

## *Antipasti Starter*

<b>Flan di carciofi su crema di pecorino e tartufo<sup>3-7</sup></b>	16€
<i>Artichoke flan with pecorino cheese cream and truffle</i>	
<b>Gran Tagliere degli Albizi<sup>1-7-9</sup></b>	28€
<i>Albizi chopping board</i>	
<b>Crostini toscani<sup>1-7-9</sup></b>	10€
<i>Tuscan crostini</i>	
<b>Bruschetta al pomodoro<sup>7</sup></b>	9€
<b>Caprese<sup>7</sup></b>	14€
<i>Mozzarella cheese with tomatoes</i>	
<b>Selezione di formaggi<sup>7</sup></b>	22€
<i>Pecorino cheeses selection</i>	
<b>Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e grana<sup>7</sup></b>	23€
<i>Beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes and grana cheese</i>	
<b>Moscardini in umido</b>	
<b>serviti con cialda di pane ed olive taggiasche<sup>1-4-14</sup></b>	18€
<i>Stewed octopus with bread wafer and taggiasca olives</i>	
<b>Sbriciolona tagliata al coltello con burrata e tartufo<sup>7</sup></b>	17€
<i>Sbriciolona tuscan ham with burrata and truffle</i>	

\*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

<b>Tortello di patate al ragù fiorentino chiusi a fazzoletto<sup>1</sup></b>	17€
<i>Potato tortello with florentine ragù</i>	
<b>Paccheri al sugo di cinghiale con olive taggiasche e pinoli tostat<sup>1-8</sup></b>	18€
<i>Paccheri pasta with wild boar sauce, taggiasca olives and toasted pinenuts</i>	
<b>Fusilli al pesto e pomodorini<sup>1-7-8</sup></b>	15€
<i>Fusilli pasta with genovese pesto and cherry tomatoes</i>	
<b>Lasagna della casa<sup>1-3-9</sup></b>	15.5€
<i>Classic lasagna</i>	
<b>Gnocchi alla sorrentina<sup>1-3-7</sup></b>	16€
<i>Gnocchi with fresh tomato sauce and mozzarella cream</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara<sup>1-3-7</sup></b>	16€
<i>Spaghetti pasta in carbonara style</i>	
<b>Pici cacio&amp;pepe<sup>1-7</sup></b>	16€
<i>Pici pasta with cheese and pepper</i>	
<b>Tagliolini con fonduta di pecorino e tartufo fresco<sup>1-3-7</sup></b>	25€
<i>Tagliolini pasta with pecorino cheese fondue and fresh truffle</i>	
<b>Risotto ai funghi porcini e pecorino di grotta<sup>7</sup></b>	17€
<i>Risotto with porcini mushrooms and pecorino cheese</i>	
<b>Risotto con polipetti e pesto fresco<sup>4-7-14</sup></b>	20€
<i>Risotto with octopus and fresh pesto</i>	





## Secondi Mains

<b>Filetto di manzo al pepe verde<sup>7</sup></b>	34€
<i>Beef fillet with green peppercorn and cream sauce</i>	
<b>Filetto di manzo alla griglia</b>	32€
<i>Grilled beef fillet</i>	
<b>Controfiletto di Scottona con crema di pecorino e salvia<sup>7</sup></b>	32€
<i>Scottona sirloin with pecorino cheese and sage</i>	
<b>Tagliata di manzo con rucola e grana<sup>7</sup></b>	30€
<i>Sliced beef sirloin with arugula and parmesan cheese</i>	
<b>Costata di manzo con patate (800gr)</b>	38€
<i>Beef rib with potatoes (800gr)</i>	
<b>Ossobuco alla fiorentina con purea di patate<sup>1-7-9</sup></b>	30€
<i>Braised veal florentine style with mashed potatoes</i>	
<b>Peoso all'imprunetina<sup>9</sup></b>	25€
<i>Florentine beef stew</i>	
<b>Hamburger servito con patate al forno<sup>1-12</sup></b>	20€
<i>Burger with roasted potatoes</i>	
<b>Scaloppine di pollo ai funghi o al limone o al vino<sup>1-7</sup></b>	20€
<i>Chicken scaloppine with mushrooms or lemon or wine</i>	
<b>Tagliata di pollo con rucola e grana<sup>7</sup></b>	22€
<i>Sliced chicken with rocket and parmesan</i>	
<b>Salmone al forno con verdure croccanti<sup>4-9-12</sup></b>	28€
<i>Baked salmon with crunchy vegetables</i>	



# *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

74€/kg





## *Zuppe Soups*

### **Zuppa del giorno**

*Soup of the day*

10.5€

## *Insalate Salads*

### **Nizzarda:**

Lattuga, pomodoro, uova, tonno sott'olio, acciughe, olive taggiasche<sup>3-4-12</sup> 15€

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

**Cesare:** Lattuga, pollo, parmigiano, pane, caesar dressing<sup>1-3-4-6-7-10</sup> 16€

*Lettuce, chicken, parmesan, bread*

**Greca:** Lattuga, pomodoro, feta, cipolla, cetriolo, olive nere<sup>7</sup> 15€

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

## *Contorni Side dishes*

### **Verdure alla griglia**

*Grilled vegetables*

8€

### **Patate al forno**

*Roasted potatoes*

7€

### **Insalata mista**

*Mixed salad*

6€

### **Spinaci<sup>15</sup>**

*Spinach*

8€



# *Le golosità dell Chef*

## *Homemade desserts*

**Tiramisù classico<sup>1-7</sup>** 10€  
*Classic tiramisù*

**Panna cotta ai frutti rossi<sup>7</sup>** 9€  
*Panna cotta with red fruits*

**Cheesecake ai frutti di bosco o cioccolato<sup>1-3-7</sup>** 10€  
*Berry or chocolate cheesecake*

**Torta della nonna<sup>1-3-7</sup>** 9€  
*Shortcrust pastry cake filled with custard*

**Morbido al cioccolato e gelato<sup>1-3-7</sup>** 10€  
*Soft chocolate with ice cream*

**Cantucci di Prato e Vin Santo<sup>1-3-7</sup>** 9€  
*Typical tuscan biscuits with vin santo wine*

**Ananas** 8€  
*Pineapple*





# Bevande, Caffetteria e Drinks

*Soft drinks, coffee bar and cocktails*

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

