



CipollaRossa[®]
osteria

La

CUCINA

del Cipolla

Menù delle Feste

Antipasti

I classici crostini di fegatini Toscani <i>Typical Tuscan liver sauce on toasted bread</i> 1-4-7-9	7,00€
Bocconcini di bollito in salsa verde <i>Boiled beef morsels in green sauce</i> 1	10,00€
Piatto di prosciutto toscano DOP <i>Platter of Prosciutto Toscano DOP</i>	14,00€
Gran piatto di salumi toscani selezionati e sottoli dell'Abetone <i>Rich plate of Tuscan cured meats and pickles from Abetone</i> 4	20,00€
Selezione di pecorini toscani artigianali del Mercato Centrale con miele tartufato e marmellate fatte in casa <i>Selection of sheep's cheese with truffled honey and homemade jams</i> 7	18,00€

Zuppe e minestre

Ribollita <i>Ribollita: Florentine soup with bread, black cabbage and beans</i> 1-9	10,00€
---	--------



Tutti i nostri piatti sono disponibili anche Gluten Free.

Pasta fresca

LA NOSTRA
SELEZIONE

Tortellini artigianali di pasta fresca in brodo <i>Tortellini with fresh pasta in broth</i> 1-7-3	14,00€
Pasta "CAV. Cocco" strascicata alla fiorentina - ragù di bistecca, pomodoro, crema di latte e parmigiano <i>Pasta "CAV. Cocco", strascicata alla fiorentina with beef ragu, tomatoes, milk cream and parmesan</i> 7-9-12	13,00€
Tagliatelle del saracino al pesto di menta, frutti del capperò, erba cipollina, pomodorini e mandorle croccanti <i>Tagliatelle del Saracino with mint pesto, capers, chives, cherry tomatoes and toasted almonds</i> 1-3-8	13,00€
Tortello mugellano con ragù di bistecca fiorentina <i>Tortelli from Mugello with Florentine steak ragù</i> 1-3-7-9-12	14,00€
Pappardelle al cinghiale <i>Pappardelle with wild boar sauce</i> 1-3-9-12	18,00€
Tagliolini al tartufo nero "scorzone" <i>Tagliolini with black truffle "scorzone"</i> 1-7	19,00€

LA CARNE

Il Quinto Quarto della tradizione

Trippa alla fiorentina
Florentine tripe
7-9-12

16,00€

La Bistecca **SOLO RAZZE SCELTE**

Bistecca alla fiorentina
Florentine steak

62,00€/Kg

Bistecca di razza Chianina
Colore intenso, maggiore sapidità, sapore più carico
Chianina beef steak: deep colour, saltier, more intense
flavour

82,00€/Kg

Bistecca di Scottona Maremmana razza autoctona
Allevata solo in Maremma allo stato brado, fibra più
delicata, sapore intenso
Scottona Maremmana steak. Free range cows bred in
Maremma: tender meat, intense flavour

78,00€/Kg

Bistecca del Buttero razza maremmana
Ultime quattro costole della lombata, sapore e sapidità
intensi

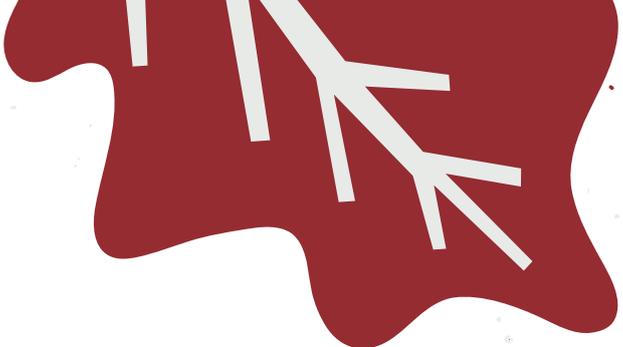
82,00€/Kg

Buttero's steak from cows bred in Maremma. Last four ribs
of the loin: intense sapidity and savouriness

