



**OTTONE**  
Cucina & Cantina



Parmigiana di melanzane 12

Tartare di fassona  
battuta al coltello 16

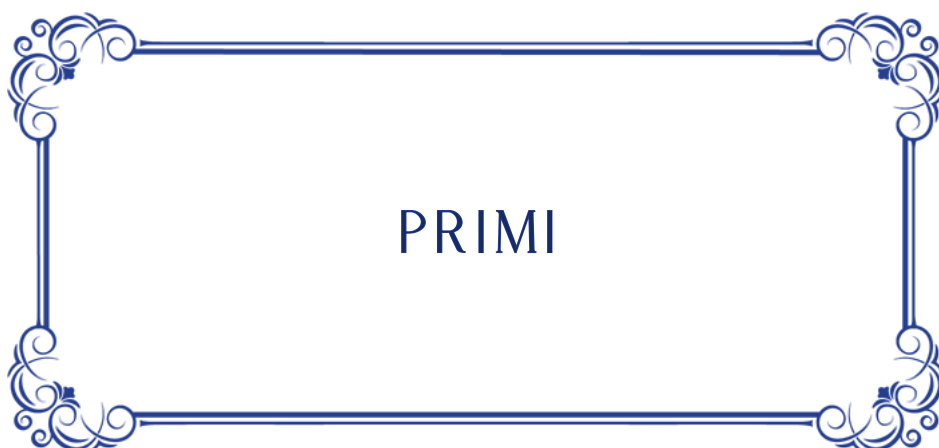
Rocher di fegatini con granella di nocciole 10

Sformatino di verdure di stagione  
su fonduta di pecorino 11

Coccoli, stracchino e  
Crudo di Scarpaccia 13

Pane, burro aromatizzato al lime e  
acciughe del Cantabrico 14

Moscardini alla luciana con polentine fritte 14



Pici del Pastificio Serafino al  
ragù bianco di coniglio 16

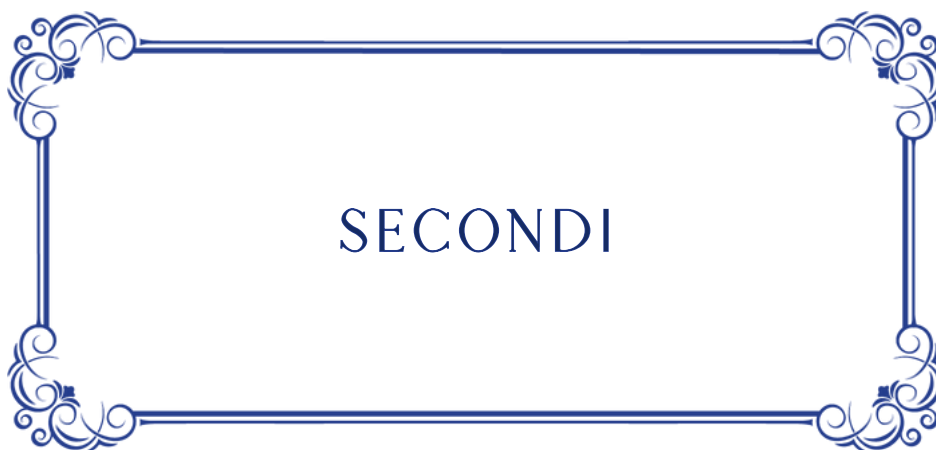
Risotto " Acquerello" ai porri con  
guancialetto croccante 15

Gnocco di patata rossa di Cetica con  
fonduta di toma e granella di nocciole 13

Tortellini crema di Parmigiano e coriandoli  
di prosciutto crudo 14

Paccheri al ragu di polpo 17

Orecchiette al pesce spada con olive di Gaeta e  
pomodorini freschi 16



Ossobuco alla milanese con  
risotto " Acquerello" allo zafferano 28

Roast beef di manzo,  
massaggiato al miele con granella di noci,  
servito con patate arrosto 20

Petto d'anatra in riduzione di Chianti  
con indivia spadellata 27

Filetto di maiale in crema di senape con  
cipolline borettane caramellate 22

Vitello tonnato con insalata verde 21

Tagliata di tonno scottato con  
salsa di Ottone e spinaci 25

Polpo in doppia cottura su crema di piselli 24



Patate arrosto 6

Insalata verde 5

Insalata mista 6

Chips di patate fritte fatte in casa 6

Spinaci saltati all'aglio 6

Verdure al forno 6

Spadellata di indivia 6

Bottiglia di acqua naturale  
o gassata 3

Pane e schiacciata fatti in casa, coperto e servizio 3

Per la lista allergeni rivolgersi al personale di sala

Via Pietro Colletta 26r  
50136 Firenze  
Telefono: 055 4931975  
[info@ottoneristorante.it](mailto:info@ottoneristorante.it)  
[www.ottoneristorante.it](http://www.ottoneristorante.it)

