

ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI "FIRENZE" FATTI IN CASA, DAL BUFFET Homemade mixed starters „Firenze" from the buffet	a piatto per plate	€ 10,90
PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE Raw ham with melon		€ 12,90
BURRATTA CON POMODORO E BASILICO FRESCO Burratta on tomato carpaccio with fresh basil		€ 13,50
CARPACCIO DI MANZO CLASSICO CON RUCOLA E GRANA Thinly sliced beef with rocket salad and parmesan cheese		€ 14,90
VITELLO TONNATO Roast veal with tuna cream and capers		€ 13,50
GAMBERETTI ARROSTITI IN AGLIO, OLIO D'OLIVA, PEPERONCINO ED ERBE CON BRUSCHETTA Prawns fried in garlic, olive oil, chili and herbs, served with bruschetta		€ 13,50

ZUPPE DEL NOSTRO PENTOLONE

MINISTRONE TOSCANA DELLA NONNA Grandmother's Tuscan vegetable soup		€ 5,90
CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO Creamy tomato soup with fresh basil		€ 5,90
ZUPPA DI PESCE Tomato-flavoured fish soup		€ 9,90

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI MISTI Risotto with mixed mushrooms		€ 12,90
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Sea fruit risotto		€ 14,50
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO CROCCANTE E RUCOLA FRITTA Saffron risotto with parmesan cracker and fried rocket salad		€ 13,50

Coperto € 1,90

INCLUSIV-PRICES IN EURO 06/18 - (incl. 10% VAT)

PASTA

PENNE AL POMODORO Penne with tomato sauce	€ 10,90
PENNE ALL'ARRABBIATA Penne with tomato sauce and chili	€ 11,90
SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO Spaghetti with garlic, olive oil and chili	€ 9,90
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti with bacon, egg yolk and cream	€ 13,90
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE Spaghetti with meat sauce	€ 13,90
RIGATONI ALL'AMATRICIANA Rigatoni with bacon, onions, tomatoes and chili	€ 12,50
<u>PASTA FATTA IN CASA:</u> home-made fresh pasta	
GNOCCHI E SPINACI AL GORGONZOLA Gnocchi with spinach and fine gorgonzola sauce	€ 14,90
TROFIE AL PESTO CON RUCOLA, PINOLI E PARMIGIANO Trofie with pesto, fresh rocket salad, pine nuts and parmesan	€ 14,50
TROFIE IN SALSA CREMOSA AL VINO BIANCO CON CONCASSÉ DI ZUCCHINE E POMODORI E GAMBERETTI Trofie with creamy white wine sauce, courgette-tomato concassée and prawn	€ 15,90
TAGLIATELLE AL SALMONE CON POMODORINI E PANNA Tagliatelle in creamy salmon sauce with cherry tomatoes	€ 15,50
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE Tagliatelle with sea fruits	€ 15,90
TAGLIATELLE TETRAZZINI GRATINATI CON POLLO, FUNGHI E PANNA Tagliatelle Tetrazzini gratinated with chicken, mushrooms and cream	€ 15,90
RAVIOLI AI PORCINI CON PROSCIUTTO SAN DANIELE E SCAGLIE DI PARMIGIANO Boletus-ravioli with San Daniele ham and parmesan shavings	€ 16,50
TORTELLONI RIPIENI DI VITELLO E FUNGHI IN FONDO DI COTTURA DI MANZO CON JULIENNES DI VERDURE DI RADICI E GRANA Tortelloni stuffed with veal and mushrooms in beef stew, served with root julienne and grana	€ 15,50
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI IN BURRO FRITTO CON FORMAGGIO DI CAPRA FIAMMEGGIATO Ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with brown butter and gratinated goat's cheese	€ 14,90
VARIAZIONE DI PASTA RIPIENA CASERECCIA Variation of our homemade filled pasta	€ 19,90

LA NOSTRA CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON RISOTTO Veal escalope with San Daniele ham, sage-white-wine sauce and risotto	€ 21,50
SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIOLINI AL BURRO CASERECCI Veal escalope in lemon-sauce with homemade butter-tagliatelle	€ 21,00
INVOLTINI DI MANZO CON SPINACI E TALEGGIO SU SALSA ALLA CIPOLLA CON PATATE AL ROSMARINO Roast beef rolls with spinach and Taleggio, filled with spring onions and rosemary-potatoes	€ 24,90
BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA, INFORNATA CON MOZZARELLA E POMODORO, ACCOMPAGNATA DA PATATE AL GRATIN Grilled entrecôte baked with mozzarella and tomatoes, served with potato-gratin	€ 24,90
PICCATA MILANESE CON SPAGHETTI AL POMODORO Veal escalope coated in parmesan and egg on tomato-spaghetti	€ 21,50
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI TRIFOLATI E MEDAGLIONI DI POLENTA AL ROSMARINO Grilled beef filet with sautéed mushrooms and rosemary-polenta-cakes	€ 24,90

PESCE

COZZE IN FONDO DI VINO BIANCO CON BAGUETTE ALL'AGLIO Mussels in white wine sauce, served with garlic-baguette	PRIMO € 11,90	€ 17,90
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA SU RISOTTO CON BARBABIETOLA E CICCIOI Grilled sea bass fillet on risotto with beetroot and greaves		€ 19,90
POLPO E CALAMARI ALLA BRACE CON PATATE AL TIMO, CHUTNEY DI POMODORO E PEPERONCINO Grilled squid (octopus, calamari) served with thyme-potatoes and tomato-chili-chutney		€ 21,90
GAMBERONI SU LATTUGA MISTA E PANNA ALLA LIMETTA Giant prawns on mixed leaf salad with lime-sour-cream		€ 24,90
TRANCIA DI SALMONE ARROSTITA IN SALSA ALLA PANNA E POMODORO CON GAMBERETTI E SPINACI IN FOGLIA Grilled salmon steak on leaf-spinach, served with rosé-shrimps-sauce		€ 21,90

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA/PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI LESSI/ RISOTTO AL PARMIGIANO/LATTUGA/TALLERI DI POLENTA Grilled seasonal vegetable/rosemary-potatoes/leaf-spinach/parmesan-risotto/leaf salad/polenta	€ 4,90
INSALATA MISTA Mixed salad	€ 5,50
INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO E POMODORINI Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan	€ 6,90

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO Classic tiramisù	€ 5,90
TRIS DI SORBETTI (LIMONE, MANGO, CASSIS) Trio of sorbets (lemon, mango, cassis)	€ 7,20
PANNA COTTA CON FILETTO D'ARANCIA Panna cotta with slice of orange	€ 6,50
CRÈME CARAMEL CON PANNA MONTATA E PERA AL VINO PORTO Crème Caramel with whipped cream and port wine pear	€ 6,80
SORBETTO AL LIMONE CON VODKA Lemon-sorbet with vodka	€ 6,90
ZABAIONE CON MARSALA E SAVOJARDO Sabayon with Marsala and sponge finger	€ 7,20
CANEDERLO ALLA RICOTTA SU MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO Curd cheese dumpling with berry mousse	€ 8,50

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI MISTI Mixed Tuscan cheese platter	€ 11,90
---	---------

MENU DEL BUON RICORDO

MISTO DI PESCE ALL'ACQUA PAZZA CON PATATE AL ROSMARINO
(con questo piatto viene regalato il piatto del Buon Ricordo)

Gemischte Fische in Weißweinsauce mit Rosmarinerdäpfeln
(zu diesem Fischgericht gibt es den Buon Ricordo Teller)

Mixed fish in white wine sauce with rosemary potatoes
(with this dish you will get the Buon Ricordo Plate)

€ 36,50