

La Persiana

RISTORANTE

“Ho gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio”

Oscar Wilde



Nel tredicesimo anniversario dalla sua nascita
la Persiana e il suo staff danno il **benvenuto**
ai loro ospiti e augurano **buon appetito a tutti**.

Tutti i nostri piatti sono **espressi** e richiedono un adeguato
tempo per essere preparati e impiattati.

Nella nostra scelta di affiancare **l'innovazione** alla **tradizione**
abbiamo deciso di fare molte preparazioni in **cbt**
(cottura a bassa temperatura o sous vide) un metodo che
garantisce la migliore e più pura conservazione delle
proprietà organolettiche degli alimenti.

La Persiana welcome their guests and wish everyone a
pleasant meal.

All our dishes are expressed and require adequate time to be
prepared and served.



@la_persiana_



@La.Persiana.Ristorante.Livorno



La Persiana

Le crudité



Degustazione di Crudité: Ostrica, gamberi rossi e viola, mazzancolla, scampi, filetti e tartare secondo disponibilità.*

Crudité tasting: Oyster, red and purple prawns, scampi, prawn, filets and tartare according to availability.

32.00



Ostriche Platò al pezzo.

Oysters platò.

4.00



Battuta al coltello di tracina nostrale affumicata a freddo, con salsa ponzu mediterranea e polvere d'olio.

Cold smoked local weever tartare with ponzu sauce and oil dust.

17.00



*Attenzione: in alcuni periodi e per esigenze commerciali e normative alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati.

*Attention: in some periods and due to commercial and regulatory requirements, some requested products are chilled or frozen.

Gli Antipasti

Lingotto di tonno in paniure al prosciutto toscano con carote alla curcuma e pak choi.

Tuna ingot breaded with Tuscan ham, pak choi and turmeric carrots.

17.00



Roll di seppia cbt con giardiniera di puntarelle, cipolla, carciofo alla menta e crema di cacio e pepe.

Cbt cuttlefish roll with chicory, mint artichoke, cheese and black pepper cream.

17.00



Tempura Panko di gambero reale con insalatina croccante thai, salsa teriyaki e sale aromatizzato al limone.

King prawn panko tempura with crunchy thai salad, teriyaki sauce and lemon flavored salt.

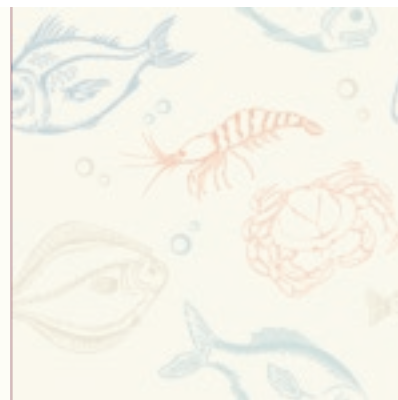
16.00



Cuore di baccalà confit con salsa pil pil, polvere di cipolla brucitata, asparagi e verdure fondenti.

Confit cod heart with pil pil sauce, burnt onion, asparagus and melting vegetables.

17.00



Primi piatti

Spaghettone mantecato all'anemone, mandorle, bottarga e profumo di finocchietto.

Spaghettone creamed with anemone, almonds, bottarga and fennel scent.

19.00



Tagliolino nero con battuta di gambero rosso, stracciatella e pistacchio di Bronte.*

Black tagliolino with beaten red prawn, stracciatella and Bronte pistachio.

23.00



Cappellaccio verde ripieno di baccalà mantecato, con bisque di scampi e porcini.

Green Cappellaccio filled with creamed cod, with scampi bisque and porcini.

20.00



Risotto al nero con velo di seppia, gel all'aglione della Val di Chiana e salsa livornina.

Black risotto with cuttlefish veil, Val di Chiana big garlic gel and Livornina sauce.

21.00



*Attenzione: in alcuni periodi e per esigenze commerciali e normative alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati.

*Attention: in some periods and due to commercial and regulatory requirements, some requested products are chilled or frozen.

Secondi piatti



Cacciucco certificato 5 C.*

Cacciucco (typical livornese solid soup).

29.00



Il carrello dei pesci (sale, griglia o forno), con caponatina di verdure e patate al forno.

The fish cart (salted or grilled), accompanied by vegetables and potatoes cooked at low temperature.

7.50/hg



Polpo con cime di rapa, crema di peperoni all'nduja, finocchio brasato allo zafferano.

Octopus with turnip tops, pepper cream with 'nduja, saffron braised fennel.

25.00



Gran frittura di calamari, gamberi, baccalà, cozze, acciughe e salvia croccante.*

Great fried calamari, prawns, cod, mussels, anchovies and crunchy sage.

20.00



I Dessert



Bocconcini semifreddi assortiti del DaiDai.

