



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.



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

[www.osteriacipollarossa.com](http://www.osteriacipollarossa.com)

 OsteriaCipollaRossa  
 osteriacipollarossafirenze



CipollaRossa<sup>®</sup>  
osteria

# La CUCINA del Cipolla

## Antipasti

Bruschetta al pomodoro <i>Tomato bruschetta</i> 1	6,00€
I classici crostini di fegatini Toscani <i>Typical Tuscan liver sauce on toasted bread</i> 1-4-7-9	6,00€
Crostini di tartara <i>Tartare crostini</i> 1	12,00€
Caprese di bufala <i>Caprese with Bufala mozzarella</i> 7	10,00€
Piatto di prosciutto toscano DOP <i>Platter of Prosciutto Toscano DOP</i>	12,00€
Gran piatto di salumi toscani selezionati <i>Rich plate of Tuscan cured meats</i> 7	18,00€
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	16,00€

## Zuppe e minestre

Il classico Minestrone toscano <i>The traditional tuscan minestrone</i> 9	9,00€
---	-------



Tutti i nostri piatti sono disponibili anche Gluten Free.

## Bevande

Acqua San Pellegrino e Panna <i>"San Pellegrino" and "Panna" water</i> 0,75 lt	3,00€
0,5 lt	2,50€
Vino della Casa Chianti <i>Chianti house wine</i> Bottiglia/Bottle 75 cl	19,00€
Bottiglia/Vottle 37,5 cl	12,00€
Birra di produzione italiana 40 cl <i>Italian beer</i>	6,00€
Bibite in vetro 33 cl <i>Soft drink in glass bottles</i>	4,00€

## Caffetteria

Caffè <i>Espresso</i>	2,00€
Orzo, decaffeinato, Ginseng <i>Orzo, decaffeinated coffee, Ginseng</i>	3,00€
Caffè corretto <i>Coffee with liqueur</i>	3,00€
Cappuccino e Thè <i>Cappuccino and tea</i>	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.





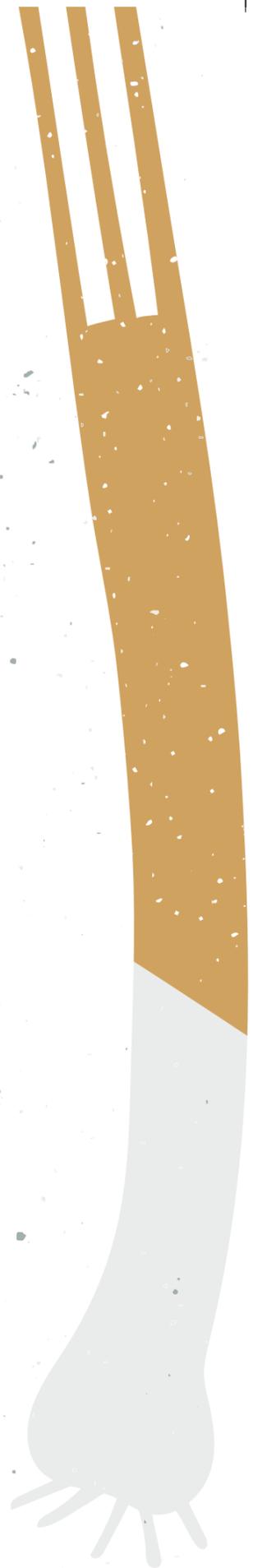
## Contorni

Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano <i>Salad with arugula, cherry tomatoes and parmesan flakes</i> 7	6,00€
Insalata verde <i>Green Salad</i>	6,00€
Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	6,00€
Insalata pomodori, cipolla e basilico <i>Tomato, onion and basil salad</i>	6,00€
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	6,00€
Fagioli all'olio <i>Beans with extra virgin olive oil</i>	6,00€
Verdure miste al forno <i>Baked mixed vegetables</i>	7,00€
Spinaci saltati, aglio, olio e peperoncino <i>Sautéed spinach with garlic, oil and red pepper</i>	6,00€

## Primi piatti

LA NOSTRA  
SELEZIONE

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	12,00€
Chitarrine di pasta fresca prosciutto croccante e pomodorini <i>Chitarrine of fresh pasta, crispy ham and cherry tomatoes</i> 1-3	12,00€
Ravioli di ricotta e spinaci alla carrettiera <i>Ricotta and spinach ravioli in Carrettiera sauce</i> 1-3-7	13,00€
Tagliatelle del saracino al pesto di menta, frutti del capperio, erba cipollina, pomodorini e mandorle tostate <i>Tagliatelle del Saracino with mint pesto, capers, chives, cherry tomatoes and toasted almonds</i> 1-3-8	12,00€
Tortello mugellano con ragù di bistecca fiorentina <i>Tortelli from Mugello with Florentine steak ragu</i> 1-3-7-9-12	13,00€
Pappardelle al cinghiale <i>Pappardelle with wild boar sauce</i> 1-3-9-12	16,00€
Tagliolini al tartufo nero "scorzzone" <i>Tagliolini with black truffle "scorzzone"</i> 1-7	18,00€



# LA CARNE

## Il Quinto Quarto della tradizione

Trippa alla fiorentina del Mercato Centrale 15,00€  
*Florentine tripe from Mercato Centrale*  
7-9-12

## La Bistecca SOLO RAZZE SCELTE

Bistecca disossata in crosta di pepe nero 29,00€  
*Boneless steak in a black pepper crust*

Bistecca alla fiorentina 62,00€/Kg  
*Florentine steak*

Bistecca di razza Chianina 82,00€/Kg  
*Colore intenso, maggiore sapidità, sapore più carico*  
*Chianina beef steak: deep colour, saltier, more intense flavour*

Bistecca di Scottona Maremmana razza autoctona 80,00€/Kg  
*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*

Bistecca del Buttero razza maremmana 82,00€/Kg  
*Ultime quattro costole della lombata, sapore e sapidità intensi*  
*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 18,00€  
*Cinghiale alla maremmana: stewed wild boar in a skillet*  
9-12

Il peposo del Brunelleschi 18,00€  
*Peposo: slow-cooked beef with red wine and black pepper*  
9-12

Tartara di manzo con insalata valeriana, mela verde e mandorle 20,00€  
*Beef tartare with valerian salad, green apple and almonds*  
8

Tartara di manzo al tartufo su letto di insalatina con pomodorini e scaglie di grana 24,00€  
*Beef tartare with truffle and parmesan flakes, salad and cherry tomatoes*  
7

Tagliata di manzo con patate arrosto 24,00€  
*Thin slices of beef with roasted potatoes*

Tagliata di manzo con valeriana, pomodorini e grana 24,00€  
*Thin slices beef with lettuce, cherry tomatoes and parmesan*  
7

Tagliata di pollo di Cortona e patate arrosto 20,00€  
*Thin slices of chicken with roasted potatoes*

Filettini di pollo misticanza, pomodorini e bufala 18,00€  
*chicken breast, cherry tomatoes and bufala mozzarella*  
7

Lombatina di vitella alla griglia con patate 22,00€  
*Grilled veal loin*

Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto 30,00€  
*Grilled beef fillet with roasted potatoes*