

# ANTIPASTI - STARTERS

**Bruschetta al pomodoro fresco e basilico**

garlic toasted bread with fresh tomato and basil



**Crostini tipici toscani ai fegatini**

chicken liver on toast



**Crostini di polenta ai funghi\* porcini**

slices grilled polenta with porcini mushrooms\*



**Crostini al Lardo in conche di colonnata**

toasted bread with cured lard



**Fantasia di crostini e bruschetta**

various toasts and bruschetta



**Finocchiona “sbriciolona” con carciofini in olio**

fennel flavored tuscan salami with artichokes in olive oil



**Prosciutto toscano, coccoli e stracchino**

Tuscan ham, fried pizza bread and stracchino cheese

**Tagliere di pecorini di varie stagionature con miele e confetture**

selection of tuscan pecorino cheeses, different ages with honey and fruit mustard



**Pecorino di Pienza e miele tartufato**

tuscan pecorino cheese and truffle flavored honey



**Antipasto misto toscano di salumi e prosciutto crudo con verdure sott'olio**

selection of tuscan salami and ham with vegetables in olive oil



**Gran piatto della tradizione toscana** per 2 persone

prosciutto toscano, salame, finocchiona, pecorino, sott'olii e crostini al fegatino

various cured meat, pecorino cheese, vegetables in olive oil and chicken liver on toasts

**Mosaico di formaggi, crostini e bruschetta** per 2 persone

various tuscany and italian cheese, honey, fruit jam and bruschetta

# PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

## Le Zuppe Tipiche Fiorentine – Typical Florentine soups

- Pappa al pomodoro alla fiorentina con olio extra vergine d'oliva** ✓  
traditional florentine thick bread and tomato soup with extra virgin olive oil
- Minestrone toscano di solo verdure fresche** ✓ ✗  
tuscan fresh vegetables soup
- La Ribollita alla fiorentina nella sua ricetta tradizionale** ✓  
Thick bread and vegetables soup
- Assaggio di zuppe tipiche fiorentine** ✓  
taste of three kind of typical florentine soups

## Le Paste della Tradizione – Pasta Dishes from Tradition

- Ravioli “maremmani” di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia** ✓  
Ricotta cheese and spinach stuffed ravioli with butter and sage
- Tortelli “Mugellani” di patate al ragù toscano della nonna**  
tuscan potato stuffed ravioli with meat sauce
- Pappardelle alla chiantigiana ( nostra ricetta e specialità )**  
Large fettuccine with meat and chianti sauce
- Pici alla carrettiera** ✓  
home made spaghetti with spicy tomato sauce
- Le mitiche penne strascicate in padella alla fiorentina**  
short macaroni sauteed in meat and cream sauce
- Spaghetti alla fiaccheraia con rigatino e pecorino**  
spaghetti olive oil, bacon, garlic, chilli peppers and pecorino cheese
- Risotto ai funghi\* porcini e pecorino stagionato** ✓ ✗  
Rice with mushrooms\* and pecorino cheese
- Ravioli “maremmani” di ricotta e spinaci in crema di tartufo nero** ✓  
ricotta cheese and spinach stuffed ravioli with creamy black truffle sauce

