

ANTIPASTI

[7, 8, 12]

Tagliere

17.5

Un assortimento di eccellenze artigianali Toscane:
Mortadella al pistacchio, salame, ventricina e rigatino. Pecorino classico dop,
caciottini con peperoncino, pistacchio e pepenero. Il tutto arricchito da
cipolline caramellate homemade e miele.

[7, 8]

Formaggi & Fiori

14.5

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 di stagione bio e miele.

[12]

Une nuit de tartare

16.5

Crudité in rolls di picanha francese, crema di fichi,
che esalta ogni taglio, erbe aromatiche e fiori bio.

[1, 3, 7, 12]*

Pommes Duchesse

13.5

Soffici roselline di patate, dorate e croccanti in frittura leggera.
Servito con confetture di stagione, un contrasto
inaspettato, floreale e poetico, tra terra e frutto.

[7,8]

Orto e Pistacchio

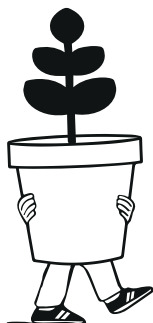
12.5

Mozzarella fiordilatte accompagnata da cetrioli croccanti, fagioli neri, pomodorini
e crema di pistacchio.

Sweet Potato

8.5

Patata dolce



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

LE SPECIALITA' ALLA GRIGLIA

Bistecca alla Fiorentina	56.5kg
Tomahawk	64.5kg
Picanha	52.5kg

SAPORI D'ABBAZIA E DI FATTORIA

[3, 7]	Trastevere	16.5
--------	-------------------	------

Picanha francese in tranches, leggermente scottata, servita con crema di carbonara. Uovo fresco, guanciale croccante, pecorino romano e pepe nero.

[1, 3, 7, 8, 10]	Monet	17.5
------------------	--------------	------

Filetto di roast-beef francese frollato, servito su panbrioche, pecorino dop, crema di pere senapata, uovo all'occhio di bue e mandorle tostate.

[7, 8]	New Antivist	17.5
--------	---------------------	------

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

[10, 12]	Situazione complicata	14.5
----------	------------------------------	------

Picanha francese sfilettata, spadellata a fuoco vivo con un mix di peperoni, melanzane e zucchine, glassata con salsa barbecue.

[7,8]	Figli delle stelle	17.5
-------	---------------------------	------

Crudite di manzo francese, mozzarella fiordilatte, mortadella bolognese e crema di pistacchio.

[7,9]	Lautrec	16.5
-------	----------------	------

Petto di pollo sfilettato, crema al curry e mango con verdure.

[10]	Poulet	14.5
------	---------------	------

Mezzo pollo 400g con crema di pere senapata con fries di nostra produzione.

* Nel rispetto della tradizione toscana, i nostri tagli sono cotti prevalentemente al sangue. Preferisci una cottura diversa? Basta chiederlo!

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

[10]

La Ratatouille

14.5

Tartare di melanzane, peperoni e zucchine con
barbabietola a cubetti, pannocchia agrodolce.
Su base di mayo veg, con germogli freschi.

[1, 6, 8]*

Boulettes de viande

13.5

Polpette con cremoso spalmabile vegano, crema di pere e fichi.

[1,10]*

Malalino

14.5

Pulled No Meat BBQ su base di senape dolce in grani, con crema di fichi e
barbabietola a cubetti con verdurina grigliata e fries.

[8]*



Maradona è meglio 'e Pelé

16.5

Bocconcini di salsiccia su crema rustica di friarielli e cannellini, con cipolla rossa
caramellata e crumble croccante di mandorle.

[1, 7, 10]*

Giorgio e Lampino

14.5

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

[6]*



Futie farm

14.5

Soya burger con cipolla caramellata e fagioli black beans, crema di avocado, e
fries di nostra produzione.

Belgian Fries

5.5

Patate alla belga cotte due volte con sale e pepe.

Extra

4.5

Fagiolo cannellino / Cipollina caramellata / Verdurina grigliata.

Informazioni sugli allergeni – Reg. (UE) n. 1169/2011 e D.Lgs. 231/2017: I piatti somministrati in questo locale possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: [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. Il personale di sala è a disposizione per fornire ulteriori dettagli e per farvi consultare la documentazione scritta del locale. — [*] Materia prima congelata: I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono congelati/surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco.

Beer on Tap

Erdinger	Hell	5.1%	0.33 5.5€ / 0.4cl 7€
St. Feuillien	Saison	6.5%	Boccale oktoberfest 1L / 15
Brouwerij hetij	Ipa	6.5%	Caraffa da condividere 3L / 45
			Caraffa da condividere 5L / 70

Beers may vary.

Soft Drinks

Acqua 0.75cl	2.5
Pepsi	4.5
Caffe/deca	1.5
Caffe Corretto	2.5
Succo	3.5
Amari	5

Alkol Drinks

Spritz / Hugo	7
Gin tonic / Lemon	
Vodka Tonic / Lemon	
Negroni / Americano	
Cuba	
Moscow mule	

Spirits

Vodka Belvedere	9
Vodka Grey Goose	
Gin Ginepraio	
Encantado Mezcal	
Kraken Rum	
Talisker skye	

Wine

Vino indie della casa	Pinot nero / Merlot	20.5
Morellino di Scansano	Erik Banti - 2023	35
Chianti Gallo nero	Tenuta le Ginestre	25
MontePulciano d'Abruzzo	Cantina Tollo	25
Planeta	La Segreta - 2024	30
Donnafugata	La bella sedara - 2023	30
Bordeaux Superieur	Chateau de Goelane - 2021	35
La Sastreria	Garnacha rossa - 2024	30

Vino indie della casa	Garda doc / Rosè	20.5
Volere	Uve corvina & Merlot	20.5
Donnafugata	Damarino - 2025	35
Planeta	Alastro - 2024	30
Pecorino	Cantina Tollo	25
Hofstätter	Chardonnay	35
Cotes de Thau	Cap d'Agde Rosé Exhib'	30
La Sastreria	Garnacha Blanca - 2023	30
La Sastreria	Garnacha Rosè - 2024	30
Riesling	Henri Weber 2023	25

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