
Mezé

| V | 9

Pane fatto in casa, servito con le nostre salse: tzatziki, aglio confit e aceto balsamico di Modena, crema di peperoni rossi, salsa di peperoncini verdi ed erbe piccanti, labneh in olio di oliva e sale, crema di melanzane bruciate |1|11|7|

Mezetini

Piatto caldo 5

Selezione di sapori piccanti fatti in casa: peperoncini verdi alla griglia, salsa di peperoncini rossi freschi, peperoncini confit

Crema fresca 4 |7|

Sottaceti 4

Tahina verde 4 |11|

Dal Mare

Ostriche fresche 14

Ostriche fresche sevite su ghiaccio, con limone, scalogno e aceto (2 pz). |14|

Wild Sashimi 16

Sashimi di pesce servito con consommé di pomodoro, olio di finocchietto, bulgur fritto, yogurt |1|4|7|

Wild ceviche 16

Pesce di mare, frutta fresca, porro, ravanello, erbe aromatiche e pistacchio. |4|7|

Capesante al burro nocciola 16

Capesante alla griglia con salsa di burro, prezzemolo e limone |14|7|

Fish fillet on a skewer 24

Pesce di mare alla griglia con finocchi, fagiolini e salsa al prezzemolo e limone |4|7|

Dalla Fattoria

Tartare di manzo 18

Tartare di filetto, cipolla rossa, capperi, salsa aioli alla senape, tuorlo d'uovo e polvere di cipolla, servito con patatine fatte in casa |3|7|10|

Patè di Fegatini 12

Fegato di pollo speziato. Servito con marmellata di peperoncino, insalata fresca e pane fatto in casa. |1|

Pizza non pizza 20

Straccieti di maiale grigliato marinato nella birra, servite su pane pita con yogurt aromatizzato, erbe verdi, pomodoro abbrustolito e lime |1|7|

Spiedino di manzo 24

Spiedino di carne premium con scalogno cotto al whisky, brodo di manzo ridotto e salsa al whisky |7|12|

Dal Campo

Fagiolini alla griglia | veg | 8

Fagiolini grigliati alla piastra, limone e sale Maldon.

Qubbah | VV | 12

Involtino di impasto di bulgur fritto ripieno di cavolfiore, porri e cipolla cotti a bassa temperatura, accompagnati da foglie verdi e limone |1|

Bruschetta di pomodori freschi 10

Bruschetta con il nostro pane fatto in casa aromatizzato con aglio fresco, pomodori freschi, e olio extravergine di oliva

Cavolfiore fritto 10

Cimette di cavolfiore fritte nella nostra impanatura, servite con salsa aromatizzata |11|

Insalatina fresca 12

Le nostre verdure fresche di stagione, servite con la salsa del giornoa |7|10|11|

Pacchetti

CHAMPAGNE 160

4 Ostriche, Wild Sashimi, Capesante, e una bottiglia di Champagne

WILD 110

MEZE, Wild Sashimi, Capesante, Qubbah, Spiedino di manzo, Insalata di finocchio, e una bottiglia di Vermentino

Qubbah di carne 14

Involtino di impasto di bulgur fritto ripieno di carne macinata cotta lentamente con spezie, accompagnati da foglie verdi e limone. |1|

Insalata di finocchio e arance |VV| 10

finocchio fresco, foglie di finocchio, fettine d'arancia e scorza d'arancia candita.

Spiedino di cavolo |V| 16

Strati di cavolo cotto lentamente con burro nocciola e timo, serviti con una crema fredda a base di mandorle e aglio confit, aceto balsamico ridotto, miele e olio extravergine di oliva |7|11|

Pizza non pizza vegetariana 16

Varietà di verdure tritate e cotte lentamente, servita su pane pita con yogurt aromatizzato, erbe verdi, pomodoro abbrustolito e lime. |1|7|

SEA 120

Celebration from the sea, Wild Sashimi, Wild Ceviche, Capesante e una bottiglia di Hirsute Blanc o Gewürztraminer

Via dei Lamberti 5, Firenze 50123



Allergies List

MEZÈ

Wild dining
Small tastes for sharing
Day time and Night time
Eclectic feel

DOLCE

Sesamo ¹⁰

Semifreddo di sesamo servito con sesamo croccante, crumble al caffè e cioccolato con frutta fresca di stagione |1|7|

Mousse al cioccolato ¹⁰

Mousse di cioccolato fondente di alta qualità, servito con panna montata e elementi croccanti |1|3|7|

Cheesecake ¹⁰

Ricca crema di formaggio, servita con crumble al burro |1|3|7|

Coppo 1982, Canelli, Piemonte ^{8/38}

Moscato 100% . 2022



Allergies List