

SELEZIONE DI CAVIALE

CAVIAR EXPERIENCE

Caviar Giaveri è la concreta espressione della quarantennale passione per l'eccellenza ittica, un'eccellenza autentica, genuina, figlia della cultura gastronomica italiana che ha scoperto nella tradizione russa, conoscenze e tradizioni ricche di storia e passione.

Da qui la scelta di produrre il caviale in possedimenti ittici di proprietà, protetti e controllati dove gli equilibri della specie sono rispettati.

Caviar Giaveri is the true expression of a forty year passion for excellence in fish farming. It is authentic and genuine, part of the Italian gastronomic culture that has discovered in this Russian tradition knowledge and folklore rich in history and devotion.

That's why we have chosen to produce caviar on our own fish farms, protected and controlled to maintain the equilibrium of the species.

Tutti i caviali saranno serviti con le proprie guarnizioni e i blinis come da tradizione
The Caviar will be served with traditional condiments and blinis

Trio di caviale da 10g in degustazione a scelta tra le tipologie Osietra classic, Sevruga imperial, Siberian classic e Beluga siberian
Tasting of three kind of Caviar selected among Osietra classic, Sevruga imperial, Siberian classic e Beluga siberian
Euro 190,00

SIBERIAN CLASSIC 10g

60,00

Nome comune: Storione Siberiano - Common name: Siberian sturgeon

Età dello Storione: 8 Anni - Age of the Sturgeon: 8 Years old

Caratteritiche del Caviale: Eclettico e dal gusto definito, La salatura minima, esalta e preserva il tipico gusto del caviale

Caviar Profile: Siberian Classic it's a fine-grained caviar recognised for its bold pure taste and exquisite lenght. It is notable for its pleasant texture, its freshness and that delicate iodine flavour.

OSIETRA CLASSIC 10g

60,00

Nome comune: Storione Russo - Common name: Russian sturgeon Età dello Storione: 10 Anni - Age of the Sturgeon: 10 Years old

Caratteritiche del Caviale: Presenta perfetti grani identici e brillanti, croccanti, con un intenso colore marrone e un duraturo gusto di raffinata delizia. Caviar Profile: Osietra Caviar, is renowned for its excellent quality. Eggs have a slightly nutty flavour with a mellow length that lingers beautifully on the palate

SEVRUGA IMPERIAL 10g

80,00

Nome comune: Storione Stellato - Common name: Starry sturgeon Età dello Storione: 9 Anni - Age of the Sturgeon: 9 Years old

Caratteritiche del Caviale: Il caviale Sevruga Imperial è il caviale della tradizione per eccellenza, un uovo dalle dimensioni ridotte carico del finissimo aroma che lo ha reso famoso in tutto il Mondo, il più popolare tra gli esperti e i cultori.

Caviar Profile: Sevruga caviar is the smallest sized caviar, compact and loaded with its unmistakable taste, small crunchy grains with fresh hints of the sea

BELUGA SIBERIAN 10g

90,00

Nome comune: Storione Beluga Siberiano - Common name: Beluga Siberian sturgeon

Età dello Storione: 8 Anni - Age of the Sturgeon: 8 Years old

Caratteritiche del Caviale: Racchiude le caratteristiche uniche dello storione Beluga e dello storione Siberiano. Caratterizzato da uova burrose e di grandi dimensioni. Caviar Profile: Beluga Siberian caviar is the perfect marriage between Siberian Sturgeon and Beluga sturgeon. It has large eggs and

creamy taste.

GOLDEN STERLET 30g

160,00

Nome comune: Storione Sterleto - Common name: Sterlet sturgeon Età dello Storione: 8 Anni - Age of the Sturgeon: 8 Years old

Caratteritiche del Caviale: Caviale molto raro e prezioso, dalle uova color oro. La texture è vellutata, soave e con un carattere inconfondibile. Amonioso, con raffinati sentori marin Caviar Profile: Loved by connoisseurs for the unique and fantastique taste.

The eggs are very small with a smooth texture and an unmistakable character.

