La Buona Novella

BISTROT ITALIANO

Snack Menu

Focaccia con tacchino arrosto, formaggio e salsa funghi (1-3-7) ..... € 18
Focaccia with roasted turkey, cheese and mushroom sauce
Misticanza con zucca, melograno e noci (8) ..... € 20
Mixed greens with pumpkin, pomegranate and walnuts
Caesar salad (1-3-4-7) ..... € 22
Pappa al pomodoro (1-9) ..... € 20
Traditional bread and tomato soup
Vellutata di zucca, semi e crostini pane (1) ..... € 20
Cream of pumpkin soup, seeds and croutons
Minestrone di verdure (9) ..... € 20
Traditional vegetable minestrone
Tagliolino ai funghi (1-3) ..... € 28
Homemade tagliolini with mushrooms
Spaghetti al pomodoro (1-9) ..... € 25
Spaghetti with tomato sauce
Pappardella al ragù di manzo (1-3-12) ..... € 28
Homemade pappardelle with beef ragout
Club sandwich con patatine fritte (1-3-10) ..... € 30
Club sandwich with French fries
Cheeseburger con pomodoro, insalata, maionese, bacon e patatine fritte (1-3-7) ..... € 30
Cheeseburger with tomato, lettuce, mayonnaise, bacon and French fries
Tagliata di manzo con patate arrosto e il suo fondo (9) ..... € 30
Sliced beef with roasted potatoes and its jus
Cotoletta di vitello con patatine fritte (1-3) ..... € 35
Veal cutlet with French fries
Pescato del giorno con verdure al vapore (4) ..... € 35
Catch of the day with steamed vegetables
Tiramisù (1-3-7-8) ..... € 14
Ananas e frutti rossi ..... € 14
Pineapple and red berries
Gelati (3-7) ..... € 14
Ice creams

Menu / *Dinner*

Direttamente dalla cucina del Ristorante 2 Stelle Michelin Santa Elisabetta, Firenze
Creazione Signature dello Chef Rocco De Santis

Directly from the Kitchen of our 2 Michelin starred Restaurant Santa Elisabetta in Florence, a signature creation by Chef Rocco de Santis – now available exclusively here

Bob bon di gamberi rossi, mousse di ricotta, gel di arancia ed essenza di olive nere (2-7-14)

Red prawn bob-bon, ricotta mousse, orange gel and black olive essence

€ 30

Antipasti / *Appetizers*

Tartare di manzo, radicchio marinato, nocciola e gel di tuorlo (3-8-12) ..... € 25
Beef tartare, marinated radicchio, hazelnut and egg yolk gel
Zucca arrosto, cremoso al parmigiano, balsamico e melograno (7-12) ..... € 20
Roasted pumpkin, parmesan cream, balsamic reduction and pomegranate
Seppia BBQ, soffice di broccoli, salmoriglio e gel limone (14) ..... € 28
Barbecued cuttlefish, broccoli purée, salmoriglio and lemon gel
Prosciutto toscano, fegatini e pan brioche (1-3-7) ..... € 25
Tuscan cured ham, chicken liver pâté and brioche bread

Primi piatti / *First Dishes*

Pici, aglio, olio peperoncino in agro e polvere prezzemolo (1) ..... € 20
Pici pasta with garlic, oil, pickled chili and parsley powder
Raviolo di baccalà mantecato, ristretto livornese, capperi e olive dry (1-3-4-7) ..... € 30
Creamed cod ravioli, Livorno-style reduction, capers and dried olives
Gnocchi di patate e grano saraceno, pecorino, funghi e olio nipitella (1-3-7) ..... € 30
Potato and buckwheat gnocchi with pecorino cheese, mushrooms and calamint oil
Pappardella al ragù di manzo (1-3-12) ..... € 28
Homemade pappardelle with beef ragout

Secondi piatti / *Main dishes*

Coniglio ripieno di funghi e castagne, carote alla brace e fondo (9) ..... € 30
Rabbit stuffed with mushrooms and chestnuts, grilled carrots and jus
Stufato di manzo, variazione di topinambur , jus ai pepi e tartufo (1-3-4-7) ..... € 32
Beef stew with Jerusalem artichoke variations, pepper jus and truffle
Coda di rospo laccata, zucca e salsa pil pil (1-3-7) ..... € 35
Glazed monkfish with pumpkin and pil pil sauce
Bistecca con patate arrosto e verdure al forno (1-3-12) ..... € 8 /hg
Florentine T-bone steak with roast potatoes and baked vegetables

Dolci / *Desserts*

Zuppa inglese contemporanea (1-3-7-12) ..... € 14
Contemporary zuppa inglese
Creme brulè alla vaniglia, pere e croccante alle fave di cacao (3-7) ..... € 14
Vanilla crème brûlée with pears and cocoa nib brittle
Tiramisù moderno (1-3-7-8) ..... € 14
Modern tiramisu
Cheesecake alla mandorla, fichi e biscotto alla cannella (1-8) ..... € 14
Almond cheesecake with figs and cinnamon biscuit

Servizio, coperto & I.V.A. inclusi
Service, cover charge & V.A.T. included