

# DE'STO


**RAW FOOD - FILIERA TOSCANA - KM ZERO**

**RAW FOOD** significa letteralmente, cibo crudo, ed abbraccia parte del nostro Menù. Una proposta di cucina leggera, poco elaborata, di buon gusto e sapore.

**FILIERA TOSCANA** è la realtà che ci permette di creare piatti ispirati alla **tradizione Toscana**, utilizzando le migliori materie prime del territorio.




**KM ZERO** è la stretta di mano tra DE'STO e i **prodotti Pratesi** per eccellenza. Dai **Biscotti Mattonella del Mattei**, alla **Mortadella di Prato del Mannori**, al **Vermut di Prato** e le **mostarde della Nunquam**, fino alla selezione di **Pane** rigorosamente da **FarinaGranPrato**.

## START GOURMET

<b>DE' SEASON</b> Autumn	Vellutata di <b>zucca</b> , crumble di <b>noci e cannella</b>		<b>3,50 €</b>
<b>DE' OTHER SIDE OF TOMATO</b>	Scomposta di <b>Pappa al pomodoro</b>		<b>4,50 €</b>
<b>DE' BOSCHETTO</b>	Vellutata di <b>funghi porcini</b> , e " <b>sottobosco</b> " home made		<b>5,00 €</b>
<b>ROCK BACCALA</b>	<b>Baccala in zimino</b> con <b>corallo al nero di seppia</b>		<b>7,50 €</b>
<b>DE' CACCIATORE</b>	Patè di <b>Anatra, Lepre e Fagiano</b> con <b>bruschettina agli aromi</b>		<b>5,50 €</b>

## ACCOMPAGNAMENTI

Alternative al Pane

<b>MIX GLUTEN FREE</b>	2 fette di Pane e mini grissini senza glutine e senza lattosio		<b>2,00 €</b>
<b>RISO THAY</b>	Riso thailandese integrale Biologico		<b>2,50 €</b>
<b>QUINOA BIO</b>	Quinoa Bianca Biologica		<b>2,50 €</b>
<b>COUS COUS BIO</b>	Granelli di semola di frumento cotti a vapore.		<b>2,50 €</b>



## PESCATO SOSTENIBILE CERTIFICATO

La certificazione "Friend of the Sea" verifica che le società del settore ittico aderenti al programma di certificazione praticano tecniche di pesca selettiva e riducano l'impatto del loro operato sull'ecosistema.

### TARTARE DI PESCE CRUDO

Nome	Ingredienti	Gourmet 50 gr	Classic 100 gr
<b>RED KING</b>	Tartare di <b>Salmone Reale RED KING</b> con <b>Balsamo alla vaniglia</b> dell' <b>Acetaia Mapighi</b> , <b>Sale rosso</b> delle Hawaii, <b>sale Nero</b> di Cipro e <b>Uova di Salmone</b>	9,00 €	12,00 €
<b>TARTARE NORDICA</b>	Tartare di <b>Salmone Norvegese</b> marinato all' <b>Aneto</b> , <b>Caviale</b> , Perle di <b>Aceto Balsamico</b> dell' <b>acetaia malpighi</b> e semi di <b>Zucca</b>	 8,50 €	11,50 €
<b>INDIAN SHRIMP</b>	<b>Gamberi giganti</b> sgusciati dell' <b>oceano Pacifico Indiano</b> , con <b>delicata di fagioli</b> e <b>crema al curry</b> .	8,50 €	11,50 €
<b>PINNA GIALLA</b>	Cubetti di <b>Tonno Pinna Gialla</b> <b>affumicato e scottato a vapore</b> con <b>Citronette al Cocco</b> e <b>Pepe Rosa</b> .	 8,00 €	11,00 €

### MENÚ DEGUSTAZIONE

<b>DE' SEA COMPILATION</b>	I nostri quattro <b>crudi di mare</b> citati sopra, in un <b>unica portata</b> .	<b>Per 2</b> 25,00 €	<b>Per 4</b> 40,00 €
----------------------------	--	-------------------------	-------------------------



# TARTARE DI MANZO RAZZA CALVANINA




"SALUMIFICIO MANNORI"  
di Vergaio



La Calvanina, una razza toscana autoctona di mucche, parente stretta della Chianina. Questi grandi bovini dal mantello bianco sono per tradizione impareggiabili bestie da lavoro, adatte all'asprezza dei monti della Val Bisenzio, oggi ricercati per la carne saporita, sana e povera di grassi.

