

# LA LOGGIA

I nostri menù degustazione, per la loro complessità di preparazione, sono pensati per essere gustati da tutta la tavola.

È possibile ordinare alla carta scegliendo tra le portate dei vari menù degustazione:

Menù Due Portate e Dessert	120
Abbinamento Vini	100

“DESIDERO OFFRIRE AGLI OSPITI DE  
LA LOGGIA UN’ESPERIENZA CHE  
CONIUGHI PIACERE CULINARIO E  
BENESSERE, ATTRAVERSO  
UN BILANCIAMENTO ARMONIOSO  
DI SAPORI E INGREDIENTI  
CHE VALORIZZANO LA TOSCANA.”

EXECUTIVE CHEF ALESSANDRO COZZOLINO



*Prezzi in Euro, servizio compreso – IVA inclusa*

*Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (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.*

*Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.*

*Il pesce destinato 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.*

*Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette anche nei nostri acquisti. Tanti dei nostri prodotti (compresi pesce, carne, frutta e verdura, latticini) provengono da fornitori locali.*

*Il nostro caffè e tè sono certificate e provengono da collaborazioni fair trade.*

# SENSUALITÀ

## VEGETALE

Menù degustativo vegetariano,  
omaggio ai nostri amici agricoltori locali

140

### Introduzione di gusto

#### Bouquet d'autunno

Zucca fiorentina, olive,  
capperi, erbe, fiori

#### Mugellani a modo nostro

Raviolacci di patate, pomodoro Pisanello,  
pecorino, limone salato

#### Gnudo rosato

Radicchio, barbabietola,  
blu del Mugello, semi di senape

#### Carabaccia

Crêpes al tartufo, cipolle di Certaldo,  
quinoa, funghetti di stagione

#### Agrodolce

#### Cremisi

Pera, pepe di Sichuan, latte, alchermes

#### Dolcezze

# LEGAMI

## TRA VIZI E VEZZI

Percorso degustativo biografico  
190

### Introduzione di gusto

#### Pansè

Scampetti viareggini, melone bianco,  
ginepro, caviale Oscietra royal

#### Polvere di stelle

Spaghettono tiepido al limone, tartufi di mare,  
cagliata di mandorle, ciliegino verde

#### Ricordo d'infanzia

Risotto al peperone abbrustolito,  
salsiccia di maialino grigio casentino,  
finocchietto

#### Piccion...cino

Piccione del Valdarno, cavolfiore speziato,  
pesca tardiva al vermouth di Prato

#### Agrodolce

#### RocCocò

Mandorla, arancia, zenzero

#### Dolcezze

# CONTRASTI

## IN TERRA ETRUSCA

Percorso degustativo ispirato  
a Fiesole e alle sue sfumature  
160

### Introduzione di gusto

#### **Pan molle di mare**

Ricciola nostrale, panzanella,  
acqua di pomodoro canestrino

#### **L'antipasta**

Fagottino di baccalà, ricotta,  
curcuma, acetosella

#### **Bischeri... come noi d'altronde**

Bischeri al cacciucco livornese, seppie,  
gamberessa viareggina, lime

#### **FieSOLE**

Rombo chiodato, romanesco del nostro colle,  
vermentino, garofano

#### **Agrodolce**

#### **Bisous fiorentino**

Mousse al cioccolato 74% e caramello,  
crema d'orzo alcolica

#### **Dolcezze**