

mi garbi da morì



menu bistecca.

Taglierino di salumi e formaggi con cipollina e miele,
costata fiorentina da 1,1 kg
servita con fries di nostra produzione e fagioli cannellini.

Il menu include 1 acqua e 1 calice di vino della casa oppure birra 0,55 cl

35.5 cad



ANTIPASTI

Taglierino

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

16

Un assortimento di eccellenze artigianali Toscane:
Mortadella al pistacchio, salame, ventricina e prosciutto.
Pecorino classico dop, caciottini peperoncino / pistacchio e
pepenero. Il tutto arricchito da cipolline caramellate home made e
miele. Per un perfetto equilibrio di sapori.

Formaggi & Fiori

*(7,8)

14

Un viaggio tra i profumi della natura e la campagna.
Degustazione di formaggi selezionati tra varianti botaniche alla
curcuma, fiori di montagna, camembert, taleggio dop. Servito con
confetture bio e miele.

Une nuit de tartare

*(1, 2, 3, 6, 7, 9, 11)

16

Crudité in rolls di picanha francese, condita con olio extra vergine di
oliva, sale e pepe. Servita con una crema bio di fichi che esalta ogni
taglio, erbe aromatiche e fiori bio.

Pommes Duchesse

(1, 2, 7, 11)

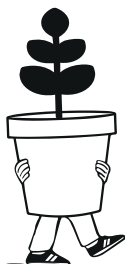
13.5

8 Soffici roselline di patate, dorate e croccanti in frittura leggera.
Servite con crema di castagne, mela cotogna, albicocca e frutti di
bosco. Un contrasto inaspettato, floreale e poetico, tra terra e frutto.

Sweet Potato

8.5

Patate dolci fritte di nostra produzione.



**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

51.5kg

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

Tomahawk Irlandese

59kg

Carne di scottona irlandese frollata.

Picaña

49.6kg

Taglio nobile di manzo, servito con fiocchi di sale.

Trastevere

*(3,7)

16.5

Picaña francese in tranches, leggermente scottata, servita con crema di carbonara: uovo fresco, guanciale croccante, pecorino romano e pepe nero. Un incontro tra carne pregiata del nord e la cremosità della cucina romana.

New Entivist

*(7,8)

17.5

Filetto di roast-beef frollato, leggermente scottato, con crema di pecorino alle noci, miele e noci croccanti.

Lautrec

*(7,10)

16.5

Petto di pollo sfilettato, cotto a bassa temperatura, avvolto in una vellutata crema di curry e mango, accompagnato dalle verdure della nostra ratatouille, per un equilibrio armonioso di sapori e colori.

Monet

*(1,3,7,8,10)

17

Roastbeef prussiano, frollato e sfilettato, tenero e succoso. Servito su morbido pan brioche, prezzemolo riccio pecorino dop, crema di pere senapata, uovo all'occhio di bue e mandorle tostate. Un incontro armonioso tra intensità e delicatezza.

Aurore de Poulet

*10

14.5

Mezzo pollo (400 g) con crema di pere senapata, ricetta ispirata alle Fiandre, servito con patate fries di nostra produzione.

Prestiamo sempre la massima cura nella preparazione dei nostri piatti, ma la nostra cucina **non è certificata gluten free** e non siamo un ristorante accreditato AIC. Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti invitiamo a parlarne con il nostro staff: **Siamo qui per aiutarti** a trovare la soluzione più adatta e sicura per te.

ERBE E FIORI DELLE ARDENNE

La ratatouille

*(6,10)

13.5

Tartare di verdure di melanzane, peperoni e zucchine con barbabietola a cubetti, pannocchia agrodolce e pomodorini semi-dry. Su base di mayo vegana, con germogli freschi per un tocco croccante. Fresca, leggera e piena di personalità.

Bollette de Viande

(6,8,9,10)

10.5

Sei polpette succulente servite su una base di cremoso spalmabile vegano e foglie di alloro, condite con crema di pere e fichi.

Mala Lino

(10)

14.5

NoMeat bbq Pulled Beef su base di senape dolce in grani, con crema di fichi e barbabietola a cubetti. Accompagnato da verdurina grigliata e fries di nostra produzione.

Futie Farm

*(1,2,3,6)

14.5

Un burger di soia da 120g, pomodorino, cipolla caramellata e fagioli black beans, crema di avocado, e fries di nostra produzione.

Lampino

(1,2,3,6,7)

14.5

Burger di verdura, mayo veg, cipolla caramellata, pecorino piccante, bacche di pepe rosa, e fries di nostra produzione.

Baotrip

(6,3,7)

100% Veg su richiesta*

18.5

Tre bao NoMeat chicken ripieni di:

1° Mayo veg e pepe rosa 2° Salsa bbq e crunchy cipolla 3° Salsa cocco&lime e jalapeño.

Fries

5.5

Patate alla belga cotte due volte con sale e pepe.

EXTRA

4.5

Fagiolo cannellino / Cipollina caramellata / Verdurina grigliata.

Ogni piatto nasce espresso, dalla griglia al piatto: solo ingredienti freschi, nessun surgelato o pronto. La fretta non ha sapore; qui ogni boccone profuma di verità.

ZUCCHERO DELLE FIANDRE

Gâteau au chocolat / Waffle /
Cheescake /

6.5

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 - 3 Lupini - 14 Molluschi - *congelato

BAR

Beer on tap

Erdinger - Hell 5.2%

St. Feullien Brune 8.5%

St. Feullien Saison 6.6%

40cl 7€ / 55cl 8.5€

Boccale oktoberfest 1L / 15

Caraffa da condividere 3L / 45

Caraffa da condividere 5L / 70

*Le birre possono variare

Vino

Morellino scansano / Tenuta Il Puledro 35

Chianti gallo nero / Tenuta Le Ginestre 25

Vino indie della casa / rosso / bianco 20.5 / Calice 7

Coté de roses / Chardonnay 35

Coté de roses / Roses 30

Volere / Merlot e Corvina / 20.5

La Sastreria garnacha Blanca / 30

Soft Drinks

Acqua 0.75cl 2.50 €

Pepsi 4.5 €

Drink 7€

Caffè/deca 1.5 €

Caffè Corretto 2.5 €

Succo frutta 3.5 €

Amari 5 €

Grappa 5 €

pane senza glutine: 3 | diritto di servizio per torta esterna 1.5€cad | diritto di tappo 1€cad