BELUGA IMPERIAL 30g

240,00

Nome comune: Storione Beluga - Common name: Beluga sturgeon Età dello Storione: 30 Anni - Age of the Sturgeon: 30 Years old

Caratteritiche del Caviale: E' il più raro e presenta una qualità eccezionale caratterizzata da uova di grandissime dimensioni, oltre 3,5 mm e un fantastico colore grigio perla. Caviar Profile: Its quality is the most rare and expensive, defined by large oval shape and color tones of pearl to dark grey.

Insalate e Sandwiches Salads and Sandwiches

Insalata nizzarda con acciughe, uova, patate, fagiolini (c, d) Nicoise salad with anchovies, eggs, potatoes, green beans and olive oil preserved tuna	32,00
Insalata 'Caesar' Caesar salad	
con pollo grigliato (a,c,d,g,j,l) with sautéed chicken breast	30,00
con gamberi saltati (a,b,c,d,g,j,l) with sautéed prawns	35,00
Club Sandwich con pollo, lattuga, pomodoro, uovo, pancetta e maionese (a,c,l) Club Sandwich with chicken, lettuce, tomato, egg, bacon and mayonnaise	36,00
Atrium Chianina Burger con pecorino, marmellata di pomodori, cipolle all'aceto e pane integrale (a,c,g) Atrium Chianina Burger with pecorino cheese, tomato jam, pickled onions and brown bread	36,00

Antipasti Appetisers

Crudo di tonno, burrata, diosperi e briciole di pane (a,d,g) Raw tuna with burrata cheese, persimmon and bread crumbs	35,00
Carpaccio di zucca all'agro, erborinato al vermut di Prato e semi di zucca tostati (g) Sour pumpkin carpaccio, blue cheese flavored with Prato Vermouth and toasted pumpkin seeds	20,00
Battuta di chianina, acciuga San Filippo, formaggio caprino e giardiniera di verdure (d,l) Chianina beef tartare, San Filippo anchovies, goat cheese and pickled mixed vegetables	30,00
Terrina del cortile con insalata di finocchi all'olio (a,g) Country style terrine with fennel salad	32,00
Culatta di prosciutto di Parma con cipolline e burro (a,g) Prosciutto di Parma 'Culatta' ham served with preserved onions and butter	32,00

Tutti i prezzi sono espressi in euro / Servizio e IVA inclusi
Coperto 3,50

All prices are mentioned in Euro/ VAT included
Cover charge 3,50

Primi Piatti First courses

Risotto allo zafferano e ragù di anatra (g,i) Saffron risotto with duck ragout	28,00
Ravioli del "Plin" ripieni di carne, con pecorino di grotta e tartufo nero scorzone (a,c,g,i) Raviolini del Plin meat stuffed, Pecorino cheese and 'Scorzone' black truffle	28,00
Linguine all'astice (a,b,d) Linguine with lobster	40,00
Penne agli scampi e vodka (a,b,d,g) Penne with langoustine and vodka	35,00
Tagliatelle ai funghi porcini (a,c,g,) Tagliatelle and porcini mushrooms	28,00

Secondi Piatti Main Courses

Polpo al pomodoro e patate schiacciate (d,g,n) Octopus with tomato and smashed potatoes	46,00
Filetto di ombrina all'isolana laccato alle verdure e verde di patate (d,g) Ombrina fish fillet 'Isolana' style with vegetables and green potatoes purée	48,00
Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate al prezzemolo (a,c,g) Milanese veal cutlet with parsley potato purée	50,00
Galletto alla diavola, spinaci saltati e patate arrosto (g,j,l) Baby chicken 'Diavola style' with sautéed spinach and roasted potatoes	42,00
Filetto di manzo con foie gras scottato, patate e tartufo nero scorzone (g) Beef fillet with seared foie gras, potatoes and black truffle 'Scorzone'	54,00
Guancia di maiale Grigio del Casentino, marmellata di limoni, cime di rapa e finferli (g,i) 'Grigio del Casentino' pork cheek, lemon jam, turnip tops and chanterelle mushrooms	42,00

Le lettere indicate nella descrizione dei piatti riportano agli allergeni contenuti.
La legenda degli allergeni è visibile sull'ultima pagina.