DaiDai assorted semifreddo bites.



8.00



Scaglie di cioccolato fondente e selezione di Rum.

Dark chocolate flakes with Rum selection.

8.00

10.00

12.00



Mousse ai tre cioccolati con cuore di fondente e caramello salato.

Three chocolate mousse with a heart of dark chocolate and salted caramel.



9.00



Mousse al mirtillo e viola.

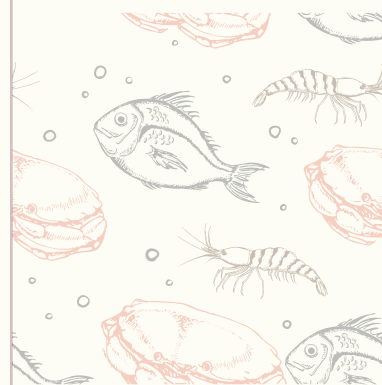
Blueberry and violet mousse.



9.00



Il nostro Bar



Grandi Classici

Persiana

Persiana (mint & ice Livorno beverage)

3.00

Ponce

Ponce (rum, brandy & coffee Livorno beverage)

3.00

Acqua

Water

3.00

Bibite

Sodas

3.00

Liquori italiani

Italian liqueurs

5.00

Liquori esteri / riserve

Liqueurs foreigners /reserve

6/8.00

Coperto 3.50

Caffè

Coffee

2.00

Caffè corretto

Coffee with alcohol

2.50

Ginseng

Ginseng

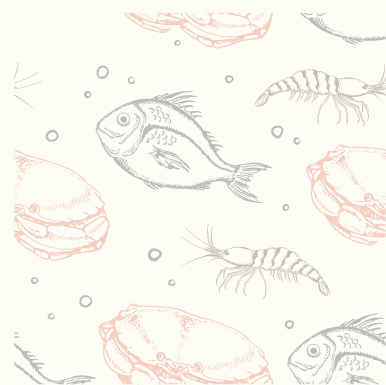
2.50

Cappuccino

Cappucino

3.00

Elenco dei 14 allergeni alimentari



Sedano



Sono compresi, il gambo, le foglie, i semi del sedano e la radice chiamata sedano rapa.

This includes celery stalks leaves, seeds and root called celeriac.

Cereali



Cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

They are: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products.

Crostacei



Granchio, aragosta, gamberi e scampi sono crostacei.

Crab, lobster, prawns and scampi are crustaceans.

Uova



Si trovano spesso nei dolci, alcuni prodotti a base carne, gelati, maionese, pasta, torte salate e salse.

Eggs are often found in cakes, some meat products, ice cream, mayonnaise, pasta, quiche and sauces.

Pesce



Si può trovare in salse a base di pesce, pizze, panini, secondi piatti.

You will find this in some fish sauces, pizzas, sandwiches and main dishes

Lupini



È un legume che si trova anche in alcune farine, in prodotti di panetteria, pasticceria e a volte pasta.

Yes, lupin is a legume, but it's also found in flour and can be used in some types of bread and pasta.

Latte



Il latte è l'ingrediente principale di burro, formaggio, crema, gelato e yogurt.

Milk is common ingredient in butter, cheese, cream, ice cream and yoghurt.

Molluschi



Comprendono cozze, vongole, ricci di mare, capesante, chiocchie, calamari, seppie, polpi. Si trovano spesso in salse, pizze, primi e secondi piatti.

This includes mussels, Carpet shells, land snails, scallops, squid, sea urchins, whelks, cuttlefish and octopus.

Frutta a guscio



Come mandorle, nocciole, noci, arachidi e pistacchi. Usati come ingredienti in dolci, gelati e creme.

This ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. They are often used as an ingredient in biscuits, cakes, ice cream.

Senape



La salsa di senape, la senape in polvere e i semi di senape rientrano in questa categoria.

Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category.

Arachidi



Oltre alle arachidi intere, è compreso anche l'olio d'arachidi usato per i dolci, fritti e salse.

Peanut oil is often used as an ingredient in biscuits, cakes, dessert, fried product and sauces.

Sesamo



Oltre all'olio, i semi di sesamo sono spesso aggiunti al pane e ai grissini. Tra i piatti esotici, il tahini e l'hummus contengono generalmente sesamo.

These seeds can often be found, in bread, breadsticks, hummus, sesame oil and tahini.

Soia



Si trova come farina di soia, tofu, salsa alla soia o olio. Si può trovare anche in gelati e dessert.

Often found in bean curd, soya flour, soya oil, soy sauce or tofu. It can also be found in desserts and ice cream.

Solfiti



Additivi spesso usati in vino, aceto e frutta secca. Si possono trovare anche in carne, pesce ed alcolici.

Often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine beer.

La Persiana ringrazia i suoi ospiti.

La Persiana thanks its guests.