

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 with provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3 Letter D, point 3*



THE JAMES

Suite Hotel Firenze

1564

IG: @thejamesfirenze
WEB: thejamesfirenze.com

ANTIPASTI

Appetizers

Tartare di manzo con funghi trifolati e foam di parmigiano

Beef Tartare with sautéed mushrooms and parmesan foam

€ 24,00

Ricciola tataki marinata con gel agli agrumi, olio verde e quinoa croccante

Amberjack tataki marinated with citrus gel, green oil and crispy quinoa

€ 25,00

Babaganoush di melanzane, tzatziki, fondo bruno vegano e
crumble di pane toscano

Baba ghanoush with tzatziki, vegan brown sauce, and Tuscan bread crumble

€ 22,00

PRIMI

Pasta Courses

Pappardella fatta in casa ripiena di pappa al pomodoro, crema di aglione e
olio al basilico

*Homemade stuffed pappardelle filled with "pappa al pomodoro", served with
aglione garlic cream and basil oil*

€ 30,00

Spaghetti della tradizione al pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

€ 25,00

Tagliolini fatti in casa, bisque di crostacei, gamberi rossi e
crema di zucchine e menta

Homemade Tagliolini with shellfish bisque, red prawns, zucchini & mint cream

€ 30,00

PRIMO SPECIAL

Special dish

Carbonara “shakerata”

Our “Shaken” Carbonara

€ 28,00

SECONDI

Main Courses

Tagliata di bistecca con salsa verde, fondo bruno di manzo e patate al forno

Beef steak served with green sauce, rich beef jus, and roasted potatoes

€ 40,00

Baccalà confit su vellutata di fagioli risina, composta di pomodoro
e cipolla rossa

Confit salt cod with creamy risina bean purée, tomato & red onion compote

€ 32,00

Cipolla di Certaldo in 3 consistenze

Certaldo onion prepared in three textures

€ 28,00

DESSERT

Desserts

Tiramisù

Tiramisù

€ 16,00

Tagliata di Frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

€ 16,00