



CHAÎNE DES ROTISSEURS
Confrérie Mondiale de la Gastronomie
Bailliage di FIRENZE

REPAS N. 50

FUOR D'ACQUA - 09 Febbraio 2018 ore 20,00

Via Pisana n.37/R- Firenze



Amici miei e amici della **CHAÎNE**, rieccoci ad un altro mitico Repas presso uno dei ristoranti migliori di Firenze per la specialità pesce e crudité: il **FUOR D'ACQUA** in Porta San Frediano in Oltrarno.

Si tratta di un locale molto elegante, una delle migliori cucine di pesce di tutta Firenze. E poi non mi pare di ricordare che la Chaîne di Firenze abbia mai organizzato un Repas con un menù totalmente di pesce e pertanto avrei deciso di organizzare la serata in questo locale dove si può sentire il vero sapore di mare dentro la tradizione fiorentina.

Il ristorante fu aperto nell'anno "2000" in un vecchio deposito di carrozze.

I locali furono ristrutturati rispettando le caratteristiche e le peculiarità dell'architettura toscana.

L'ingrediente principale che caratterizza la cucina del Fuor D'acqua è la freschezza assoluta e garantita del pesce che arriva tutti i giorni dal porto di Viareggio.

I piatti vengono preparati con ricette semplici sulla base del pescato del giorno con abbinamento di contorni leggeri e saporiti.

Le specialità sono essenzialmente gli antipasti crudi e caldi: il CRUDITE' è il suo cavallo di battaglia.

I dessert sono tutti rigorosamente fatti in casa e la cantina propone circa 250 etichette di vini tra cui tutti i migliori champagne e vini francesi in genere.

FUOR D'ACQUA



RISTORANTE – FIRENZE

Un grande Menu'

“ APERITIVO DEL BENVENUTO ”

Prosecco di Valdobbiadene

ANTIPASTI

Crudo Fuor d'acqua

Scampi, Pagello, Tonno Rosso, Triglie e Tartare miste olio e limone

Antipasto Caldo

Sogliola del Mediterraneo con purea di verdure

Rombo “ Chiodato ” saltato in padella con carciofo

PRIMO PIATTO

Paccheri di Gragnano alla Trabaccolara

SECONDI PIATTI

Pesce pescato del giorno al sale con verdure al vapore
(quello che offre il mercato orate, branzini, pagelli)
Catalana di crostacei misti (astice, scampi, gamberi) accompagnata
da pinzimonio di verdure

DESSERT ECC.

Sgroppino al limone
Dolcezze e caffè

DALLA CANTINA

Abbinamenti vini a scelta del sommelier

Prezzo a persona a noi riservato € **80,00**

Dress Code: Casual o elegance

Come sempre mi raccomando il RUBAN.

Attenzione: chi si scorda il RUBAN a casa andrà a fare il parcheggiatore per tutta la durata della cena nel limitrofo parcheggio di Porta San Frediano e vi assicuro: avrà molto da fare.

Vi aspetto sempre numerosi per passare una bellissima serata insieme
all'insegna della convivialità e dell'amicizia

Il vostro BAILLI
Pistorozzi Stefano
stefanopistorozzi@yahoo.it
393.9190210