
---

PANORAMA RESTAURANT | Florence



## Menu





PANORAMA RESTAURANT



**La Scaletta**

F L O R E N C E

# *Menu*

*“Considero la cucina come il frutto di un’equilibrata e  
ancestrale alchimia tra pensiero, mani e cuore”*

*Lo chef Nertil Prroni*

# Ciack si gira!

## Action!

Ostriche grigliate e sorbetto al kiwi

*Grilled oysters and kiwi sorbet*

€ 14

Bufala e 'nduja in carrozza di panko, maionese di spinaci e aria frita

*Fried buffalo mozzarella and 'nduja with panko, spinach mayonnaise and fried air*

€ 10

Tartufini di ricotta di soia, noci, olive e cranberry

*Soy ricotta balls with walnuts, olives and cranberries*

€ 10

Coperto/Cover charge € 3

# Starters

Ceviche di ricciola con mango, papaya e acqua di cocco  
*Amberjack ceviche with mango, papaya and coconut water*  
€ 20

Polpo rosticcato con variazione di patata, pomodori secchi e olive taggiasche  
*Grilled octopus with potatoes, sun-dried tomatoes and olives taggiasche*  
€ 18

Fumè di cervo crudo con topinambur in diversi modi, chiodini e lamponi  
*Smoked deer tartare with Jerusalem artichoke variations, mushrooms and raspberries*  
€ 20

Terrina di foie gras toscano, cipolla al balsamico, crumble di nocciola e fichi secchi  
*Terrine of Tuscan foie gras, balsamic onion, hazelnut crumble and dried figs*  
€ 16

Panzanella e i suoi amici con granita di pomodorini e basilico  
*Panzanella salad and its friends with basil and cherry tomatoes sorbet*  
€ 14

# Primi

Risotto Acquerello timo e lime, gambero crudo e gelato al mojito  
*Risotto Acquerello with thyme and lime, raw shrimp and mojito ice cream*  
€ 22

Cavatelli con pesce spada, uvetta, pinoli e polvere di agrumi  
*Cavatelli pasta with swordfish, raisins, pine nuts and citrus powder*  
€ 20

Cappelletti di bollito arrosto, crema di pane al cacao e salsa verde  
*Cappelletti pasta of roasted boiled meat, cocoa bread cream and green sauce*  
€ 22

Pappardelle di grano duro e miele al maiale nero d'Aspromonte  
*Durum wheat and honey pappardelle with Aspromonte pork ragù*  
€ 18

Grano saraceno con pesto di zucchine, menta e mandorla con tofu caramellato  
*Buckwheat with zucchini, mint and almond's pesto with caramelised tofu*  
€ 18

# Secondi

Fiorentina di Chianina con verdure del campo  
*Grilled Chianina steak with wild greens vegetables*  
€ 90/kg

Picanha con peperoni bruciati e sedano rapa sotto sale  
*Picanha with burnt peppers and salted celeriac*  
€ 28

Anatra rock and roll, whisky e cioccolato  
*Rock and roll duck, whisky and chocolate*  
€ 28

Tonno marinato e scottato, arrosto di porro e friggitello, pomodorino confit e pesca  
*Marinated and seared tuna, roast leek and friggitello, confit tomato and peach*  
€ 30

Roll di branzino con erbe del Mediterraneo e coulis di ciliegino  
*Sea bass roll with Mediterranean herbs and cherry coulis*  
€ 30

Parmigiana vegana  
*Vegan Parmigiana*  
€ 24

# Contorni

Arrosto di patate

*Roasted potatoes*

€ 6

Misto di insalate

*Mixed salad*

€ 6

Salto della bietola

*Sautéed chard*

€ 6

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.

*Some products could be frozen at origin or blast chilled in compliance with the self-control procedures of CE regulation 852/2004.*



# Desserts

Tortino al cioccolato dal cuore caldo e gelato al caramello salato

*Chocolate soufflè and salted caramel ice cream*

€ 10

Baci di meringa di ceci, cioccolato e lamponi

*Chickpeas meringues kisses, chocolate and raspberries*

€ 9

Tiramisù la tartelletta

*Tiramisu tart*

€ 9

Semifreddo di ricotta e pistacchio con biscotto al the nero e camomilla

*Ricotta and pistachio semifreddo with black tea and chamomile biscuit*

€ 9

Fine!

The end!



