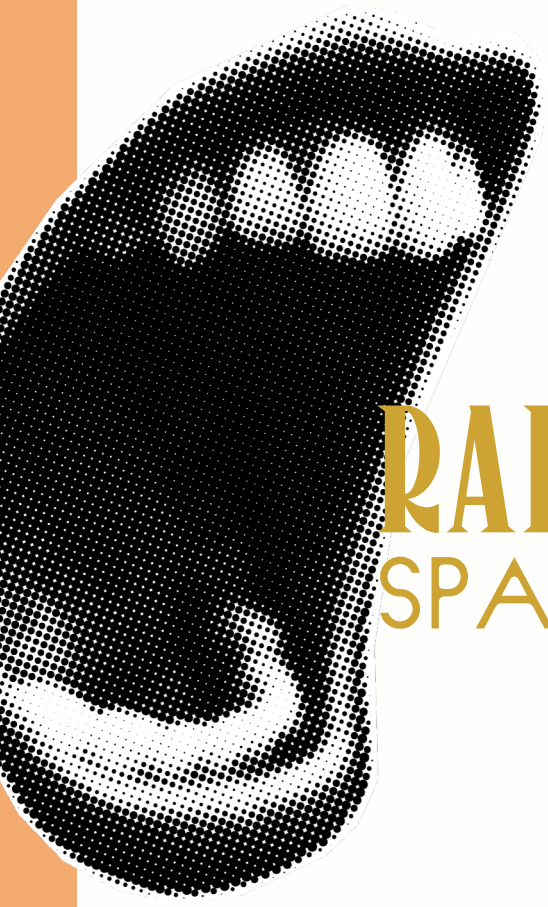
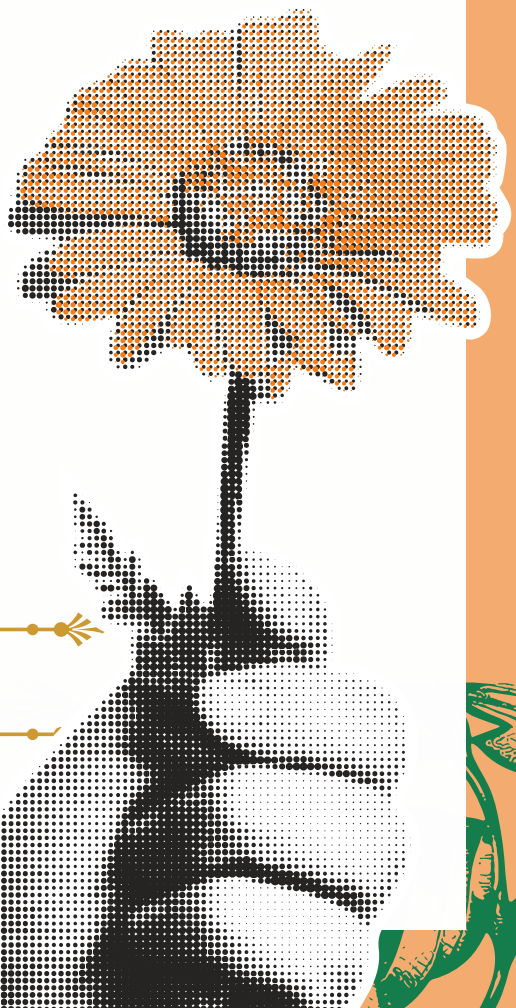


RABBIT RABBIT

SPARKLING BISTROT



DINNER

BENVENUTI

Il nostro menu non segue i soliti schemi ingessati.
Abbiamo preso la tradizione, l'abbiamo fatta viaggiare per il mondo tra spezie, cotture strong e contaminazioni fusion, e l'abbiamo racchiusa in due anime: c'è la materia prima lasciata pura, senza filtri e senza veli, e c'è la mano dello Chef che accende i fuochi quando la tentazione di usare la piastra e la creatività diventa irresistibile.

Qui tutto è nudo, crudo, cotto... o quasi. ***Il nostro unico consiglio? Dimenticate le regole, ordinate piatti diversi, metteteli al centro del tavolo e condividete.***

Mettetevi comodi e buon viaggio!

GIUSTO UN MORSO... O QUASI

Per scaldare i motori, rompere il ghiaccio e accompagnare il primo brindisi

CICCHETTO ALLA VENEZIANA

GLUTEN FREE

Pane artigianale tostato. Scegli il tuo gusto di mare:

- *Baccalà mantecato home-made*
- *Salmone, avocado e lime*
- *Burro d'alpeggio e acciughe del Cantabrico*
- *Sugo nero toscano e arancia caramellata*
- *Tarese del Valdadrno e tartufo*
- *Pecorino filante e pomodorini [v]*
- *Hummus, confit e parika [v]*

3,50 / PEZZO [A: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10,11,12]

FRENCH FRIES

Le classiche patate fritte, dorate e croccanti.

