



DINNER



Salumi e Formaggi

	30gr	50gr
PROSCIUTTO TOSCANO Tuscan Ham	110.	180.
SALAME TOSCANO Tuscan Salami.	90.	160.
LARDO DI COLONNATA Collonata Lard	70.	130.
MORTADELLA.	80.	140.
PECORINO TOSCANO IL "VESSILLO" Pecorino Cheese.		190.

Antipasti

CAVOLO NERO E FARRO	250
Black Kale, Spelt, Olives and Cherry Tomato Salad	
TORTINO AGLI ASPARAGI E PECORINO TOSCANO	290
Asparagus, Pecorino Cheese and Organic Egg Flan	
PANZANELLA.	250
Tuscan Bread, Onion, Tomato, Celery, Cucumber Salad	
CARPACCIO DI ROSTBEEF.	250
Roasted Beef Carpaccio with Rocket Salad and Parmigiano	
CROSTINI AI FEGATINI.	200
Crostini with Warm Chicken liver pate	
PAPPA AL POMODORO	220
Tuscan Bread and Tomato Soup	
LA RIBOLLITA	220
Tuscan Bread, Vegetables, Beans and Black Kale Soup	

Griglia

FIorentina ask for the Daily Selection	Start at	2600/KG.
BISTECCA Beef Ribeye	Start at	2400/KG.
SALSICCE Tuscan Style Sausage		180/PC.
BRACIOLA Organic Pork Chop		990/KG.
SPIEDINO ALLA FIORENTINA Grilled Mix Meat Skewer		560/PC.

Primi Piatti

TORTELLI DI PATATE ALLA MUGELLANA	360
Homemade Potato Ravioli served with Meat Ragu	
GNOCCHI AL CAVOLO NERO E PANCETTA.	380
Homemade Potato Gnocchi with Black Kale and Pancetta Sauce	
PICI AL RAGU DI SALSICCIA	380
Pici Pasta with Sausage and Porcini Mushroom ragu	
GNUDI BURRO E SALVIA	380
Spinach and Ricotta Dumpling in Butter Sage Sauce	
PAPPARDELLE AL CINGHIALE.	460
Pappardelle Pasta with Wild Boar Ragu	
CREPELLE ALLA FIORENTINA	360
Baked Crepes filled with Ricotta Cheese and Spinach	

Secondi

ARISTA	380
Roasted Pork Rack with Rosemary Potato	
SALSICCIA E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO.	380
Italian Sausage and Beans Stew	
PETTO DI POLLO BURRO E SALVIA	360
Organic Chicken Supreme in Butter Sage Sauce	
SCAMERITA E CAVOLO	340
Pork Neck Steak Sautéed with Kale	
CALAMARI RIPIENI	400
Spinach Stuffed Squid in Spicy Tomato sauce	
TONNO UBRIACO	480
Baby Tuna Braised in Red Wine	

Contorni 160

PATATE AL FORNO
Rosemary Roasted Potato

MISTICANZA TOSCANA
Tuscan Mesclum Salad

FAGIOLI ALL'OLIO
Coco Beans with Olive Oil

SPINACI SALTATI
Sautéed Spinach

INSALATA DI POMODORI
Tomato, Onion and Basil Salad





DOLCE



CANTUCCI E VINSANTO Almond Cookie and Vin Santo Wine	350
PANNA AL FORNO Baked Panna Cotta	200
TIRAMISU The Classic	230
ZUPPA INGLESE Cream and Chocolate Trifle	230

BEVERAGE



Acqua

San Pellegrino 750ml.	120
Acqua Panna 500ml.	80
Water	40

Bibite

Coke	60
Coke Zero	60
Sprite	60
Soda Water	40

Birre

Peroni	160
Singha	85
Beerlao	85

WINE LIST

I Bianchi

White Wine

Vermentino Igt – Rocca di Frassinello 2018	by GLASS	400	by BOTTLE	1900
Chardonnay “Bramito del Cervo” 2018		300		1450
Sauvignon Vioner “Il Bianco” 2018		255		1250
Dogajolo Bianco di Toscana - Banfi		280		1350
Le Rime- Chardonay & Pinot Grigio IGT		280		1350

I Rosati

Rose Wine

Cassiopea Rosato DOC 2018	by GLASS	260	by BOTTLE	1250
Rose Piano Piano 2018		320		1550
Cost'e Rosee IGT - Banfi		330		1600

I Rossi

Red Wine

Santa Cristina- Fattoria le Maestrelle 2017	by GLASSXXX	230	by BOTTLE	1150
Rosso di Montepulciano “Sabazio” DOC 2017		250		1250
Santa Cristina Superiore DOCG 2017		250		1250
Dogajolo Rosso di Toscana IGT- Banfi		280		1350
Chianti Classico “Peppoli” DOCG 2017		300		1450
Chianti Classico DOCG - Banfi		360		1550
Rosso di Montalcino DOC 2016		320		1750
Rosso di Montalcino DOC - Banfi				1950
Poggio alla Guardia DOC- Rocca di Frassinello 2016		340		1650
Morellino di Scansano Riserva Tempo-Terre di Talamo 2015		340		1650
Villa Chianti Classico DOCG 2015		350		1700
Dainero IGT- Castiglione del Bosco 2018				1750
Vino nobile di Montepulciano – Tenute del Cerro DOCG 2015		360		1750
Chianti Classico DOCG – Castello di Bossi 2015				1800
Cum Laude IGT - Banfi				2200
Varvara – Castello di Bolgheri 2016				2600
Corbaia IGT – Castello di Bossi 2012				2900
Brunello di Montalcino DOCG – Renieri 2013				3700
Tignanello – Antinori 2016				8900

OPEN: 11.30 AM – 03.00 PM

OPEN: 5.00 PM – 11:00 PM

PRICE EXCLUDE SERVICE CHARGE
AND V.A.T

