



LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

Scottona

7.2€ /kg

(Florentine T-Bone Steak - Heifer)
- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Femmina di bovino di età inferiore ai 2 anni
che non ha ancora partorito'
'Female bovine less than 2 years of age that has not yet calved'



Angus Irlandese

7.8€ /kg

(Florentine T-Bone Steak - Kind Ireland)
- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Dagli allevamenti di pascoli irlandesi,
5 volte più ricca di Vitamina A e di Vitamina E'
'From Irish Pasture Farms, 5 time richer in Vitamin A and Vitamin E'



Chianina

8.2€ /kg

(Florentine T-Bone Steak - Tuscan farming)
- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Dalla Val di Chiana, la famigerata ed iconica Chianina:
vanto e gloria della Toscana nel mondo'
'From Val di Chiana, the infamous and iconic Chianina:
pride and glory of Tuscany in the word'



..fino ad 1.2kg l'è costata, da 1.4kg in sù l'è co'ì filetto!





FLORENTINE T-BONE STEAK

Gran Selezione dello Chef

8.8€ /kg

Florentine T-Bone Steak

(Steak of the day)

- chiedere per disponibilità -

- check for availability -



Rubia Gallega

11€ /kg

(Florentine T-Bone Steak - Galician meat)

- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Da allevamenti galiziani, nel nord della Spagna, ha almeno 8 anni'
'From Galician breeding, in northern Spain, is at least 8 years old'



WAGYU

18€ /kg

(Florentine T-Bone Steak - Spanish / Australian meat)

- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Tra le carni migliori al mondo'
'Among the best meat in the world'



..fino ad 1.2kg l'è costata, da 1.4kg in sù l'è co'ì filetto!



ANTIPASTI

(Starters)

Bruschetta pomodoro e basilico¹ 8€
(Toasted bread with tomato, oil, garlic and basil)

Crostini golosi¹⁻⁴⁻⁷ 12€
(Toasted bread with mixed sauces)

Prosciutto e burrata⁷ 16€
(Ham and burrata cheese)

Prosciutto e melone 16€
(Ham and melon)

Antipasto toscano⁷ 18€
(Tuscan starter)

Selezione di formaggi toscani  con miele e marmellate⁷ 18€
(Cheeses with honey and jams)

Carpaccio di salmone servito con arancia e finocchio⁴ 22€
(Salmon carpaccio with orange and fennel)

**Tartare di manzo⁷
con confit di cipolle caramellate, rucola, grana padano 
e pomodorini semi-dry⁷** 25€
(Beef tartare with caramelized onion confit, rocket, grana padano cheese
and semi-dry cherry tomatoes)

Tartare di fassona con burrata e scaglie di tartufo fresco¹⁻⁷ 27€
(Fassona meat tartare with burrata cheese and fresh truffle flakes)

Gran Tagliere 'Auditore'¹⁻⁷ 28€
(Mixed tuscan hams, toasted bread with liver patè, cheeses and salumi / farm-to-table products)



PASTA FRESCA

(Fresh pasta)

Pici all'aglione¹ 13€

(Pici pasta with tomato and garlic)

Pici cacio&pepe¹⁻³⁻⁷ 14€

(Pici pasta with cheese and pepper)

Lasagna classica¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 15€

(Classic italian lasagna)

**Gnocchi al pesto di basilico
con pomodorini e burrata¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 16€**

(Gnocchi with basil pesto with cherry tomatoes and burrata cheese)

Pappardelle al ragù di cinghiale¹⁻³⁻⁹⁻¹² 17€

(Pappardelle pasta with wild boar ragù)

**Gemelli con salsiccia, pomodori secchi,
burrata e granella di pistacchio¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 17€**

(Gemelli pasta with sausage, dried tomatoes, burrata and chopped pistachios)

Ravioli al ragù rosso di Chianina¹⁻³⁻⁹⁻¹² 18€

(Ravioli pasta with ragout Chianina meat)

