



OTTONE
Cucina & Cantina



Parmigiana di melanzane 12

Tartare di fassona
battuta al coltello 16

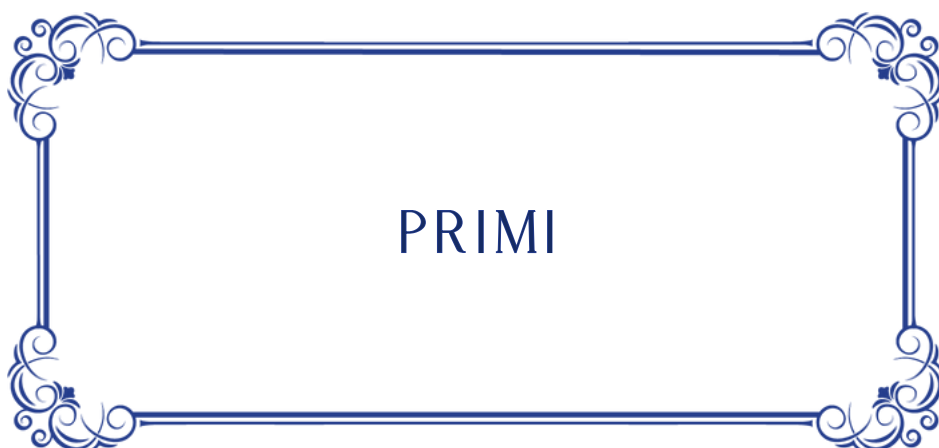
Rocher di fegatini con granella di nocciole 10

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



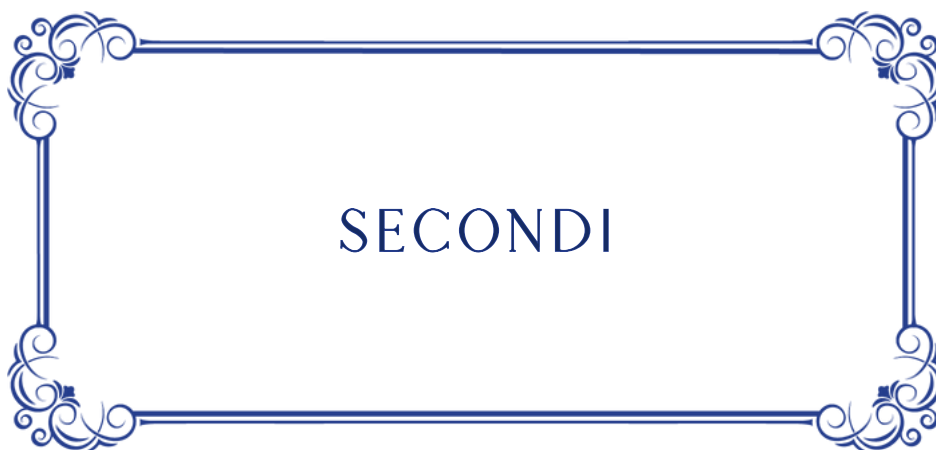
Pici del Pastificio Serafino al
ragù bianco di coniglio 16

Risotto “ Acquerello” ai porri con
guanciaie di Patanegra 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

Spaghettone quadrato alla carbonara di polpo 17



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

Maxi Hamburger di fassona delle
Langhe (200gr), provola affumicata, guanciale
di Patanegra croccante, chutney di pomodoro,
melanzane grigliate e insalata accompagnato
da chips di patate fatte in casa 22

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

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

Tagliata di tonno scottato al sesamo con
salsa di Ottone e spinaci 25



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
www.ottoneristorante.it