The letters listed close to each dish signalise the allergens.
You will find the legend on the last page of the menu

Dal Nostro Pasticciere From Our Pastry Chef

Sfogliatina croccante alle pere e noci Pecan (a,g,h) <i>Crunchy puff pastry with pear and pecan nuts</i>	17,00
Torta della nonna, salsa al caramello e gelato alla crema del Buontalenti (a,c,g,h) <i>"Torta della nonna", caramel sauce and "Buontalenti" ice cream</i>	17,00
Tiramisù al caffè e mascarpone (c,g) <i>Tiramisù with coffee and mascarpone</i>	17,00
Cookie al pistacchio e lamponi (a,c,g,h) <i>Pistachio and Raspberry cookie</i>	17,00
Sfera al cioccolato e arance con insalatina di agrumi (h) <i>Chocolate and orange sphere with citrus fruits salad</i>	17,00
La nostra selezione di gelati (c,g,h) e sorbetti <i>Our selection of ice creams and sorbets</i>	15,00

Legenda Allergeni

a. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti, b. Crostacei e relativi prodotti, c. Uova e relativi prodotti, d. Pesce e relativi prodotti, e. Arachidi e relativi prodotti, f. Soia e relativi prodotti, g. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio), h. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland) e relativi prodotti, i. Sedano e relativi prodotti, j. Senape e relativi prodotti, k. Semi di sesamo e relativi prodotti, l. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂, m. Lupino e relativi prodotti, n. Molluschi e relativi prodotti

Allergens Legend

a. Cereals containing gluten and related product, b. Shellfish and related products, c. Eggs and related products d. Fish and related products, e. Peanuts and related products, f. Soy and related products, g. Milk and related products (including lactose), h. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia nuts) and related products, i. Celery and related products, j. Mustard and related products, k. Sesame seeds and related products, l. Sulphur dioxide and sulphites, in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/lt, given as SO₂, m. Lupine and related products, n. Molluscs and related products.

Carta dei Vini Wine List

SPUMANTI - ITALIAN SPARKLING

Frescobaldi "Leonia" Brut 2017 Toscana	15,00	75,00
Contratto "Novecento" Pas Dose 2011 - Piemonte	18,00	90,00
Sei Bellissimi "Belli/No" - Virgin Bellini		45,00

CHAMPAGNE

Philipponnat "Cuvée Royale Réserve" Non Dosé	22,00	110,00
Laurent-Perrier "Blanc de Blancs" Brut Nature	35,00	175,00
Krug Grand Cuvée - Editon 168		335,00
Gonet-Medeville "Brut Rose"	28,00	140,00

VINI BIANCHI - WHITE WINE

Andrea Felici "Verdicchio dei Castelli di Jesi" 2020 Verdicchio (Marche)	12,00	60,00
Vincent Gaudry "Le Tournebride" 2019 Sancerre Sauvignon Blanc (Loira)	16,00	80,00
Patrick Piuze "La Grande Vallée" 2020 Chablis Chardonnay (Borgogna)	20,00	100,00
Jermann "Vintage Tunina" 2019 Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia (Friuli)	26,00	130,00

VINI ROSSI - RED WINES

Pietradolce "Etna Rosso" 2019 Nerello Mascalese (Sicilia)	12,00	60,00
Rossignol-Trapet "Bourgogne" 2018 Pinot Noir (Francia)	19,00	95,00
Altesino "Brunello di Montalcino" 2016 Sangiovese (Toscana)	24,00	120,00
Caiarossa "Caiarossa" 2017 Costa Toscana Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	30,00	150,00

VINI ROSÈ - ROSÈ WINES

Triennes "Rose" 2020 Var, Francia Cinsault, Grenache, Syrah, Merlot	14,00	70,00
--	-------	-------

BIRRE - BEERS

Dolomiti "Pils" Lager		10,00
Petrognola "Giusta" Blond Ale		10,00
Petrognola "Sasso Rosso" Spelt Amber Ale - Amber Ale di farro		10,00
Pilsner Urquell		10,00
Menabrea		10,00