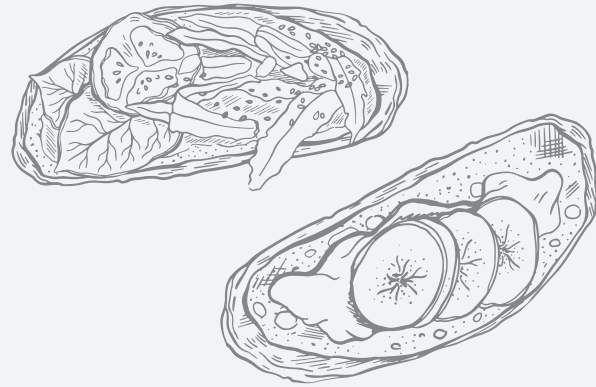


MIX
BISTRÒ
food and drinks

ALL YOU CAN TASTE

Gusta ciò che vuoi con 15€

*Sono escluse bevande, cocktail, vini, liquori,
caffetteria e le richieste fuori da questo menù



CROSTONI

serviti dalle 18:00 alle 01:00

I nostri crostini sono realizzati con pane esclusivamente homemade, una lievitazione di almeno 24 ore, e una idratazione al 70% interamente composta dal nostro kombucha.

L'AFFUMICATO

Avocado, scrambled egg, smoked tabasco, pomodorini confit ^{*3} € 8,00

IL MUGELLO

Canestrino piastrato alla soia, mozzarella di pecora del mugello, pesto di basilico e finocchietto ^{*6,7,8} € 7,50

L'ESTIVO

Datterini gialli, peperoni marinati alla menta, capperi, origano fresco € 7,00

L'AGRODOLCE

Scapece di zucchine, maio di mandorla allo zafferano, anacardi salati ^{*8} € 7,50

FUNGO & TARTUFO

Crescenza fresca al tartufo, shiitake alla piastra, juice di cipolla, tartufo fresco ^{*7} € 8,50

IL SICILIANO

Caponata di melanzane alla siciliana ^{*7} € 7,50

PADELLINI

serviti dalle 18:00 alle 22:00

I nostri padellini sono essenzialmente delle pizze ad altissima idratazione, 24 h di lievitazione, cotte in forno direttamente in piccoli padellini.

CLASSICA

Pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di fiordilatte, olio al basilico ^{*7} € 7,00

DELIZIA

Gorgonzola DOP di Mario Costa, radicchio agrodolce cbt, bbq di barbabietola, noci ^{*6,7} € 8,00

MEDITERRANEA

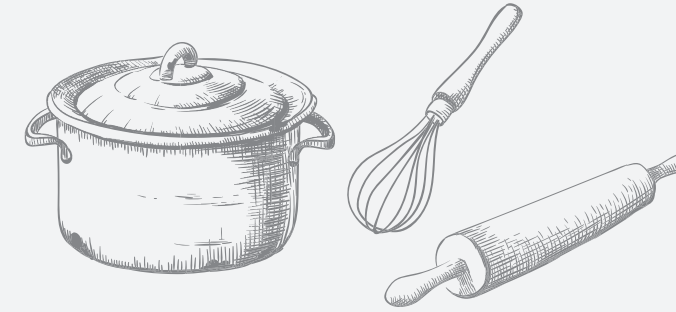
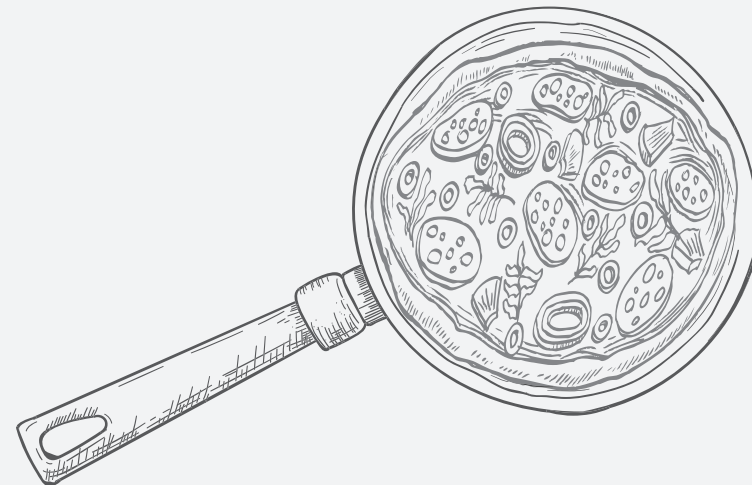
Pomodoro San Marzano DOP, olio all'aglio, battuto di capperi e origano, olive taggiasche € 7,00