Nome	Ingredienti		GOURMET 80 gr	CLASSIC 120 gr
<b>CALVANINA</b>	Tartare di Manzo razza Calvanina a Km Zero con <b>spuma di Parmigiano DOP 30 mesi</b>		<b>7,50 €</b>	<b>10,50 €</b>
<b>DE' HOT</b>	Tartare di Manzo razza Calvanina a Km Zero con <b>Tabasco, erba cipollina e paprika dolce</b>		<b>7,50 €</b>	<b>10,50 €</b>
<b>DE CLASSIC</b>	Tartare di Manzo razza Calvanina a Km Zero con <b>cipolla e cetriolo in agrodolce</b> , semi di <b>senape</b> , tuorlo <b>d'uovo</b>		<b>8,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
<b>MEDI TERRANEA</b>	Tartare di Manzo razza Calvanina a Km Zero con <b>Capperi di Pantelleria Acciughe del Cantabrico e Prezzemolo Bio</b>		<b>8,50 €</b>	<b>11,50 €</b>

## CONTORNI

<b>DE'GREEN</b>	Insalatina mista con fiori edibili		<b>3,00 €</b>
<b>HUMMUS di ceci</b>	La classica ricetta Libanese che ha conquistato il mondo		<b>3,00 €</b>
<b>BABAGANUSH</b>	Crema di Melanzane, estratto di Limone, Tahina, Aglio, accompagnato da Pita Greca		<b>3,50 €</b>
<b>PURPLE PURÉ</b>	Purea di Patate viola		<b>3,50 €</b>

# TARTA-BURGER

Hamburger con Tartare di manzo razza **Calvanina** o tartare di pesce **Pescato sostenibile** con pane al sesamo della Panetteria Santa Trinita

Il Tarta-Burger è la naturale fusione tra un hamburger e le nostre Tartare di Calvanina o le Tartare di Pescato Sostenibile.

Un piatto unico, spiccatamente fresco e nutriente, dove il gusto prelibato del crudo di carne o pesce, viene esaltato dai selezionati ingredienti e accostamenti

Nome	Ingredienti		CLASSIC 100 gr	GRANDE 160 gr
<b>TARTA BURGER MEDITERRANEA</b>	<b>Burger con Tartare di Calvanina, Capperi di Pantelleria, Acciughe del Cantabrico e Prezzemolo Bio. Guarnito con salsa di Olive, insalata Gentile e formaggio Carboncino</b>		14,00 €	17,00 €
<b>TARTA BURGER DE' HOT</b>	<b>Burger con Tartare di Calvanina Tabasco, erba cipollina e paprika dolce. Guarnito con rucola bio, salsa tartara, pecorino toscano, mostarda arance e cipolla</b>		13,00 €	16,00 €
<b>TUNA FISH BURGER</b>	<b>Burger con Tartare di tonno pinna gialla, salsa guacamole, insalata, pomodoro</b>		15,00 €	18,00 €
<b>NORDICO FISH BURGER</b>	<b>Burger con Tartare di Salmone Norvegese marinato all'Aneto, Caviale, Perle di Aceto Balsamico dell'acetaia malpighi e semi di Zucca. Guarnito con formaggio spalmabile, Insalata,</b>		16,00 €	19,00 €

Ogni TartaBurger viene accompagnato da  
**Humus di Ceci - Babaganush - Chips di Patate Croccanti**



## AFFETTATI

Selezione del  
"SALUMIFICIO MANNORI"  
di Vergaio



<b>PANCETTA ARROSTO</b>	accompagnata da <b>Mela verde</b> e perle di <b>aceto balsamico</b> dell'acetaia Malpighi		<b>5,00 €</b>
<b>MORTADELLA DI PRATO</b>	con <b>mostarda di Pomodori verdi</b> della Gusteria di Tavola PO		<b>5,50 €</b>
<b>ROST BEEF di Calvanina</b>	con <b>Rucola Bio</b> e <b>aceto Balsamico</b> dell' Acetaia Malpighi di Modena		<b>6,00 €</b>
<b>PROSCIUTTO e Burrata</b>	<b>Crudo</b> del Contadino con <b>Burratina</b> di <b>Bufala Maremmana</b>		<b>7,50 €</b>

## MENÚ DEGUSTAZIONE

<b>COMPILATION del MANNORI VOL.2</b>	Selezione mista <b>per N°2 persone</b> di tutti gli Affettati sopra elencati		<b>10,00 €</b>
<b>COMPILATION del MANNORI VOL.4</b>	Selezione mista <b>per N°4 persone</b> di tutti gli Affettati sopra elencati		<b>20,00 €</b>



