



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, gel agli agrumi, olio verde e quinoa croccante

Amberjack tataki with citrus gel, green oil and crispy quinoa

€ 25,00

Fiore di zucca con mozzarella e salsa mayo

Zucchini flower with mozzarella and mayonnaise sauce

€ 22,00

PRIMI

Pasta

Ravioli ripieni di ricotta e bietola su pesto di bietolina e burro nocciola

Ricotta and chard ravioli on a baby chard pesto with browned butter

€ 30,00

Spaghetti della tradizione al pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

€ 25,00

Tagliolini fatti in casa con gamberi e crema di zucchine

Homemade Tagliolini with shrimp and zucchini cream

€ 28,00

SPECIALS

Specials

Carbonara “shakerata”

Our “Shaken” Carbonara

€ 28,00

SECONDI

Main Courses

Tagliata di bistecca con carciofo alla romana

Beef steak with Roman-style artichoke

€ 40,00

Baccalà confit su crema di fagioli risina,

composta di pomodoro e cipolla rossa

Confit cod on risina bean cream with tomato and red onion compote

€ 32,00

Asparagi di Bassano con crema di parmigiano

Asparagus from Bassano with Parmesan Cream

€ 28,00

DESSERT

Desserts

Tiramisù

Tiramisù

€ 16,00

Tagliata di Frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

€ 16,00