

Le pietanze del Menu "The James" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa. Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato, è a vostra disposizione per qualunque chiarimento. Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono un abbattimento rapido della temperatura

(Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).

(\*) Prodotto congelato in origine.

(\*\*)Gli alimenti destinati ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, shellfish, eggs, peanuts, nuts, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood. Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance. Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature.*

(Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).

(\*) *Product frozen in origin*

(\*\*) *Food destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance whit previsions of EC Regulation 853/2004, Annex III, sectionVIII, chapter3 Letter D, point 3*



**THE JAMES**

Suite Hotel Firenze

1564

## ANTIPASTI

### *Appetizers*

Crudo di gambero rosso, finocchio, olio al limone e quinoa croccante  
*Raw red prawn, fennel, lemon oil and crispy quinoa*

€ 25

Uovo CBT, crema di patate, spuma di blu di pecora e tartufo  
*Slow-cooked egg, potato cream, blue sheep cheese foam and truffle*

€ 22

Tartare di chianina, topinambur, gel di melograno e nocchie tostate  
*Beef Tartare with jerusalem artichoke, pomegranate gel and toasted hazelnut*

€ 24

Terrina di ricotta di pecora, melanzane, zucchine e pomodorini confit  
*Sheep's ricotta terrine, eggplants, zucchini and confit cherry*

€ 20

## PRIMI

### *Pasta Courses*

Risotto di zucca con pecorino toscano e cavolo nero  
*Pumpkin risotto with tuscan pecorino cheese and tuscan kale*

€ 28

Bottoni ripieni di patate aromatizzate al timo, ragù di chianina e il suo fondo  
*"Bottone" pasta filled with thyme-scented potatoes, meat ragout and its reduction*

€ 30

Spaghetti al burro, alici, limone e pane croccante profumato alle erbe  
*Spaghetti with butter, anchovies, lemon and crispy herb-infused breadcrumbs*

€ 28

## PRIMO SPECIAL

### *Special dish*

Carbonara "shakerata"  
*Our "Shaken" Carbonara*

€ 28

## SECONDI

### *Main Courses*

Petto d'anatra laccato al miele con castagne e porro fondente  
*Honey-glazed duck breast, chestnuts and melted leeks*

€ 35

Tagliata di bistecca alla fiorentina con tortino di patate  
*Florentine beef steak with potato pie*

€ 40

Rombo con cavolfiore tricolore e salsa champagne  
*Turbot with tri-color cauliflower and champagne sauce*

€ 38

Carciofi con crema di cannellini, olio alle erbe e mandorle  
*Artichokes with cannellini bean purée, herb oil and almonds*

€ 32

## DESSERT

### *Desserts*

Tiramisù

€ 16

Crostatina di pere kaiser e prugne rosse con gelato alla vaniglia  
*Kaiser pear and red plum tartlet with vanilla ice-cream*

€ 16

Selezione di cantucci artigianali e vin santo  
*Artisanal cantucci Selection and vin santo*

€ 16