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

Tegamino di cinghiale alla maremmana <i>Cinghiale alla maremmana: stewed wild boar in a skillet</i> 9-12	20,00€
Il peposo del Brunelleschi <i>Peposo: slow-cooked beef with red wine and black pepper</i> 9-12	20,00€
Tartara di manzo su letto di valeriana <i>Beef tartare with valerian salad</i> 8	22,00€
Tartara di manzo al tartufo e scaglie di parmigiano <i>Beef tartare with truffle and parmesan flakes</i> 7	26,00€
Tagliata di manzo con patate arrosto <i>Thin slices of beef with roasted potatoes</i>	25,00€
Tagliata di pollo di Cortona e patate arrosto <i>Thin slices of chicken with roasted potatoes</i>	20,00€
Lombatina di vitella alla griglia <i>Grilled veal loin</i>	24,00€
Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto <i>Grilled beef fillet with roasted potatoes</i>	34,00€



Contorni

Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di
parmigiano
*Salad with arugula, cherry tomatoes and parmesan
flakes*
7

7,00€

Insalata verde
Green salad

6,00€

Patate al forno
Roasted potatoes

6,00€

Fagioli all'olio
Beans with extra virgin olive oil

6,00€

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

6,00€



Dolci

Tiramisù
Our homemade tiramisù
8

8,00€



Tenerina di mele con gelato alla crema del
Vivoli
*The delicious soft apple cake with ice cream from
"Vivoli"*
8

8,00€

Cantucci col Vin santo
*Cipolla's homemade Cantucci (tuscan almonds biscuits
from Prato) and Vin Santo*

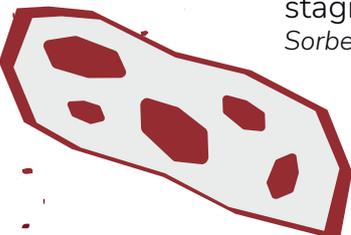
8,00€

Affogato al caffè
Coffee affogato

8,00€

Gelato del Vivoli , storica gelateria fiorentina
Ice cream from "Vivoli" historical gelateria in Florence

8,00€



Sorbetto artigianale con frutta fresca di
stagione
Sorbet with fresh seasonal fruits

8,00€



Bevande

Acqua San Pellegrino e Panna
"San Pellegrino" and "Panna" water

0,75 lt

3,00€

0,5 lt

2,50€

Vino della Casa Chianti

Chianti house wine

Bottiglia/Bottle 75 cl

19,00€

Bottiglia/Vottle 37,5 cl

12,00€

Birra di produzione italiana 40 cl

6,00€

Italian beer

Bibite in vetro 33 cl

4,00€

Soft drink in glass bottles

Caffetteria

Caffè

2,00€

Espresso

Orzo, decaffeinato, Ginseng

3,00€

Orzo, decaffeinated coffee, Ginseng

Caffè corretto

3,00€

Coffee with liqueur

Cappuccino e Thè

3,00€

Cappuccino and tea

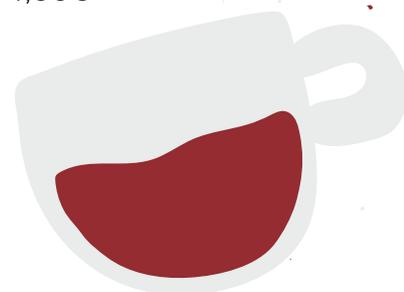
Pane e coperto: 3,00 €

Se ti va un **dolcino** o 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.





La nostra carne viene accuratamente selezionata dall'esperienza unica della Macelleria Manetti Massimo, che dal 1892 offre prodotti della migliore tradizione toscana al Mercato Centrale di San Lorenzo.



CipollaRossa
osteria

Osteria Cipolla Rossa
Via dei Conti, 53r 50123 Firenze (FI)

www.osteriacipollarossa.com

 OsteriaCipollaRossa
 osteriacipollarossafirenze