



BRISTOL
Winter Garden

Un Napoletano a Firenze

Alice dorate e fritte, scamorza, limone e capperi
Fried golden anchovies, scamorza cheese, lemon and capers

Mozzarella di baccalà
Codfish mozzarella

Pacchero alla luciana
Pacchero "alla luciana"

Tortelli al ragù napoletano, guancia di vitella, provolone del Monaco
Tortelli with neapolitan ragù, veal cheek, provolone cheese "del Monaco"

Branzino all'acqua pazza, lumache marine, porro alla brace
Sea bass, water snails and grilled leek

Maialino nero d'Aspromonte cotto 70 ore, mela Annurca, broccoli e
Nduja di Spilinga
*Pork belly cooked 70 hours, annurca apple, broccoli and aduja from
Spilinga*

La pastiera
Pastiera

Piccole carezze napoletane
Small neapolitan caresses


euro 80





BRISTOL
Winter Garden

La poesia di un territorio



Terrina di fegato grasso d'oca, pestato di pane antico, sedano arso
e fichi secchi di Carmignano marinati all'aneto
*Goose liver terrine, ancient bread, celery and dried figs from Carmignano
marinated with dill*

Uovo biologico, cremoso di pecorino di Pienza, nipitella
e tartufo bianco selezione Giulio Benuzzi
*Organic egg, pecorino cheese cream from Pienza, nipitella
and white truffle from Giulio Benuzzi selection*

Riso carnaroli, cavolo nero, anguilla arrostita, capperi e miele di abete
*Carnaroli rice, black cabbage, roasted eel caper and
honey from silver fir*

Tortello in foglia d'oro, genovese di chianina, cipollotto stufato e
ristretto al timo
*Tortello with gold leaf, "genovese" of chianina, stewed spring onion and
thyme sauce*

Agnello selezione Saccardi, cardoncelli,
scalogno bruciato e latte di capra alla camomilla
*Lamb from Saccardi selection, cardoncelli mushrooms,
burnt shallot and camomile goat's milk*





BRISTOL
Winter Garden

Maiale nero cotto 70 ore, mela di montagna del Casentino,
indivia bruciata e miele di spiaggia
*Black pork from Aspromonte cooked 70 hours, mountain apple of
Casentino, burnt endive and Tuscan beach honey*

Cremoso al cioccolato bianco, amarene marinate all'aneto,
meringa, sorbetto ai lamponi
*Creamy white chocolate, marinated dill cherries,
meringue, raspberry sorbet*

Piccola pasticceria
Petit fours

euro 90

Voglio Sentirmi Libero

Percorso di 9 portate a mano libera, dove lo Chef si esprime liberamente
regalando all'ospite i sapori e i profumi di un tempo passato
sempre presente.

*9 free-hand course path, where the Chef expresses himself freely
giving the guest the flavors and aromas of a past that is always present.*

euro 120

coperto euro 3
service charge euro 3