## FORMAGGI

Selezione stagionale della  
Formaggeria PEPOLINO di Piazza San Marco



<b>LA MAREMMANA</b> Burratina di Bufala	Una Burratina di Bufala Maremmana del “ <b>Caseificio Inno al Sole</b> ” di Principina a Terra, Grosseto	<b>3,00 €</b>
<b>BUCCIA DI ROSCO</b> Pecorino	<b>Formaggio Pecorino</b> di breve stagionatura, a <b>pasta semidura e crosta edibile.</b> Della “ <b>Fattoria Cozzano&amp;Paterno</b> ” di San Casciano (FI). Accompagnato da <b>Composta di Fragole e Pepe</b>	<b>4,50 €</b>
<b>GRANA VEG</b> Latte vaccino Senza Lattosio	<b>Grana Piemontese a caglio vegetale, senza lattosio.</b> Accompagnato da <b>sciroppo d’agave Bio</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CARBONCINO</b> tre latti: Vaccino Ovino Caprino	Formaggio Piemontese a <b>pasta molle a crosta edibile al carbone vegetale</b> del “ <b>Caseificio dell’alta Langa</b> ” (CU). accompagnato da <b>Mostarda di cipolle ed arance</b>	<b>5,50 €</b>
<b>GUTTUS BLU</b> 100% Pecora	Formaggio <b>Biologico Erborinato</b> , a <b>pasta molle</b> e stagionato <b>4 mesi</b> , prodotto dall’ <b>Antica Fattoria “La Parrina”</b> di Albinia, (GR). Con <b>miele e gheriglio di noce Pecan</b>	<b>6,00 €</b>

## MENÚ DEGUSTAZIONE

<b>COMPILATION di PEPOLINO VOL.2</b>	Selezione mista <b>per N°2 persone</b> di tutti i formaggi sopra elencati	<b>10,00 €</b>
<b>COMPILATION di PEPOLINO VOL.4</b>	Selezione mista <b>per N°4 persone</b> di tutti i formaggi sopra elencati	<b>20,00 €</b>

## WRAPS - Piada Toscana rollata

Ogni WRAPS viene accompagnato da  
**Chips di patate** croccanti (Gluten free), **Hummus** e **Babaganush**

**SMOK'N  
ROLL**

**Salmone** Affumicato, **Formaggio**  
spalmabile, **rucola**, riduzione di **aceto**  
**balsamico**



8,50 €

**TURKEY  
PORKY**

**Tacchino arrosto in Porchetta** del  
Mannori di Vergaio. Con **salsa cocktail**  
home made, **insalata gentile**, **Pomodoro a**  
fette



8,50 €

**ROLLING  
BEEF**

**Rost-Beef** del Mannori di Vergaio, con  
**insalata**, **Pomodori A fette**, **salsa Tartara**.



9,50 €

**DE'  
CONTADINA**

**Prosciutto Crudo** del Mannori, **Formaggio**  
**Pecorino**, **Rucola**, **Pomodori secchi**,  
riduzione di **Balsamico**.



8,00 €

**VEGE-T**

**Hummus** di ceci, **Insalata**, **Pomodoro a**  
fette, **Avocado a fette**, crema di  
**Balsamico**  
Con piada **Vegana** (senza strutto animale)



7,00 €



IN OPZIONE CON PIADINA GLUTEN FREE



# DE'STO DESSERT

**LA DOLCE  
PRATO**

4,50 €

**FILIERA  
TOSCANA**

**Mousse di Cacao Bianco e  
Vermut Bianco di Prato della  
Nunquam**  
con **granella di Biscotti  
Mattonella del Mattei**



**AUTUMNM  
OUSSE**

4,50 €

VOLUME  
ALCOLICO  
**12%**  
mid

**MOUSSE AL  
COSMOPOLITAN**  
Con meringhe all'Amaretto

**CAKE  
CEESE**  
5,00 €

**HOME  
MADE**

**Ceese Cake**  
"sottosopra"  
al **cioccolato**  
ai **Frutti di Bosco**  
a **fragola e burro di Arachidi**

**TORTINO  
AL LIMONE**  
4,00 €



**Tortino** a base di uova, **farina  
di Riso**, fecola di **Patate**, farcita  
di **limone** e granella di  
**zucchero**

**FORESTA  
NERA** 4,50  
€



**Gelato al gianduia**, pan di  
spagna ricoperto al **fondente**  
guarnito con **frutti di bosco**

**AFFOGATO  
AL CAFFÉ**



**Gelato al cioccolato bianco**  
con **cuore di gianduia**,  
affogato al caffè espresso



Fondata nel 1984, la GELATERIA ARTIGIANALE DAI DAI di Castiglioncello, utilizza solo LATTE, UOVA e FARINA come ingredienti principali dei suoi pregiati dessert interamente lavorati a mano.

