



# MENU

Chef Mirko Giannoni

**L'Arte è bellezza e la bellezza  
non deve essere custodita gelosamente ma condivisa e diffusa.**

Vi presentiamo la nostra collezione...

**Joseph Kosuth** "Art as idea as idea [Wa-ter], 1967;

**Alighiero Boetti** Senza titolo, 1980;

**Remo Salvadori** "Più Luce", 1985;

**Robert Barry** "Senza titolo", 2006;

**Bruno Munari** "Ricostruzione Teoriche", 1955;

**Nan Goldin** "The family at Azzlo, Tokyo", 1994;

**Michele Zaza** "Senza titolo" 1977;

**Emilio Prini** "Senza titolo", 1979;

**Dmitrij Prigov** "Senza titolo", 1994;

**Arman** "Macho delle acque", 1992;

**Vittorio Corsini Scultura** "Scala", 2001;

**L.Weiner** "Senza titolo", 2006;

**David Tremlett** "Wall drawing part # 1", 2002;

**Ben Vautier** "Geste", 1966;

**Giuseppe Chiari** Spartito, 1977;

**Narbi Price** "Senza titolo", 2010;

**Angelo Sarletti** "Senza titolo", 2013;

**Beatrice Gallori** "Turn out", 2015;

**"L'arte o è plagio o è rivoluzione"**

# PERCORSI

I Menu degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono ciascuno per tutto il tavolo

---

## MARE\*

---

.... Benvenuti a casa Giannoni

Prosciutto di tonno \*Pinna gialla, maionese di bottarga

Seppia sporca, sugo di arrosto, cavolo nero

Bavette affumicate, vongole, ricci di mare

Tagliolini di nocciola, acciughe del Mar Cantabrico

Coda di rospo, porcini, salsa bernese, mentuccia

Paris-Brest

cinquantacinque euro  
da intendersi a persona, bevande escluse

---

## TERRA

---

.... Benvenuti a casa Giannoni

Sigaro di ricotta della Calvana, carpaccio di manzo razza Calvana, fichi secchi di Carmignano

Zuppa di lampredotto, castagne in crosta di cacao (omaggio a P.Bocuse)

Risotto ai formaggi di Malga, limone candito, erbe aromatiche

Ravioli del Plin di piccione, salsa di riduzione, tartufo nero

Controfiletto di manzo di razza Calvana selezione Mannori, bietole, fegatini, lardo di Colonnata

Cocodrillo di Carmignano

cinquantacinque euro  
da intendersi a persona, bevande escluse

\* per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



# ODE AL PAPERO\*

Portata in cinque servizi composta da:

Collo ripieno

Scarpetta di ragù con ali e cosce

Terrina di fegato, pan brioche

Plin in brodo

Petto, fondo di cottura, arancia

quaranta euro

\*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



---

# ANTIPASTI

---

\*Seppia sporca, sugo di arrosto, cavolo nero  
quindici euro

\*Crudo e cotto di mare, verdure croccanti, Bouillabaisse in riduzione  
quindici euro

\*Versilia: Riduzione di zuppa di mare, canocchia, tagliatelle di calamari ai lupini di mare  
diciassette euro

\*Prosciutto di tonno "Pinna gialla", maionese di bottarga  
sedici euro

\*Zuppa di lampredotto e castagne in crosta di cacao (omaggio a P.Bocuse)  
quindici euro

\*Sigari di ricotta della Calvana, carpaccio di manzo razza Calvana fichi secchi di Carmignano  
quindici euro

\*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



---

# PASTE

---

**\*Spaghetti alghe e mare**

sedici euro

**\*Minestra di mare, fagioli cannellini**

sedici euro

**\*Bavette affumicate, vongole, ricci di mare**

sedici euro

**\*Risotto al Vermouth di Prato, scampi crudi e cotti, cozze**

sedici euro

**\*Tagliolini di nocciola, acciughe**

sedici euro

**\*Pappardelle alle vinacce, sugo di lepre**

quindici euro

**\*Ravioli del Pliin di piccione, salsa di riduzione, tartufo nero**

sedici euro

\*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



# PESCE E CARNE

\*Ricciola di fondale al sale, burro di malga agli agrumi  
venticinque euro

\*Baccalà, crema di latte e cipollotti freschi, tartufo bianco  
ventinove euro

\*Coda di rospo, porcini, salsa bernese, mentuccia  
ventidue euro

\*Capesante, cime di rapa, salsa straciatella affumicata  
ventiquattro euro

\*Controfiletto di manzo di razza Calvana, bietole, fegatini, lardo di Colonnata  
ventiquattro euro

\*Tartara di manzo di razza Calvanina selezione Mannori preparata al tavolo alla maniera di Marino  
sedici euro

\*Selezione di formaggi azienda Degust. 6 pezzi  
sedici euro

\*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



Vi ricordiamo di impostare il telefono in modalità silenziosa.

---

## ALLERGENI

---

Nel nostro locale gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattuto a - 20° come prescritto dal Reg. (CE) n. 853 del 2004, Alleg III, Sez. VII, cap.3, lett. D, punto 3.

Si avvisa inoltre la Gentile clientela che nei prodotti, piatti e bevande preparate e somministrate nel nostro locale possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni tra i quali:

1.Cereali contenenti glutine: grano etc; 2.Crostacei e prodotti derivati; 3.Uova e prodotti derivati; 4.Pesce e prodotti derivati; 5.Arachidi e prodotti derivati; 6.Soia e prodotti derivati; 7.Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); 8.Frutta a guscio, cioè mandorle(*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; 9.Sedano e prodotti derivati; 10.Senape e prodotti derivati; 11.Lupini e prodotti derivati; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>; 13.Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In caso di allergie o intolleranze si prega di avisare sin da subito il personale di sala il quale sarà a Vostra più completa disposizione per consigliarVi nel migliore dei modi. Grazie e buon Divertimento.