

ANTIPASTI

Taglierino *(1, 2, 7, 11, 8) **15.5**

Un assortimento di eccellenze artigianali: mortadella al pistacchio, salame, ventricina e prosciutto, accompagnati da una selezione di formaggi botanici aromatizzati con zenzero, fiori, erbe aromatiche e curcuma. Il tutto arricchito da cipolline caramellate, cipollotti freschi e miele bio per un perfetto equilibrio di sapori.

Nuit Tartare *(1, 2, 3, 6, 7, 9, 11) **16**

Degustazione di 8 tartare da circa 30g di picanha, accompagnate da un percorso gastronomico di salse e sapori.

Crocche Rond  *(1, 2, 7, 11) **12.5**

Sei rond crocchè di patata frita,
2 x crema di zucca e zenzero
2 x philadeplia con pomodorino secco / aceto balsamico / zucchero
2 x cipollina caramellata home made

*vegano su richiesta

Sweet potato  *(2, 7, 11, 8) **6**

Patate dolci fritte di nostra produzione.

Orto e pistacchio  *(2, 7, 8, 11) **9.5**

Mozzarella di bufala, crema di pistacchio, fagioli black beans, pomodorini semi-dry e timo. Un piatto fresco e aromatico, che unisce delicatezza e rusticità.



**CICCIA
BIRRA
& FIORI**

M.cicciabirraefiori@gmail.com
T +39 351 724 8919

Scali del Monte Pio n. 15
57123 Livorno
Quartiere Venezia

lunedì - giovedì 18:00 | 23:00
venerdì - domenica 18:00 | 23:30

*Coperto: 2.5

SAPORI D'ABBAZIA E DI FATTORIA

Bistecca Fiorentina

46.5kg

Bistecca Fiorentina, servita al sangue con sale grosso e olio d'oliva extravergine.

Tomahawk

55kg

Carne di scottona, bovino adulto, sapore succoso e intenso. La famosa bistecca di "Brontosauo"!

*il prezzo può variare a seconda della provenienza. chiedere sempre al nostro staff!

Picanha ^{*(1)}

40.5kg

Taglio nobile di manzo cotto alla brace, servito con fiocchi di sale affumicato e riduzione alla birra artigianale bio.

Entrecote

16.5

Taglio pregiatissimo di carne del Belgio. Filetto da 300g ottenuto dalla lombata bovina, marezzato e dal gusto eccellente.

Trastevere ^{*(1,2,3,7,11)}

14.5

Un viaggio di sapori tra la 300g picanha succulenta in cube roll e la crema di carbonara.

*Preparata secondo la tradizione con uovo fresco, guanciale croccante, pecorino romano e un pizzico di pepe nero, unisce la cultura gastronomica della capitale e quella del nord Europa, dove la carne pregiata incontra la cremosità autentica della cucina romana.

New Entivist ^{*(2,7,8,11)}

14.5

Noce di manzo francese leggermente scottato, servito con rucola fresca, crema di pecorino alle noci, pomodorini semi-dry gialli e rossi, un filo di miele per una dolcezza delicata, noci croccanti e una nota di basilico fresco.

Monet ^{*(1,2,3,7,8,12)}

15.5

Entrecôte sfilettato servito in un morbido pan brioche, accompagnato da rucola fresca, pecorino "Caseificio Follonica Toscano DOP", crema di pere lievemente senapata, uovo all'occhio di bue e mandorle tritate. Un equilibrio perfetto tra sapori intensi e delicate sfumature dolci e sapide.

Aurore de poulet ^{*(9,11)}

14.5

Mezzo pollo (400g) con crema di pere e fries di nostra produzione.

ERBE E FIORI DELLE ARDENNE

Ratatouille ^{*(6)} **14.5**

Tartare di verdure fresche (melanzane, peperoni e zucchine) arricchita da barbabietola, una cremosa base di Mayo Heinz vegana e il tocco croccante di germogli freschi. Un piatto che esplose di freschezza e sapori naturali, perfetto per chi cerca un antipasto leggero ma ricco di personalità.

Bollette de Viande ^{*(6, 9, 10)} **10.5**

Sei polpette succulente servite su foglie di alloro, con un mix di Philadelphia VEG, una dolce crema di pere e fichi.

Malalino ^{*(1, 6)} **14.5**

NoMeat bbq Pulled Beef su base di senape dolce in grani, adagiato su cavolo rosso croccante, con crema di fichi e barbabietola a cubetti. Accompagnato da una ratatouille di verdure e fries di nostra produzione.

Futie Farm ^{*(1, 2, 3, 6)} **14.5**

Un burger di soia da 120g servito su soffice pan brioche, accompagnato da rucola fresca, pomodoro, cipolla rossa e fagioli rossi kidney. Crema di avocado, con fries di nostra produzione.

Extra 4.5 €

Frites / Fagioli cannellini / Cipolla caramellata / Verdura grigliata

ZUCCHERO DELLE FIANDRE

6.5

Gâteau au chocolat ^{*(1,2,3,7,8)}

Tortino dal cuore morbido al cioccolato fondente, servito con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Cheesecake ^{*(1,2,3,7,8)}

Delicata cheesecake su base croccante.
Servito con topping cioccolato / caramello / frutti rossi.

Waffle ^{*(1,2,3,7,8)}

Due cialde waffle calde con topping al cioccolato, nutella e zucchero a velo.

Dolcino della settimana

*Allergeni

Regolamento (UE) n. 1169/2011:

1 Cereali contenenti glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte
8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini - 14 Molluschi

BAR

Beer on Tap

Grisette - Blanche - 5.2%	25cl 5€ / 50cl 7€	Bavarese 1L / 14
St.Feullien - Brune - 8.5%		Caraffa birra 3L / 35
Brouwerij t ij - Ipa - 6.5%	35cl 7€	Caraffa birra 5L / 65

Vino

Morellino scansano / Tenuta Il Puledro 35 €
Bolgheri rosso / Tenuta Moraia 40 €
Chianti gallo nero / Tenuta Le Ginestre 25 €
Vino della casa 15 €
Chardonnay Viognier pays d'oc 7€ - 20€

Acqua 2.50 €
Pepsi 4.5 €
Caffe/deca 1.5 €
Caffe Corretto 2 €

Succo frutta 4.5 €
Amari 4 €
Grappa 4 €