

Antipasti

I classici crostini di fegatini Toscani <i>Typical Tuscan liver sauce on toasted bread</i> 1-4-7-9	7,00€
Bruschetta con pomodori ciliegini e basilico fresco <i>Bruschetta with cherry tomatoes and fresh basil</i> 1-6-8	7,00€
Crostini di tartara <i>Beef tartare served on toasted bread</i> 1	14,00€
Caprese di bufala <i>Buffalo mozzarella caprese</i> 1	12,00€
Piatto di prosciutto toscano DOP <i>Platter of Prosciutto Toscano DOP</i>	12,00€
Burratina al tartufo <i>Burratina with truffle</i> 7	12,00€
Gran piatto di salumi toscani selezionati <i>Rich plate of selected tuscan curedmeats</i>	18,00€
Selezione di pecorini toscani artigianali del Mercato Centrale con miele tartufato e marmellate fatte in casa <i>Selection of sheep'scheese with truffled honey and homemade jams</i> 7	18,00€
Insalatona di tonno, mozzarella e pomodorini <i>Tuna, mozzarella and cherrytomato salad</i> 4-7	12,00€



Tutti i nostri piatti sono disponibili anche Gluten Free.

Primi piatti

LA NOSTRA
SELEZIONE

Il classico Minestrone toscano <i>Traditional tuscan vegetable soup</i> 9	10,00€
Penne rigate "CAV. Cocco" strascicate alla fiorentina - ragù di bistecca, pomodoro, crema di latte e parmigiano <i>Penne rigate "CAV. Cocco", strascicate alla fiorentina with beef ragu, tomatoes, milk cream and parmesan</i> 1-7-9-12	12,00€
Tagliatelle del saracino al pesto di menta, frutti del capperone, erba cipollina, pomodorini e mandorle tostate <i>Tagliatelle del Saracino with mint pesto, capers, chives, cherry tomatoes and toasted almonds</i> 1-3-8	13,00€
Pici con prosciutto croccante, pomodorini e basilico <i>Pici with crispy ham, cherry tomatoes and basil</i> 1-7-8	13,00€
Tortello mugellano con ragù di bistecca fiorentina <i>Tuscan ravioli - typical of the area of Mugello - stuffed with potatoes and served with a florentine steak ragout</i> 1-3-7-9-12	14,00€
Pappardelle al cinghiale <i>Pappardelle with wild boar</i> 1-3-9-12	18,00€
Tagliolini al tartufo <i>Tagliolini with truffle and parmesan flakes</i> 1-3-7	20,00€

LA CARNE

La Bistecca

SOLO RAZZE SCELTE

Bistecca alla fiorentina di bovini allevati in Toscana <i>Florentinesteak</i> (Razze presentida30anniinToscanacomedaDisciplinare S.T.G. presentatoallaComunitàEuropea)	70,00€ /Kg
BisteccaallafiorentinadirazzaChianina <i>Coloreintenso, maggiore sapidità, sapore più carico</i> <i>Chianina beef steak: deep colour, saltier, more intense flavour</i>	85,00€ /Kg
Bistecca alla fiorentina di Scottona Maremmana <i>Allevata inMaremma allostato brado, fibrapiùdelicata, sapore intenso</i> <i>Scottona Maremmana florentine steak</i> <i>This native young beef, only bred free-range in the area of Maremma, is defined by its delicate fibre and strong flavour</i>	85,00€ /Kg
Bistecca disossata grigliata alle erbe <i>HerbGrilledBonelesssteak</i>	34,00€

La selezione della nostra carne proviene direttamente dalla Macelleria Manetti Massimo che da cinque generazioni lavora le carni all'interno dello storico Mercato Centrale. Maremmana, Chianina, Nazionale sono soltanto alcune delle razze che possiamo trovare tutti giorni nella nostra cucina.

Secondi piatti

Trippa alla fiorentina del Mercato Centrale <i>Tripe from the Central Market cooked in a tomato sauce</i> 7-9-12	15,00€
Polpettine di magro scelto alla fiorentina <i>Florentine-style meatballs made with selected lean meat</i> 1-3-7	16,00€
Tegamino di cinghiale alla maremmana <i>Wild boar stew in a skillet</i> 9-12	18,00€
Il peposo del Brunelleschi <i>Peposo: slow-cooked beef with red wine and black pepper</i> 9-12	18,00€
Tartara di manzo con valeriana, mela verde e mandorle <i>Tartare with valerian, green apple and almonds</i> 8	22,00€
Tartara di manzo al tartufo e scaglie di parmigiano <i>Beef tartare with truffle and parmesan flakes</i> 7	24,00€
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Thin slices of beef with rugula salad and grana</i> 7	24,00€
Tagliata di manzo con patate arrosto <i>Thin slices of beef with roasted potatoes</i>	24,00€
Tagliata di pollo massaggiata al lardo con patate arrosto <i>Sliced grilled chicken thigh, massaged with tuscan lardand served with roasted potatoes</i>	20,00€
Golosa di vitella con olio extra vergine d'oliva, aglio e origano <i>Veal with extra virgin olive oil, garlic and oregano</i>	24,00€
Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto <i>Grilled beef fillet with roasted potatoes</i> (Quando c'è)	34,00€



Contorni

Insalata verde 6,00€
Green salad

Insalata mista 7,00€
Mixed salad

Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di 7,00€
parmigiano
Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan cheese
flakes
7

Verdure miste al forno 7,00€
Roasted mixed vegetables

Patate al forno 7,00€
Roasted potatoes

Fagioli Toscanelli all'olio 7,00€
Boiled Toscanelli beans with olive oil

Spinaci saltati, aglio, olio e peperoncino 7,00€
Sautéed spinach with garlic, oil and red pepper

Insalata di pomodori, cipolle e basilico 7,00€
Tomato, onion and basil salad

Bevande

Acqua San Pellegrino e Panna
"San Pellegrino" and "Panna" water
0,75 lt
0,5 lt

3,00€
2,50€

Vino della Casa Chianti
Chianti house wine
Bottiglia/Bottle 75 cl
Bottiglia/Vottle 37,5 cl

20,00€
14,00€

Birra di produzione italiana 40 cl
Italian beer

6,00€

Bibite in vetro 33 cl
Soft drink in glass bottles

4,00€

Caffetteria

Caffè
Espresso

2,00€

Orzo, decaffeinato, Ginseng
Orzo, decaffeinated coffee, Ginseng

3,00€

Caffè corretto
Coffee with liqueur

3,00€

Cappuccino e Thè
Cappuccino and tea

3,00€

Pane e coperto: 3,00 €

Se ti va un cordiale richiedi al nostro personale il menù dedicato.

ELENCO ALLERGENI

1. Glutine – 2. Crostacei – 3. Uova – 4. Pesce – 5. Arachidi – 6. Soia – 7. Latte – 8. Frutta a guscio – 9. Sedano – 10. Senape – 11. Semi di sesamo – 12. Anidride solforosa – 13. Lupini – 14. Molluschi

Nei piatti del menu', se presenti, gli allergeni vengono indicati riportando il numero corrispondente. Tutti i nostri piatti sono cucinati al momento e con ingredienti scelti personalmente tra i piccoli produttori della nostra Toscana.