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

**Pollo fritto alla fiorentina (senza osso) con verdure fritte di stagione**

deep fried chicken with seasonal deep fried vegetables

**Braciola di vitella impanata e frita alla moda fiorentina con rucola e pomodoro**

breaded veal chop florentine style with rocket salad and tomato

**Filetto di manzo al chianti**

beef fillet in red wine chianti sauce

**Scaloppine di petto di pollo ai funghi\* porcini**

chicken breast and porcini mushrooms\*

**Salsicce di suino brado toscano alla griglia con fagioli al fiasco**

grilled sausages with beans



**Bistecca di maiale nostrale alla griglia con bietole saltate**

grilled pork chop with beets\*



**Rosticciana alla griglia con fagioli al fiasco**

Pork ribs with beans



**Tagliata di suino brado alla griglia con bietole saltate**

Sliced of Tuscan wild pork with beets



**Il petto di pollo alla griglia ai profumi del chianti con patate arrosto**

Grilled breast chicken with aromatic herbes and roasted potatoes



**Mezzo pollo alla “diavola” alla griglia con verdure miste alla griglia**

half barbecued chicken hot chilli sauce with grilled mixed vegetables



**Lombatina di vitella alla griglia con patate al forno**

grilled veal chop with roast potatoes



**Hamburger di bistecca ( 200 gr. ), pane toscano, pomodoro, insalata e patate arrosto**

steak burger with toasted tuscan bread, fresh tomato, salad and roast potatoes

**Tagliata di bistecca con rucola e scaglie di parmigiano**

sliced beef steak with arugola and pecorino cheese



**Filetto di manzo alla griglia con patate al forno**

grilled beef fillet with roast potatoes



**Gran tagliata di manzo alla griglia al lardo e tartufo ( consigliato per 2 persone )**

grilled sliced beef steak with lardo and truffle



**Bistecca alla fiorentina di manzo ( nella costata 500 gr. ) x 1 pers. con patate arrosto**

grilled beef steak with roast potatoes ( 500 gr. ) for 1 person



**La vera bistecca Fiorentina alla brace**



# LE PIZZE

## **Margherita**

pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, basilico e olio extra vergine di oliva  
tomato, mozzarella cheese, origan, basil and extra virgin olive oil



## **Napoli**

pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe e origano  
tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, origan and extravirgin olive oil

## **al Crudo Toscano**

pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto crudo toscano  
tomato, mozzarella cheese and tuscan ham

## **Regina Margherita**

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegia e basilico  
tomato, buffalo mozzarella cheese, cherry tomato and basil



## **al Lardo e Tartufo**

pomodoro, mozzarella fior di latte, lardo tipo colonnata e crema di tartufo nero  
tomato, mozzarella cheese, lard of colonnata and black truffle cream

## **Focaccia Italiana**

pizza bianca con mozzarella fior di latte, pomodorini ciliegia, basilico e olio extra vergine di oliva  
white pizza, mozzarella cheese, cherry tomato, basil and extra virgin olive oil







## **Pizza Margherita Gluten Free \***






pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, basilico e olio extra vergine di oliva  
tomato, mozzarella cheese, origan, basil and extra virgin olive oil



## CONTORNI – SIDES

<b>Fagioli toscanelli all'olio extra vergine d'oliva</b> Boiled tuscan white beans in extra virgin oil	✓	
<b>Patate arrosto al sale aromatico</b> Roasted potatoes with aromatics herbes	✓	
<b>Patate fritte *</b> fresh french fries	✓	
<b>Insalata Mista</b> Mixed salad	✓	
<b>Verdure fritte di stagione</b> Deep fried mixed vegetables	✓	
<b>Verdure alla griglia</b> Mixed grilled vegetables	✓	

## INSALATONE – BIG SALADS

<b>Caterina de' Medici</b> insalata, pecorino, capperi, olive, acciughe, cipolla e uova sode Mixed salad, pecorino cheese, capers, olives, anchovies, onions and boiled eggs		
<b>Caprese</b> mozzarella di bufala e pomodorini Buffalo mozzarella and tomato salad	✓	
<b>Primavera</b> insalata mista, carote, olive, pomodori, cipolla e grana padano mixed salad with tomato, carotes, olives, peppers, onions and grana padano cheese	✓	
<b>Fiorentina</b> fagioli all'olio, filetti di tonno e cipolla fresca white beans in olive oil, tuna fish fillet and fresh onions		
<b>Etrusca</b> Rucola, pecorino fresco, pinoli e salsa balsamica arugola salad, fresh pecorino cheese, pine-nuts and balsamic vinegar sauce	✓	