6 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

TRUFFLE FRIES

Patate fritte croccanti con Parmigiano Reggiano, olio al tartufo e carpaccio di tartufo nero.

9 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

CAJUN FRIES

Patate fritte speziate con un mix audace e piccante tipico della Louisiana.

8 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

SWEET POTATOES & SOUR CREAM

Patate dolci fritte americane servite con panna acida fresca ed erba cipollina.

8 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

MARE: NUDO E CRUDO.... O QUASI

SENZA VELI

Il pesce nella sua purezza, tra marinature e contaminazioni

YUZU E RICCIOLA

Tartare di ricciola, maionese agrumata allo yuzu, veli di ravanello croccante, crumble di pane tostato e verza fritta dorata.

20 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

APERITIVO A TOKYO

Shokupan homemade soffice dorato e croccante, tartare di gambero rosso, maionese homemade e salsa Bloody Mary leggermente speziata, finitura di cipollotto fresco e sesamo tostato.

22 [A: 1, 2, 6, 8, 10,11,12]

GIUSTO UN FILO DI TRUCCO

Quando lo Chef decide che è il momento di accendere i fuochi

RABBIT LOBSTER ROLL GLUTEN FREE

Pane brioche tostato al burro, astice al vapore, maionese artigianale all'erba cipollina, lattuga romana, sedano croccante e scorza di limone. Servito con patatine fritte.

24 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

⚡ *Finché dura la musica (Disponibilità giornaliera limitata)*

POLPO IN SEUL GLUTEN FREE

Spiedino di Polpo alla piastra, frittella di patate coreana e paprika

16 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

OCTO-CHILI FLATBREAD

Pane piatto artigianale arricchito con chili piccante di polpo, julienne di iceberg e sesamo tostato speziato.

16 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

GAMBERO KATAIFI & GUACAMOLE

Gamberi avvolti in pasta kataifi croccante su guacamole fresca e gel al bergamotto.

16 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

POLPETTE UMAMI

Polpette di tonno croccanti, maionese artigianale alla soia ed erba cipollina fresca.

12 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

DALLA TERRA... O QUASI

AL NATURALE

Il pascolo e l'orto nella loro massima purezza, tra tagli al coltello e freschezza

MANZO, POLENTA & PONZU

Tartare di manzo, crumble di polenta croccante e jus ristretto alla ponzu.

16 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

ANGUS & ACCIUGHE FLATBREAD

Pane piatto homemade fritto in padella con carpaccio di Black Angus marinato, maionese alle acciughe e capperi fritti croccanti.

16 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

SMOKY HUMMUS & SCHIACCIATA

Hummus di ceci alla paprika affumicata, pomodorini confit, erba cipollina e schiacciata toscana calda.

12 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

PASSATI AL FUOCO

Piastre, friggitrici bollenti, cotture lente e laccature strong

PULLED PORK CIABATTA

Pulled pork fatto in casa in ciabatta croccante, maionese al tartufo, insalata di finocchio e mela, nuvola di Parmigiano.

16 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

GYOZA PORK 'N ROLL

Gyoza di Maiale a lenta cottura, Salsa Botanica al Vermouth di Torino e Saké, Porcini arrostiti

14 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

ZUCCA, PARMIGIANO, SEDANO RAPA

Millefoglie di sedano rapa, spuma di parmigiano, vellutata di zucca, nocciole e semi

GLUTEN FREE

16 [A: 7, 8,]

POP-CHICKEN COTOLETTA

Cotoletta di pollo in tempura di corn flakes, maionese artigianale al pomodoro, tajin messicano e rucola fresca.

14 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

DALLA TERRA... O QUASI

ZEPPOLE & CRUDO

Zeppole calde di pasta cresciuta, prosciutto crudo toscano e maionese home made al tartufo.

12 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

TRUFFLE ZEPPOLE

Zeppole di pasta cresciuta calde e dorate, servite con maionese home made al tartufo.

8 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

TENNESSEE JACK RIBS & CAVOLELLA GLUTEN FREE

Costine di maiale BBQ a bassa temperatura laccate al Jack Daniel's, servite con insalata di cavolo cappuccio.

