

TESTINA

fish restaurant

firenze

Di Ivan De Simone

"ICONIC" in 5 steps

polpo | tom yum | cipollotto
octopus | tom yum | spring onion

ricciola | sesamo | yuzu | patata | indivia
amberjack | sesame | yuzu | potato | endive

risotto non allo scoglio
"seafoodless" risotto

lampone | meringa | limone | vermouth
raspberry | merengue | lemon | vermouth

dessert

55 pp

TESTINA

fish restaurant

firenze

Di Ivan De Simone

"SPRING" in 6 steps

lumaca di mare | pecorino | piselli | lemon kosho

sea snails | pecorino cheese | peas | lemon kosho

crudo del giorno | mandorla | soia | rafano

sashimi of the day | almond | soy | horseradish

pescato del giorno | beurre blanc | togarashi | friggietello

catch of the day | beurre blanc | togarashi | green pepper

linguina | miso | pomodoro verde | wasabi

linguina | miso | green tomato | wasabi

lampone | meringa | limone | vermouth

raspberry | merengue | lemon | vermouth

dessert

65 pp

TESTINA
fish restaurant
firenze
Di Ivan De Simone

“VIBING” in 8 steps
...qualche classico, qualche prova...
...some classics, some trials...

85 pp

coperto incluso
cover charge included

Si prega la gentile clientela di comunicare al momento della prenotazione eventuali allergie o intolleranze. Quanto non espresso anticipatamente alla cena non potrà essere gestito durante l'esecuzione del servizio.
We ask to the dear guest to inform us about allergies or intolerances during in reservation request.
Any pop up allergies or intolerances won't be considered during the dining service if not announced in the reservation.

TESTINA Firenze - Via Sant'Egidio 29/r
18:00-23:00 | Ultima Prenotazione 21:30 | Martedì e Mercoledì chiuso
www.testinafirenze.it | +39 375 780 9927