

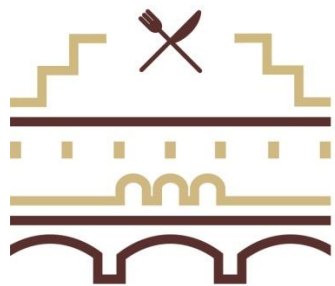
# La Scaletta

---

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

Tartare di dentice, brunoise di peperoni, olio secco e guazzetto di arancia e vaniglia

*Snapper tartare, peppers brunoise, dry oil and orange and vanilla stew*

€ 20

Triglia scottata, hummus di melanzana, susine e frutto della passione

*Seared red mullet, eggplant hummus, plums and passion fruit*

€ 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

Gnocchi alla seppia spaventata, vongole, crema di piselli e polvere di agrumi

*Cuttlefish ink gnocchi, clams, peas cream and citrus powder*

€ 20

Cappelletti di peposo, cacio e pepe di Timut

*Cappelletti pasta stuffed with peposo, cheese and Timut pepper*

€ 22

Pappardelle di grano duro e miele al maiale nero d'Aspromonte

*Durum wheat and honey pappardelle with Aspromonte pork ragù*

€ 18

Fregola al pesto di mandorle e capperi, tofu e chutney di mango e pomodorino

*Fregola with almonds and capers pesto, tofu, mango and tomato chutney*

€ 18

## *Secondi*

Fiorentina di Chianina con verdure del campo

*Grilled Chianina steak with wild greens vegetables*

€ 90/kg

Pancetta morbida-croccante, patata rossa e cavolo viola caramellato alla salsa teriyaki

*Soft-crunchy bacon, red potato and caramelized purple cabbage with teriyaki sauce*

€ 25

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 coulis di pesca

*Marinated and seared tuna, roast leek and friggitello, confit tomato and peach coulis*

€ 30

Cernia in oliocottura, scarola ripassata, concentrato di cozze e arancia candita

*Grouper in cooking oil, sautéed escarole, mussels concentrate and candied orange*

€ 30

Farinata di ceci con türlü di verdure e crema di pappa al pomodoro aromatizzata al tartufo

*Chickpeas pie with vegetables türlü and pappa al pomodoro with truffle*

€ 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 soufflé and salted caramel ice cream*

€ 10

**Baci di meringa di ceci, cioccolato e lamponi**

*Chickpeas meringues kisses, chocolate and raspberries*

€ 9

**Tartelletta allo yogurt con frutti tropicali e pesca**

*Yogurt tart with tropical fruits and peach*

€ 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!*