16 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

FLATBREAD TRICOLORE

Pane piatto artigianale con coulis di pomodoro, vellutata di fior di latte, origano e basilico

12 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

PASTE & MANTEGHE... O QUASI

I PRIMI DELL'OCEANO

Tra trafile di grano, risotti d'oro e i sapori intensi del mare

TORTELLI DI SCOGLIO A SINGAPORE NEW

Tortelli home made fatti a mano, ripieni di scorfano, gallinella e mazzancolle, bisque di crostacei agrumata al lemongrass e pepe Timut, zafferano, olio verde e airbag croccante.

22 [A: 1, 2, 4, 7, 12, 14,]

CAVATELLI MARE & 'NDUJA

Cavatelli home made fatti a mano, frutti di mare, N'Duja, taralli, olio al finocchietto

20 [A: 1, 2, 4, 7, 12, 14,]

I PRIMI DELL'ORTO E DEL PASCOLO

Comfort food allo stato puro, mantecature avvolgenti e tocchi botanici

RISOTTO GRATINATO ALLA ZUCCA, BLU DI VALLE E CAVOLO NERO

GLUTEN FREE

Risotto Carnaroli alla zucca gratinato al forno, Blu di Valle di vacca De' Magi e Grana, chips di cavolo nero.

18 [A:7, 9 , 12]

OVERDOSE DI TARTUFO

Pici home made fatti a mano mantecati con pecorino e mix di pepe, burro al tartufo, fondo vegetale ridotto al tartufo e nuvola di tartufo fresco.

20 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

GNOCCHI, FINFERLI, TARESE

Gnocchi di patate fatti a mano piastrati con finferli freschi, adagiati su un ristretto di carne, impreziositi da Tarese del Valdarno croccante e profumati all'olio d'alloro.

20 [A: 1, 3, 7, 8, 9, 12]

SOLO UN CUCCHIAINO... O QUASI

I PECCATI AL CUCCHIAIO

Mousse avvolgenti, consistenze setose e dolcezze in cui affondare

SFUMATURE DI ROSA

GLUTEN FREE

Namelaka al cioccolato Ruby, fragole marinate allo yuzu, gel di menta, crumble alla vaniglia e petali di rosa edibili.

9 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

L'abbinamento: **Ruby Rose Highball [14]**
(Gin Hendrick's Midsummer Solstice, sciroppo di rosa, lime e acqua tonica premium)
Un perfetto viaggio cromatico e olfattivo in cui la freschezza del cocktail pulisce il palato, bilanciando la cremosità della Namelaka e l'acidità dello yuzu.

Combo dessert + drink 20

CATALANA AL PEPE NEPALESE

GLUTEN FREE

Crema catalana al forno con crosta di zucchero di canna caramellato, aromatizzata con pep di Timut. Gel di Pompelmo e coulis di passion fruit.

9 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

L'abbinamento: **Sauternes [14]**
Un matrimonio d'amore basato su concordanze e contrasti. Le note di frutta esotica candita, miele e zafferano tipiche di questo straordinario passito francese si fondono istantaneamente con il cocco e il rum della Piña Colada.

Combo dessert + drink 20

THE GOLDEN IRISH

GLUTEN FREE

Panna cotta all'infusione di caffè, gelée al whiskey, crumble croccante al cioccolato fondente e polvere d'oro.

10 [A: 1, 6, 8, 10,11,12]

L'abbinamento: **Black Sinner coffee liquor [8]**
Servito in abbinamento esclusivo con il liquore Black Sinner: un trionfo di note tostate ed erbe officinali che amplifica ogni contrasto, per un fine pasto memorabile e ad alto valore percepito.

Combo dessert + drink 16

SIPARIO... O QUASI

Nudo, crudo, cotto o quasi... l'importante è che sia stato pazzesco. Condividi il tuo piatto preferito con noi: ***@rabbitrabbit_bistrot***

E adesso? *La regola d'oro dice che nessun pasto memorabile può dirsi concluso senza il brindisi finale. Chiedete ai ragazzi in sala qual è l'****amaro*** *o il* ***cocktail perfetto*** *per chiudere il cerchio.*

COPERTO CENA 3

GLUTEN FREE AVAILABLE. Ricordiamo che Rabbit Rabbit Bistrot dispone di una sola cucina per questa motivazione ci sarà sempre contaminazione indiretta, vi garantiamo invece una assoluta non contaminazione diretta e una massima cura nella preparazione di ogni singolo piatto senza glutine.

PRODOTTI IQF. Quando trovi il simbolo * si intende che Se non disponibili prodotti freschi, potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine IQF o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura).

ALLERGENI. Informazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze:
1. Cereali e derivati, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.
Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nei nostri piatti, non esitate a chiedere al personale di sala.