

Ristorante Bistrot Lo Zero

Menu

ADDRESS : VIA TADDEINO TADDEINI, 70, 50025 MONTESPERTOLI FI, ITALY

PHONE : +39 329 024 1553

OPENING TIMES : 12:00 PM - 02:00 PM

ANTIPASTI

ASSAGGINI DI MARE DEL BISTROT	€22.00	ASSAGGINI DI TERRA DEL BISTROT	€25.00
UOVO POCHE', SPINACINI, CREMA DI PARMIGIANO, NETTARE DI PICCIONE E POLLINE DI API	€18.00	IL CRUDO DEL BISTROT	€34.00
MILLEFOGLIE DI PATATE, TONNO PINNA GIALLA, CREMA E CHIPS DI CARCIOFO E BAGNETTO DI PREZZEMOLO	€18.00		

PRIMI

TAGLIOLINI CON CREMA E GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE E TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI SICILIA	€22.00	TULIPANI (PASTA RIPIENA DI ASTICE E BURRATA, BISQUE AL WHISKY)	€22.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON CREMA DI CAVOLFIOR E BOTTARGA	€20.00	RISO CARNAROLI MANTECATO ALLA STRACCIATELLA, RICCI DI MARE E ARIA ALLO ZENZERO	€20.00
STELLE ALLA FARAONA E PROVOLA AFFUMICATA	€20.00		

SECONDI

FRITTURA DI MARE	€20.00	TRANCETTO DI BRANZINO, VELLUTATA DU PATATE, CIPOLLE AL MIELE, GEL DI POMODORI SECCHI, VAPPERI E CIALDA DI RISO	€28.00
RICCIOLA COTTA A BASSA TEMPERATURA, PATATE DOLCI E PANNOCCHIETTE	€28.00	FILETTO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON VERZA AL ROSMARINO, MAIJESE AL SEDANO E MENTA	€28.00
PEPOSO CON CREMA DI CANNELLINI, GEL AL MARSALA E VERDURA IN PASTELLA	€26.00		

DESSERTS

SEMIFREDDO ALL'ARANCIA CON MANDORLE CARAMELLATE	€8.00	LINGOTTO AL CIOCCOLATO, MOUSSE AL CAMELLO SALATONE GEL DI LAMPONI	€10.00
TACO AL LIMONE	€10.00	BIGNÈ RIPIENO DI CIOCCOLATO BIANCO, PASSOON FRUIT E CAMELLO SALATO	€10.00

MENÙ DEL PRANZO (DAL MARTEDI AL SABATO)

TARTARE DI TONNO E VERDURE GRIGLIATE	€10.00	FRITTURINA DI ALICI E INSALATA	€10.00
TAGLIERE DI SALUMI	€9.00	FLAN DI PATATE CON FONDUE DI GRANA PADANO E FUNGHI	€8.00
GAMBERETTI ROSA SALTATI AL WHISKY	€8.00		

Ristorante Bistrot Lo Zero Menu invites you to savor authentic Italian cuisine in Montespertoli with dishes that highlight tradition and artistry. From simple yet rich Spaghetti Al Parmigiano to the elegantly crafted Il Crudo Del Bistrot, the menu reflects passion for fresh, quality ingredients. Unique offerings such as Tagliatelle Di Pomodoro and Thunfisch Im Sesammantel deliver both comforting flavors and interesting textures. The Fonduta Di Pecorino and Semifreddo Al Mascarpone E Tartufo provide a perfect harmony of savory and sweet, enhanced by the thoughtful use of truffle and honey. Attentive service and a warm environment enhance the dining

experience, inviting guests to enjoy each bite with delight. Discover the charm of Italian dining at this exquisite address and treat yourself to a memorable meal.