



CipollaRossa[®]
osteria

La

CUCINA


del Cipolla



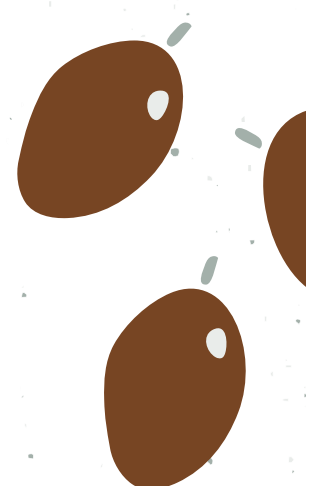
Antipasti

I classici crostini di fegatini Toscani <i>Traditional tuscan liver sauce served on toasted bread</i> 1-4-7-9	6,00€
Crostini di tartara <i>Beef tartare served on toasted bread</i> 1	12,00€
Piatto di prosciutto toscano DOP <i>Platter of tuscan DOP Prosciutto</i>	12,00€
Gran piatto di salumi toscani selezionati <i>Rich plate of selected tuscan cured meats</i> 7	18,00€
Selezione di pecorini toscani artigianali del Mercato Centrale con miele al peperoncino e marmellate fatte in casa <i>Selection of local artisan pecorino cheese - sheep's milk cheese - served with spicy honey and homemade jams</i> 7	16,00€

Zuppe e minestre



Il classico Minestrone toscano <i>Traditional tuscan vegetable soup</i> 1-4-7-9	10,00€
Ribollita <i>Traditional tuscan soup made with seasonal vegetables, beans, and stale bread</i> 1	10,00€
Tortellini in brodo <i>Tortellini in broth</i> 1-9	12,00€

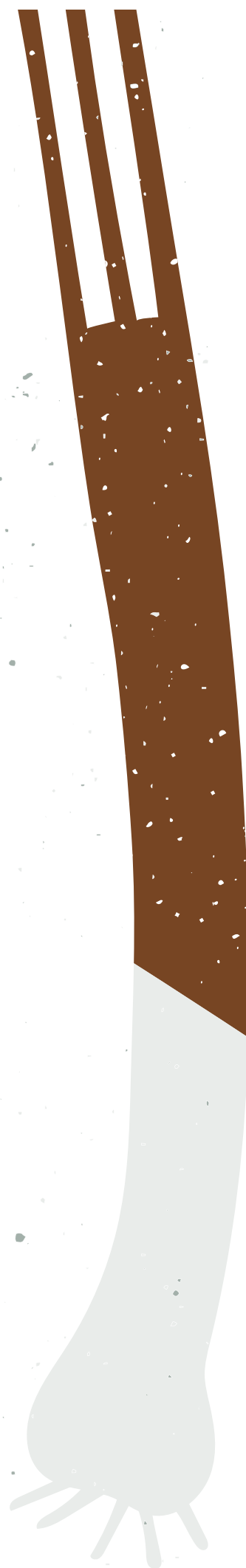
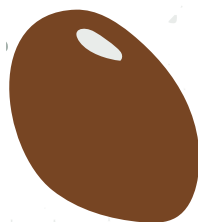


Tutti i nostri piatti sono disponibili anche Gluten Free.

Primi piatti

LA NOSTRA
SELEZIONE

Pasta "CAV. Cocco" strascicata alla fiorentina - ragù di bistecca, pomodoro, crema di latte e parmigiano <i>"CAV. Cocco" pasta with beef ragout, a touch of milk cream and parmesan cheese</i> 7-9-12	12,00€
Tortellini prosciutto croccante e crema di parmigiano <i>Tortellini with parmesan cheese cream and crunchy ham</i> 1-7-9	13,00€
Tagliatelle del saracino al pesto di menta, frutti del capperone, erba cipollina, pomodorini e mandorle croccanti <i>"Saracino" tagliatelle with mint pesto, capers fruits, chives, cherry tomatoes and toasted almonds</i> 1-3-8	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	13,00€
Pappardelle al cinghiale <i>Pappardelle with wild boar sauce</i> 1-3-9-12	16,00€
Tagliolini al tartufo <i>Tagliolini with black truffle</i> 1-7	22,00€



LA CARNE

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 i giorni nella nostra cucina.