## DESSERT

<b>Torta al cioccolato con salsa al cioccolato fondente e panna montata</b> <i>dark chocolate with dark chocolate sauce with wiped cream</i>	✓ ✗
<b>Tiramisu tradizionale al caffè</b> <i>home made coffee tiramisu</i>	✓
<b>La Mattonella “Dai Dai”</b> <i>gelato alla Panna con pinoli e cioccolato fondente</i>	✓
<b>Creme caramel</b> <i>cooked vanilla custard</i>	✓ ✗
<b>Crema bruciata della nonna</b> <i>crème brûlée</i>	✓
<b>Il Gelato del Vivoli ( crema o cioccolato )</b> <i>artisanal ice cream ( vanilla or chocolate )</i>	✓
<b>Barchetta di ananas fresco</b> <i>fresh pineapple</i>	✓ ✗
<b>Lo Zuccotto Tradizionale fiorentino</b> <i>Typical florentine ice-cream</i>	✓
<b>I Veri Cantuccini alle mandorle di “Mattonella” e vin Santo</b> <i>traditional homemade almonds biscuits with sweet wine</i>	✓

## BEVANDE E CAFFETTERIA – DRINKS AND HOT BEVERAGES

<b>Acqua minerale mineral water 750 ml</b>	
<b>Lattine / cans</b>	
<b>Succhi di Frutta / fruit jam</b>	
<b>Birra gluten Free 0,33 cl</b>	
<b>Birra alla spina piccola / small beer</b>	<b>0,20 cl</b>
<b>Birra alla spina media / medium beer</b>	<b>0,40 cl</b>
<b>Birra alla spina grande / large beer</b>	<b>1 l</b>
<b>10,00</b>	
<b>Spritz</b>	
<b>Tea freddo</b>	
<b>Caffè espresso / decaffeinato</b>	
<b>Cappuccino</b>	
<b>Caffelatte</b>	
<b>Ciocolata calda</b>	
<b>Tea / camomilla</b>	
<b>Amari, Limoncello</b>	
<b>Grappe , Brandy</b>	

# **SELEZIONE VINI AL BICCHIERE WINE BY THE GLASS**

## **VINI BIANCHI WHITE WINE**

Chardonnay di Toscana "Libaio Ruffino"  
Vernaccia di San Gimignano docg Podere la Casa Rossa  
Vermentino di Toscana Perolla Agricola san Felice  
Prosecco Extra Dry Agricola Forchir

## **VINI ROSATI ROSE' WINE**

Rosato di Toscana Fattoria Montellori

## **VINI ROSSI RED WINE**

Syrah di Toscana Fattoria Poggio Brigante  
Rosso di Montepulciano doc Fattoria del Cerro  
Chianti Classico docg San Jacopo Vicchiomaggio  
Chianti Classico Riserva docg Il Grigio Agricola San felice  
Supertuscan "Romitorio di SanteDame" Ruffino

## **VINI PASSITI SWEET WINE**

Vin Santo del Chianti doc Collefresco Fattoria Poggiotondo

## **VINO DELLA CASA - HOUSE WINE**

¼ vino della casa

½ vino della casa

0,750 vino della casa

1 litro vino della casa

0,375 chianti della casa

½ litro chianti della casa

0,750 chianti della casa

1 litro Chianti della casa

0,375 chianti classico della casa

0,750 chianti classico della casa

0,750 chianti classico RISERVA della casa

## I consigli dello Chef

Insalata Fiorentina con Tonno e Uova Sode  
Tuna fish salad with boiled eggs



Tagliatelle al Tartufo Nero Fresco  
Noodles with black truffle flakes



Bistecca Fiorentina “Certificata Maremma Toscana “  
Original Florentine steak



Filetto di Manzo con Tartufo fresco e patate arrosto  
Grilled fillet steak with truffle and potatoes



Fiori di Zucca fritti in pastella  
Deep fried zucchini flowers



Gelato di Crema Fiorentino con amaretti  
Vanilla ice cream with amaretti



## MENU FIORENTINO FLORENTINE MENU

**Bruschetta al Pomodoro Fresco e Basilico**  
Toasted bread with fresh tomato and basil



**Bistecca Personale alla fiorentina  
con insalata o patate arrosto**  
personal florentine stake with salad or potatoes







**Gluten free**



**Vegetariano – Vegetarian**