### **BOCCONCINI DAI DAI**

**1,50 € / uno  
4,50 € / tris**

un gelato  
"bon ton"  
da gustare in  
un paio di  
morsi.

LAMPONE

Questo bocconcino seduce il palato grazie alle note di gusto setose, dolci e aromatiche dei lamponi. La scelta perfetta per chi ama il modo unico in cui i frutti di bosco esaltano il cioccolato.

CIOCCOLATO

Le note calde, suadenti e rotonde del cioccolato fondente Pernigotti. La scelta perfetta per chi vuole concedersi un momento di vera dolcezza.

PINOLI

In questo bocconcino, i pinoli si palesano sin dal primo morso, ma in punta di piedi. La scelta perfetta per chi ama i gusti delicati.

CAFFÉ

coniuga armoniosamente il gusto delicato della panna fresca con quello deciso e intenso del caffè. La scelta perfetta per chi ama il dolce, non troppo dolce.

PANNA

Quello originale. Qui la panna, con la sua freschezza zuccherina è la protagonista assoluta. per chi ama i gusti semplici, definiti, ma mai banali.

### **MATTONELLA DAI DAI**

Panna fresca e  
pinoli  
**5,00 €**

Più grande  
Più Buona

AL CACAO  
BIANCO E  
FONDENTE

Mattonella di Panna e pinoli, guarnita con Cacao Bianco e Fondente 70%

ALLA FRAGOLA

Mattonella di Panna e pinoli, guarnita con composta di Fragole

AI FRUTTI DI  
BOSCO

Mattonella di Panna e pinoli, guarnita con composta di Frutti di bosco

## VINO al Bicchiere

---

<b>ROSSO IGT</b>	FRAPPATO, NERO D'AVOLA	13 Vol%	<b>4,00 €</b>
<b>BIANCO IGT</b>	GRECANICO - GRILLO	13 Vol%	<b>4,00 €</b>
<b>BOLLICINE</b>	PROSECCO ZARDETTO mill.	11,5 Vol%	<b>5,00 €</b>
<b>METODO CLASSICO</b>	Podere PAVOLINI oltre Pò Pavese	12 Vol%	<b>6,00 €</b>
<b>VINI IN BOTTIGLIA</b>	RICHIEDI LA CARTA DEI VINI		

## BIRRA

---

<b>MENABREA</b>	AMBRATA	5,5 Vol%	<b>5,00 €</b>
<b>LOWENBRAU</b>	CHIARA ORIGINAL	4,5 Vol%	<b>5,00 €</b>
<b>BJORNE</b>	DOPPIO MALTO	8,5 Vol%	<b>5,00 €</b>
<b>JAPAN ALE</b>	Pale ale Giapponese	5 Vol%	<b>5,00 €</b>

## SOFT DRINKS

---

<b>SUCCO DI FRUTTA BIO</b>	ACE, ARANCIA, ANANAS, MIRTILLO POMPELMO, PERA, PESCA, POMODORO	<b>3,00 €</b>
<b>CORTESE</b>	CHINOTTO	<b>3,00 €</b>
<b>FEVER TREE</b>	LEMON TONIC, INDIAN TONIC, GINGER BEER	<b>3,00 €</b>
<b>COCACOLA</b>	BOTTIGLIETTA VETRO DA 33CL	<b>3,00 €</b>
<b>TASSONI</b>	CEDRATA	<b>3,00 €</b>
<b>FANTA</b>	BOTTIGLIETTA VETRO DA 33CL	<b>3,00 €</b>
<b>ACQUA PET</b>	FORMATO PET 500ml gas o nat	<b>1,00 €</b>
<b>ACQUA</b>	BOTTIGLIA DI VETRO DA 1LT Gas o Nat	<b>2,00 €</b>

## CAFFETTERIA

---

<b>CAFFE</b>	CAFFÉ ORZO GINSENG DECAFFEINATO	<b>1,50 €</b>
<b>TEA ORGANICI</b>	Dal MERLINO TEA HOUSE di Firenze. Chiedi la carta dei Tea	<b>7,00 €</b>