La Bistecca

SOLO RAZZE SCELTE

Bistecca disossata in crosta di pepe nero <i>Boneless beef steak in a black pepper crust</i>	29,00€
Bistecca alla fiorentina <i>Florentine steak</i>	62,00€/Kg
Bistecca di razza Chianina <i>Chianina florentine steak</i> <i>This tuscan breed is characterised by its savoriness and bright colour</i>	82,00€/Kg
Bistecca di Scottona Maremmana razza autoctona <i>Allevata solo in Maremma allo stato brado, fibra più delicata, 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>	80,00€/Kg
Bistecca di Scottona razza Angus <i>Angus florentine steak</i>	80,00€/Kg
Bistecca del Buttero razza maremmana <i>Ultime quattro costole della lombata, sapore e sapidità intensi</i> <i>Buttero's florentine steak</i> <i>Obtained from the last four ribs of the Scottona Maremmana, this steak is the finest and most flavourful part of the entire ribeye</i>	82,00€/Kg



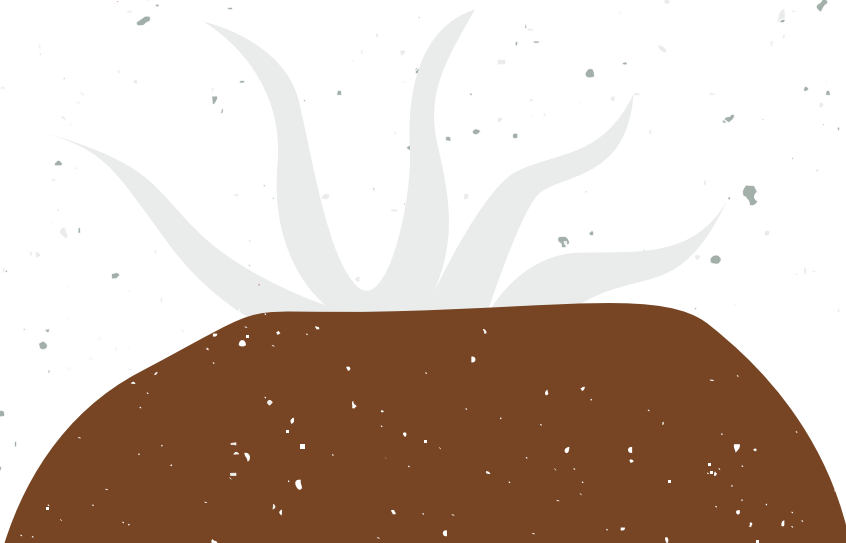
Secondi piatti

Trippa alla fiorentina del Mercato Centrale <i>Tripe from the Central Market cooked in a tomato sauce</i> 7-9-12	15,00€
Polpettine alla fiorentina di magro scelto <i>Meatballs with tomato sauce</i> 3-7	15,00€
Tegamino di cinghiale alla maremmana <i>Wild boar stew in a skillet</i> 9-12	18,00€
Il peposo del Brunelleschi <i>Slow-cooked beef in red wine and black pepper</i> 9-12	18,00€
Tartara di manzo al tartufo <i>Beef tartare served with black truffle</i> 7	26,00€
Tagliata di manzo con patate arrosto <i>Thin slices of grilled beef served with roasted potatoes</i>	24,00€
Controfiletto grigliato alle erbe <i>Grilled beef sirloin with aromatic herbs</i>	24,00€
Tagliata di pollo massaggiata al lardo <i>Sliced grilled chicken thigh, massaged with tuscan lard and served with roasted potatoes</i>	20,00€
Tegamino di filetti di pollo agli agrumi <i>Chicken breasts in a citrus sauce</i>	18,00€
Lombatina di vitella alla griglia con patate <i>Grilled veal loin served with roasted potatoes</i>	22,00€
Filetto di manzo con patate (quando c'è) <i>Grilled beef fillet served with roasted potatoes (when available)</i>	30,00€



Contorni

Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano <i>Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan cheese flakes</i> 7	6,00€
Insalata verde <i>Green salad</i>	6,00€
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	6,00€
Fagioli all'uccelletto <i>"Uccelletto style" beans, cooked in a tomato sauce</i>	6,00€
Fagioli toscanelli all'olio <i>Boiled Toscanelli beans with olive oil</i>	6,00€
Verdure miste al forno <i>Roasted mixed vegetables</i>	7,00€
Spinaci saltati, aglio, olio e peperoncino <i>Sauteed spinach with olive oil, garlic and chili pepper</i>	6,00€



Bevande

Acqua San Pellegrino e Panna <i>Panna and San Pellegrino water bottle</i>	
0,75 lt	3,00€
0,5 lt	2,50€
Vino della Casa Chianti <i>Chianti house wine</i>	
Bottiglia/Regular bottle 75 cl	19,00€
Bottiglia/Small bottle 37,5 cl	12,00€
Birra di produzione italiana 40 cl <i>Draft italian beer</i>	6,00€
Bibite in vetro 33 cl <i>Soft drinks</i>	4,00€

Caffetteria

Caffè <i>Espresso</i>	2,00€
Orzo, decaffeinato, Ginseng <i>Barley coffee, decaf, 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.





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

 OsteriaCipollaRossa
 osteriacipollarossafirenze