



CipollaRossa[®]
osteria

La **CUCINA** del Cipolla

Antipasti

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>Beef tartare served on toasted bread</i> 1	14,00€
Bocconcini di bollito con salsa verde <i>Tender boiled beef bites with salsa verde</i> 9	12,00€
Piatto di prosciutto toscano DOP <i>Platter of Prosciutto Toscano DOP</i>	12,00€
Gran piatto di salumi toscani selezionati <i>Rich plate of selected tuscan cured meats</i>	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	18,00€

Zuppe e minestre

Ribollita <i>Tuscan bread and vegetable soup</i> 9	10,00€
Il classico Minestrone toscano <i>Traditional tuscan vegetable soup</i> 9	10,00€
Tortellini in brodo <i>Tortellini served in a savory meat broth</i> 1-7-9	14,00€



Tutti i nostri piatti sono disponibili anche Gluten Free.

Pasta fresca

LA NOSTRA
SELEZIONE

Pasta "CAV. Cocco" strascicata alla fiorentina
- ragù di bistecca, pomodoro, crema di latte e
parmigiano

*Pasta "CAV. Cocco", strascicata alla fiorentina with beef
ragu, tomatoes, milk cream and parmesan*

1-7-9-12

12,00€

Tagliatelle del saracino al pesto di menta,
frutti del capper, erba cipollina, pomodorini e
mandorle tostate

*Tagliatelle del Saracino with mint pesto, capers, chives,
cherry tomatoes and toasted almonds*

1-3-8

13,00€

Tortellini in crema di parmigiano e prosciutto
croccante

Tortellini in Parmesan cream with crispy prosciutto

1-7

14,00€

Tortello mugellano con ragù di bistecca
fiorentina

*Tuscan ravioli - typical of the area of Mugello - stuffed
with potatoes and served with a florentine steak ragout*

1-3-7-9-12

14,00€

Pappardelle al cinghiale

Pappardelle with wild boar sauce

1-3-9-12

18,00€

Tagliolini al tartufo

Tagliolini with truffle and parmesan flakes

1-3-7

20,00€

LA CARNE

La Bistecca

SOLO RAZZE SCELTE

Bistecca alla fiorentina di bovini allevati in Toscana <i>Florentine steak</i> (Razze presenti da 30 anni in Toscana come da Disciplinare S.T.G. presentato alla Comunità Europea)	70,00€/Kg
Bistecca alla fiorentina di razza Chianina <i>Colore intenso, maggiore sapidità, sapore più carico</i> <i>Chianina beef steak: deep colour, saltier, more intense flavour</i>	82,00€/Kg
Bistecca alla fiorentina di Scottona Maremmana <i>Allevata 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 disossata grigliata alle erbe <i>Herb Grilled Boneless steak</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€
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 patate arrosto <i>Thin slices of beef with roasted potatoes</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€
Lombatina di vitella alla griglia con patate <i>Grilled veal loin served with roasted potatoes</i>	22,00€
Filetto di manzo alla griglia con patate <i>Grilled beef fillet with potatoes</i> (Quando c'è)	34,00€



Contorni

Insalata verde 6,00€
Green salad

Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di 6,00€
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



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

19,00€
12,00€

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€

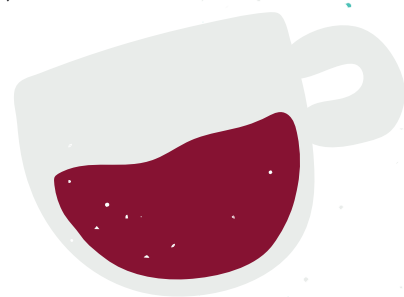
Pane e coperto: 3,00 €

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.





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