



BRISTOL
Winter Garden

Prima di

Scampo appena scottato, sfoglia di lardo di Colonnata, jus di vitello,
porcino arrostito

Fresh seared scampi, Colonnata lard leaf, veal jus, roasted porcini mushroom
euro 33

Capasanta, estratto di peperone di Senise, finocchiona toscana e
finocchio alla brace

Scallops, Senise pepper extract, tuscan finocchiona and grilled fennel
euro 28

Gambero di Mazara marinato, bufala arrostita, puntarelle e riccio di mare

Marinated Mazara prawns, roasted buffalo, chicory and sea urchin
euro 32

Terrina di fegato grasso d'oca, pestato di pane antico, sedano arso e
fichi secchi di Carmignano marinati all'aneto

*Goose liver terrina, ancient bread, burnt celery and
dried figs from Carmignano marinated with dill*
euro 29

Uovo d'oro

Uovo biologico, cremoso di pecorino di Pienza, nipitella e
tartufo bianco selezione Giulio Benuzzi

*Organic egg, pecorino cheese cream from Pienza, nipitella and
white truffle from Giulio Benuzzi selection*
euro 30

Orto in fiore

Insalata di verdure, foglie, fiori, frutta, nocciola langarola

Vegetables salad, leaves, flowers, fruit, hazelnut from Alta Langa
euro 22



BRISTOL
Winter Garden

Aria, acqua, sole e terra

Fettuccia di Gragnano alla Nerano, vongole ghiotte e caviale calvisius
Fettuccia from Gragnano "alla Nerano", clams and calvisius caviar
euro 27

Tortello cacio e pepe in foglia d'oro, astice marinato, limone stufato
Tortello with cheese and pepper sauce, gold leaf, marinated lobster, stewed lemon
euro 28

Paccheri trafileti al bronzo, genovese di coniglio, caciotta maremmana e caviale di olio evo
Paccheri, rabbit, caciotta cheese from Maremma and extra virgin olive oil caviar
euro 22

Risotto, cime di rapa calamaretti spillo e stufato di limone sorrentino
Rice, turnip greens, baby squids and Sorrento lemon stew
euro 28

Come una volta

Linguina di Gragnano, salsa di pane di Altopascio, aglio nero e pecorino del Casentino
Linguina from Gragnano, Altopascio bread sauce, black garlic and pecorino cheese from Casentino
euro 20

BRISTOL
Winter Garden

Il viaggio continua

Branzino all'acqua pazza, lumache marine, porro alla brace
Sea bass, water snails and grilled leek
euro 36

Rombo alla diavola, patata fondente, cuore di radicchio verde acidulato
Turbot, foundant potato, heart of green acidulated radicchio
euro 36

Dentice scorzonera, tartufo, cavolo e lardo di colonnata
Snapper fish, salsify, truffle, green cabbage and Colonnata lard
euro 38

Agnello selezione Saccardi, cardoncelli, scalogno bruciato e
latte di capra alla camomilla
*Lamb from Saccardi selection, Cardoncelli mushrooms, burnt shallot and
chamomile goat's milk*
euro 34

Maialino nero d'Aspromonte 70 ore, mela Annurca, broccoli e
nduja di Spilinga
*Black pork from Aspromonte cooked 70 hours, annurca apple, broccoli and
nduja from Spilinga*
euro 30

Piccione Royal, cipolla di Certaldo, Gallinacci e
ristretto di caffè alla liquorizia
*Royal pigeon, Certaldo onion, gallinacci mushrooms and
coffee cream with liquorice*
euro 36

coperto euro 3
service charge euro 3



BRISTOL Winter Garden

L'identità

Oggi, in un'epoca in cui l'identità storica costituisce sempre più un valore da custodire, vogliamo creare un luogo dove passato e presente possano coesistere, un luogo di armonia dei sensi con i sapori e i profumi di un tempo passato eppure sempre presente.

La cucina è infatti conduttrice di ricordi, narratrice di storie, poetessa dell'anima. La cucina italiana, intesa come bagaglio culturale, è la vera tutrice delle nostre tradizioni perché è figlia del territorio, delle persone, dell'arte e dell'economia del Paese. Lo scopo ultimo della cucina è far sì che nessuno dimentichi che essa rappresenta la nostra storia, la nostra cultura, le nostre radici.

Al Bristol Winter Garden, vi accompagnerò in un viaggio emozionale attraverso il connubio della tradizione toscana con la grande ricchezza delle eccellenze italiane, regalandovi la gioia e il piacere del buon cibo.

Today, in an age in which historical identity is increasingly valuable, we want to create a place where past and present can coexist, a place of harmony of the senses with the flavors and aromas of a past that is always present. Our cuisine is a guide for our memories; a storyteller and a poet of the soul. Italian cuisine is the true guardian of our traditions, born from the territory, the people, the art and the economy of our country. Its ultimate goal is to ensure that no one forgets that it represents our history, our culture and our roots. At the Bristol Winter Garden, I will bring you on an emotional journey across a combination of Tuscan tradition and Italian excellence, giving you the joy and pleasure of good food.

Pasquale D'Ambrosio

