



La

# CUCINA

del Cipolla

# Antipasti

I classici crostini di fegatini Toscani  
*Typical Tuscan liver sauce on toasted bread*  
1-4-7-9 6,00€

Crostini di tartara  
*Beef tartare served on toasted bread*  
1 14,00€

Bocconcini di bollito con salsa verde  
*Tender boiled beef bites with salsa verde*  
9 12,00€

Piatto di prosciutto toscano DOP  
*Platter of Prosciutto Toscano DOP* 12,00€

Gran piatto di salumi toscani selezionati  
*Rich plate of selected tuscan cured meats* 18,00€

Selezione di pecorini toscani artigianali del  
Mercato Centrale con miele tartufato e  
marmellate fatte in casa  
*Selection of sheep's cheese with truffled honey and  
homemade jams*  
7 18,00€

# Zuppe e minestre

Ribollita  
*Tuscan bread and vegetable soup*  
9 10,00€

Il classico Minestrone toscano  
*Traditional tuscan vegetable soup*  
9 10,00€

Tortellini in brodo  
*Tortellini served in a savory meat broth*  
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 12,00€

- 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

Tagliatelle del saracino al pesto di menta, 13,00€

frutti del cappero, erba cipollina, pomodorini e  
mandorle tostate

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

1-3-8

Tortellini in crema di parmigiano e prosciutto 14,00€

croccante

*Tortellini in Parmesan cream with crispy prosciutto*

1-7

Tortello mugellano con ragù di bistecca 14,00€

fiorentina

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

1-3-7-9-12

Pappardelle al cinghiale 18,00€

*Pappardelle with wild boar sauce*

1-3-9-12

Tagliolini al tartufo 20,00€

*Tagliolini with truffle and parmesan flakes*

1-3-7

# 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 Colore intenso, maggiore sapidità, sapore più carico <i>Chianina beef steak: deep colour, saltier, more intense flavour</i>	82,00€/Kg
Bistecca alla fiorentina di Scottona Maremmana Allevata in Maremma allo stato brado, fibra più delicata, sapore intenso <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 15,00€  
*Tripe from the Central Market cooked in a tomato sauce*  
7-9-12

Tegamino di cinghiale alla maremmana 18,00€  
*Wild boar stew 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 valeriana, mela verde e 22,00€  
mandorle  
*Tartare with valerian, green apple and almonds*  
8

Tartara di manzo al tartufo e scaglie di 24,00€  
parmigiano  
*Beef tartare with truffle and parmesan flakes*  
7

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

Tagliata di pollo massaggiata al lardo 20,00€  
*Sliced grilled chicken thigh, massaged with tuscan lard and  
served with roasted potatoes*

Lombatina di vitella alla griglia con patate 22,00€  
*Grilled veal loin served with roasted potatoes*

Filetto di manzo alla griglia con patate 34,00€  
*Grilled beef fillet with potatoes*  
(Quando c'è)

# Contorni

Insalata verde  
*Green salad*

6,00€

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

6,00€

Verdure miste al forno  
*Roasted mixed vegetables*

7,00€

Patate al forno  
*Roasted potatoes*

7,00€

Fagioli toscanelli all'olio  
*Boiled Toscanelli beans with olive oil*

7,00€

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

7,00€

# 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

*Italian beer*

Bibite in vetro 33 cl	6,00€
<i>Soft drink in glass bottles</i>	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.



Cinta Senese D.O.P.



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

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

[f OsteriaCipollaRossa](#)  
[@ osteriacipollarossafirenze](#)