Spaghetti chitarra alla carbonara¹⁻³⁻⁷ 18€

(Spaghetti pasta carbonara style)

**Fusilli al ragù di tonno fresco
con menta, pomodorini ed olive¹⁻³⁻⁴ 17€**

(Fusilli with tuna ragù, mint, cherry tomatoes and olives)

Tagliatelle ai frutti di mare^{*1-2-3-4-12-14} 20€

(Tagliatelle pasta with seafood)*



SPECIALITA' al TARTUFO (Truffle specialties)

Pici alla *cacio&pepe* con tartufo nero fresco¹⁻³⁻⁷ 17€
(Pici with cheese, pepper and fresh black truffle)

Tagliolini al tartufo nero fresco¹⁻³⁻⁷ 19€
(Tagliolini with fresh black truffle)

Spaghetti alla carbonara con scaglie di tartufo fresco¹⁻³⁻⁷ 19€
(Pici pasta with egg, seasoned pork cheek, cheese, pepper and fresh truffle)

Ravioli al tartufo nero fresco¹⁻³⁻⁷ 21€
(Ravioli pasta with italian fresh truffle)

RISOTTI

Risotto con asparagi e scamorza affumicata⁷ 17€
(Risotto with asparagus and smoked scamorza cheese)

Risotto con gamberetti, zucchine e pomodorini⁷⁻¹⁴ 19€
(Risotto with shrimp, courgettes and cherry tomatoes)

ZUPPE (Soups)

Minestrone⁹ 10€
(Vegetables soup)

Ribollita alla fiorentina¹⁻⁹ 11€
(Tuscan bread soup with vegetables)



TAGLIATA E FILETTI

(Sliced beef meat and beef fillets)

Tagliata di manzo
con crema di melanzane e scaglie di grana padano⁷  **25€**
(Sliced beef with aubergine cream and grana padano flakes)

Tagliata di manzo con scaglie di pecorino  e miele⁷ **26€**
(Sliced beef meat with flakes of pecorino cheese and honey)

Tagliata di manzo
con gorgonzola e salsa di frutti di bosco⁷ **27€**
(Sliced beef meat with gorgonzola cheese and berry sauce)

Tagliata di manzo e porcini* **28€**
(Sliced beef meat with porcini mushrooms)

Filetto di manzo al gorgonzola e noci⁷⁻⁸ **32€**
(Beef fillet with gorgonzola cheese and walnuts)

Filetto alla 'chiantigiana'¹² **34€**
(Beef fillet with Chianti red wine and spices)

Filetto di manzo al pistacchio⁷⁻¹² **35€**
(Beef fillet with pistachio)

Filetto alla griglia
su fonduta di pecorino  e cipolla caramellata⁷ **36€**
(Grilled beef fillet on pecorino fondue and caramelized onion)

Filetto al tartufo nero⁷ **38€**
(Beef fillet with italian black truffle)



SECONDI PIATTI

(Mains)

Tagliata di pollo con rucola e grana⁷ 20€

(Sliced chicken with rocket and grain)

Peposo all'Impruneta¹² 22€

(Veal meat cooked many hours in Chianti wine)

Stracotto alla fiorentina^{9 - 12} 24€

(Florentine beef stew with tomato, carrot and red wine)

Polpo grigliato* con crema di patate tartufata⁴ 26€

(Grilled octopus with potatoes cream and truffle)*

**Tagliata di tonno fresco 'pinna gialla'
con crema di peperoni e granella di cipolla fritta^{4 - 7 - 11} 30€**

(Sliced fresh tuna 'yellow fin' with cream of peppers and fried onion)



INSALATONE

(Big salads)

Insalata della casa⁷ 13€

Lattuga, mozzarella, pomodori secchi, carciofi, olive taggiasche
(Lettuce, mozzarella cheese, dried tomatoes, artichokes, taggiasca olives)

Il David⁷⁻⁸ 14€

Lattuga, mozzarella, pomodorini, mela, noci
(Lettuce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, apple, walnuts)