LIBANESE

Melanzane alla libanese, puntarelle, salsa aioli, pomodorini confit ^{*8} € 8,00

GOLOSA

Pomodoro San Marzano, stracciatella del Mugello, funghi pleurotus, salsa teriyaki ^{*6,7} € 9,00



DALLA CUCINA

serviti dalle 18:00 alle 22:00

Una selezione dei nostri più freschi e gustosi piatti estivi, realizzati con materie prime di eccellenza per esaltare il lavoro di piccoli produttori locali

Suppli

di Riso allo Zafferano, uvetta e scamorza ^{*1,3,7} € 3,50

Uovo CBT

con spuma di parmigiano e tartufo fresco ^{*3,7} € 7,00

Gazpacho

di Canestrini con spuma al basilico e cetriolo alla soia ^{*1,6,7} € 5,00

Polpette

di Melanzane con tartare di datterini ^{*1,8} € 6,00

Tartare

di Avocado, pomodorini e cipollotto € 7,00

Caponata

di Melanzane alla siciliana ^{*8} € 6,00

Selezione di Formaggi

Freschi e Stagionati ^{*7} € 10,00

Selezione di Formaggi

Stagionati e Erborinati ^{*7} € 12,00

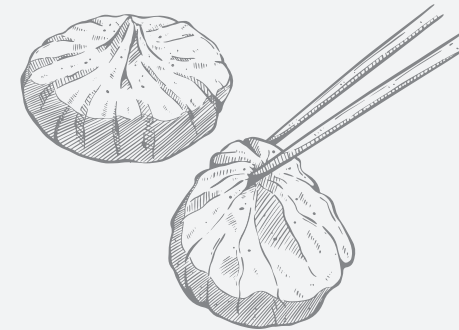
Gran Tagliere di Formaggi

Freschi, Stagionati e Erborinati ^{*7} € 16,00

ETHNIC

serviti dalle 18:00 alle 22:00

La nostra proposta etnica in 4 piatti di ispirazione thai e dim sum.



Ravioli di verdure e germogli alla soia, anacardi, salsa di soia agrodolce (3pz) ^{*1,6,8} € 7,00

Ravioli di patata mascè al tartufo e sesamo nero, scaglie di tartufo fresco, salsa di soia agrodolce (3pz) ^{*1,6} € 8,00

Zuppa thai di latte di cocco, lime, lemongrass, funghi pleurotus ^{*6} € 4,50

Spring roll di verdure e spaghetti di soia, salsa thai Sweet and Chili (4pz) ^{*1,6} € 5,50

SNACK

serviti dalle 18:00 alle 01:00

Patatine Fritte con salse € 3,50

Patatine Fritte Cacio e Pepe con salse ^{*7} € 5,00

Tortillas con salsa thai Sweet and Chili € 3,00

I FORNITORI FANNO LA DIFFERENZA

NaturaSi: farine, legumi, vegetali, uova

Az. Agricola Pagliana: formaggi a latte crudo di capra e pecora

Fattoria Il Palagiaccio: formaggi di latte vaccino

Az. Agricola Casaglia: ricotta e pecorino

Calugi Tartufi: tartufi

Az. Agricola Circular Farm: funghi da fondi di caffè, microgreen

Az. Agricola Puro Carmignano: miele, confetture e fichi secchi

Az. Agr. Il Crudo Verde di NI.AG. di Niccolò Laffi: Olio EVO

***Allergeni:**

1. cereali contenenti glutine | 3. uova | 5. arachidi | 6. soia |
7. lattosio | 8. frutta a guscio | 9. sedano | 10. senape | 11. sesamo