

Antipasti Starter

Flan di carciofi su crema di pecorino e tartufo³⁻⁷ 12€

Artichoke flan with pecorino cheese cream and truffle

Gran Tagliere degli Albizi¹⁻⁷⁻⁹ 26€

Albizi chopping board

Crostini toscani¹⁻⁷⁻⁹ 7€

Tuscan crostini

Bruschetta al pomodoro⁷ 6€

Caprese⁷ 12€

Mozzarella cheese with tomatoes

Selezione di formaggi⁷ 17€

Pecorino cheeses selection

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e grana⁷ 20€

Beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes and grana cheese

Moscardini in umido

serviti con cialda di pane ed olive taggiasche¹⁻⁴⁻¹⁴ 15€

Stewed octopus with bread wafer and taggiasca olives

Sbriciolona tagliata al coltello con burrata e tartufo⁷ 12.5€

Sbriciolona tuscan ham with burrata and truffle

*In mancanza del prodotto fresco sarà utilizzato surgelato di prima qualità / *In the absence of fresh product, top quality frozen products will be used



Primi Pasta

Tortello di patate al ragù fiorentino chiusi a fazzoletto¹ 13e

Potato tortello with florentine ragù

**Paccheri al sugo di cinghiale
con olive taggiasche e pinoli tostat¹⁻⁸** 15e

Paccheri pasta with wild boar sauce, taggiasca olives and toasted pinenuts

Fusilli al pesto e pomodorini¹⁻⁷⁻⁸ 12.5e

Fusilli pasta with genovese pesto and cherry tomatoes

Lasagna della casa¹⁻³⁻⁹ 13e

Classic lasagna

Gnocchi alla sorrentina¹⁻³⁻⁷ 12.5e

Gnocchi with fresh tomato sauce and mozzarella cream

Spaghetti alla carbonara¹⁻³⁻⁷ 14e

Spaghetti pasta in carbonara style

Pici cacio&pepe¹⁻⁷ 14.5e

Pici pasta with cheese and pepper

Tagliolini con fonduta di pecorino e tartufo fresco¹⁻³⁻⁷ 22e

Tagliolini pasta with pecorino cheese fondue and fresh truffle

Risotto ai funghi porcini e pecorino di grotta⁷ 15e

Risotto with porcini mushrooms and pecorino cheese

Risotto con polipetti e pesto fresco⁴⁻⁷⁻¹⁴ 17e

Risotto with octopus and fresh pesto



Bistecca alla Fiorentina

Florentine T-Bone Steak

1.2 kg rib, from 1.5 kg up is T-Bone



'La nostra selezione di ciccia'

fino ad 1.2kg è costata, da 1.5kg in sù è filetto!

FIorentINA

63€/kg



Secondi Mains

Filetto di manzo al pepe verde⁷	31€
<i>Beef fillet with green peppercorn and cream sauce</i>	
Filetto di manzo alla griglia	29€
<i>Grilled beef fillet</i>	
Controfiletto di Scottona con crema di pecorino e salvia⁷	27€
<i>Scottona sirloin with pecorino cheese and sage</i>	
Tagliata di manzo con rucola e grana⁷	26€
<i>Sliced beef sirloin with arugula and parmesan cheese</i>	
Costata di manzo con patate (800gr)	38€
<i>Beef rib with potatoes (800gr)</i>	
Ossobuco alla fiorentina con purea di patate¹⁻⁷⁻⁹	27€
<i>Braised veal florentine style with mashed potatoes</i>	
Peposo all'imprunetina⁹	22€
<i>Florentine beef stew</i>	
Hamburger servito con patate al forno¹⁻¹²	16€
<i>Burger with roasted potatoes</i>	
Scaloppine di pollo ai funghi o al limone o al vino¹⁻⁷	18€
<i>Chicken scaloppine with mushrooms or lemon or wine</i>	
Tagliata di pollo con rucola e grana⁷	18.5€
<i>Sliced chicken with rocket and parmesan</i>	
Salmone al forno con verdure croccanti¹⁴⁻⁹⁻¹²	22€
<i>Baked salmon with crunchy vegetables</i>	



Zuppe Soups

Zuppa del giorno

10.5€

Soup of the day

Insalate Salads

Nizzarda:

Lattuga, pomodoro, uova, tonno sott'olio, acciughe, olive taggiasche³⁻⁴⁻¹² 14€

Lettuce, tomato, eggs, tuna in oil, anchovies, taggiasca olives

Cesare: Lattuga, pollo, parmigiano, pane, caesar dressing¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ 15€

Lettuce, chicken, parmesan, bread

Greca: Lattuga, pomodoro, feta, cipolla, cetriolo, olive nere⁷ 14€

Lettuce, tomato, feta, onion, cucumber, black olives

Contorni Side dishes

Verdure alla griglia

8€

Grilled vegetables

Patate al forno

7€

Roasted potatoes

Insalata mista

6€

Mixed salad

Spinaci¹⁵

8€

Spinach



Le golosità dell Chef

Homemade desserts

Tiramisù classico¹⁻⁷

9€

Classic tiramisù

Panna cotta ai frutti rossi⁷

7€

Panna cotta with red fruits

Cheesecake ai frutti di bosco o cioccolato¹⁻³⁻⁷

8€

Berry or chocolate cheesecake

Torta della nonna¹⁻³⁻⁷

9€

Shortcrust pastry cake filled with custard

Morbido al cioccolato e gelato¹⁻³⁻⁷

8€

Soft chocolate with ice cream

Cantucci di Prato e Vin Santo¹⁻³⁻⁷

7€

Typical tuscan biscuits with vin santo wine

Ananas

6.5€

Pineapple



Bevande, Caffetteria e Drinks

Soft drinks, coffee bar and cocktails

Acqua Water	3€	Coca-Cola	5€	Aperol Spritz	8€
Caffè Coffee	2.5€	Fanta	5€	Hugo Spritz	8€
Cappuccino	3.5€	Sprite	5€	Limoncello Spritz	8€
Caffè americano American coffee	3€	Thé freddo Ice tea	5€	Campari Spritz	8€
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	3€	Succo di frutta Fruit juice	5€	Americano	10€
Caffè d'orzo Barley coffee	3€	Lemon soda	5€	Negroni	10€
Caffelatte Coffee and milk	3.5€	Birra italiana lager Italian lager beer	6€	Bellini	8€
Caffè doppio / corretto Double coffee / coffee with alcohol	4.5€	Birra italiana rossa Italian red beer	7€	Mimosa	8€
Thé Tea	4.5€	Tonica Tonic	4.8€	Gin tonic / lemon	10€
Amaro Digestives	5€	Grappa bianca White grappa	7€	Vodka tonic / lemon	10€
		Grappa barricata Barricaded grappa	8€	Cocktail Whisky / Rum	10€
				Premium spirits	+4€



ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
È disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques
15. in mancanza di prodotto fresco, è possibile l'utilizzo di surgelato di alta qualità	15. Wenn kein frisches Produkt vorhanden ist, können hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet werden	15. in the absence of fresh product, it is possible to use high quality frozen products	15. à défaut de produit frais, il est possible d'utiliser des produits surgelés de haute qualité



*In mancanza del prodotto fresco sarà utilizzato surgelato di prima qualità /

*In the absence of fresh product, top quality frozen products will be used