Insalata greca⁷ 15€

Lattuga, pomodoro, cetrioli, feta, cipolla, olive, origano
(Lettuce, tomato, cucumbers, feta cheese, onion, olives, origan)

Sofia⁷⁻⁸ 15€

Lattuga, feta, pesche, olive taggiasche, menta e granella di pistacchio
(Lettuce, feta, peaches, taggiasca olives, mint and pistachios)

Caprese⁷ 15€

Caprese di bufala
(Buffalo mozzarella cheese, tomato)

Ezio³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 16€

Lattuga, pecorino toscano 🍷, uova sode, pomodoro, capperi, acciughe, cipolle
(Lettuce, tuscan pecorino cheese, hard-boiled eggs, tomato, capers, anchovies, onions)

La Caesar¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 16€

Lattuga, pollo, pane tostato, scaglie di grana padano, salsa vinaigrette
(Lettuce, chicken, toasted bread, grana padano cheese flakes, vinaigrette sauce)

CONTORNI

(Side dishes)

Insalata mista 7€
(Mixed salad)

Patate arrosto 8€
(Roasted potatoes)

Verdure alla griglia 8€
(Grilled vegetables)

Fagioli 7€
(Beans)

Spinaci 7€
(Spinach)



BEVANDE (Drinks)

Acqua naturale / gassata 0.75cl 3€
(Still water / sparkling 0.75cl)

Succo di frutta 4€
(Fruit juice)

Bibita in lattina 4.5€
(Soft drink)

Birra artigianale in bottiglia FLEA 9€
(Artisanal beer bottle)

Birra alla spina 7€
(Draft beer)

Pedavena tradizionale italiana 7€
(Traditional Italian beer)

ALLERGENI (Allergens)

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NELLE BEVANDE E NEGLI ALIMENTI PREPARATI, SOMMINISTRATI E COMMERCIALIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO ALLO STATO DI "NON PREIMBALLATI" POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito alla composizione degli specifici prodotti

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO

"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" REG. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La Direzione

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

*Some products may be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to European Community regulation 852/2004. We therefore invite you to contact the room manager to obtain all the information relating to the product you desire.

Coperto 3€
(Cover charge)

DOLCI (Desserts)

Sorbetto al limone⁷ 6€
(Lemon sorbet)

Tiramisù¹⁻³⁻⁷ 7€

Cheese-cake
al cioccolato oppure ai frutti di bosco¹⁻³⁻⁷ 8€
(Cheese-cake with chocolate or berries)

Pannacotta
al cioccolato oppure ai frutti di bosco⁷ 7€
(Milk bavarian cream with chocolate or berries sauce)

Cantucci di Prato e VinSanto¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7€
(Tuscan cookies for soaked in VinSanto liquor)

Tartufo bianco o nero¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 9€
(Chocolate truffle)

Zuccotto fiorentino¹⁻³⁻⁷ 8€
(Traditional florentine dessert)

Torta al cioccolato³⁻⁷ 8€
(Chocolate cake)

CAFFETTERIA (Coffee bar)

Caffè espresso 2.5€

Caffè americano 3.5€

Cappuccino viennese 4.5€

Cappuccino 4€

Caffè latte 4€

Caffè freddo 5€
(iced coffee)

Latte 2.5€
(milk)

The 4€
(tea)

Caffè doppio 4€
(double espresso)

LIQUORI (Liquors)

Grappa bianca 5€
(White grappa)

Grappa barrique 8€

Amaro del capo 5€
(Traditional italian spirit)

Jägermeister 5€

Liquirizia 5€
(Licorice bitter)

Sambuca 5€

Limoncello 5€

Whiskey J&B 7€

Cognac Martell 10€

Brandy Carlos I 12€

Jamenson Black Barrel 15€

Jamenson Irish Whiskey 14€

Gin Malfy Originale 14€

Gin Malfy Rosa 15€

Tequila Olmeca Altos Plata 10€