

Antipasti - Appetizers

BACCALÀ IN PASTELLA, CICORIA E PIL PIL €25

BATTERED COD WITH CHICORY AND PIL PIL SAUCE 1,4,12

SEPPIA CON PISELLI €24

CUTTLEFISH AND PEAS 4,9,12,14

CROSTONE DI PANE CON POLIPETTI ALLA LUCIANA €26

TOASTED BREAD TOPPED WITH LUCIANA-STYLE BABY OCTOPUS 1,7,9,12,14

PARMIGIANA IN FIORE €24

STUFFED ZUCCHINI FLOWER WITH EGGPLANT PARMIGIANA 1,7

VITELLO TONNATO €28

VEAL IN TUNA-CAPER SAUCE 3,4,12

GALLINELLA MARINATA CON VERDURINE AGLI AGRUMI €27

MARINATED GURNARD SERVED WITH CITRUS-INFUSED VEGETABLES 4,9,12

CARPACCIO DI MANZO, FUNGHI E TARTUFO €28

BEEF CARPACCIO, MUSHROOMS AND TRUFFLE 1,3,10,12

Primi Piatti - First Courses

CAPPELLACCIO ALLA CARBONARA €30

CAPPELLACCI WITH A CREAMY CARBONARA FILLINGS 1,3,7,9

SPAGHETTO AI RICCI E BURRO MONTATO DI BUFALA AGLI AGRUMI €38

SPAGHETTI WITH SEA URCHIN AND WHIPPED BUFFALO BUTTER INFUSED WITH CITRUS

1,4,6,7,9,10,12,14

SPAGHETTONE VERDE ALLA CHITARRA CON VONGOLE €32

GREEN "CHITARRA" SPAGHETTI WITH SAUTÉED CLAMS 1,3,4,12,14

PICI AL CACIUCCO €30

PICI PASTA WITH CACIUCCO-STYLE SEAFOOD SAUCE 1,2,4,9,12,14

RISO AL SALTO E OSSOBUCCO €28

CRISPY PAN-FRIED RISOTTO SERVED WITH SLOW-BRAISED OSSOBUCCO 1,7,9,12

FETTUCCINE CON PORCINI E TARTUFO €34

FETTUCCINE WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE 1,3,7,

Secondi Piatti - Main Courses

POLLO E PEPERONI €38

CHICKEN AND PEPPERS 1,3,7,9,12

SPUNTATURE E INSALATA DI VERZA €32

TENDER RIBS SERVED WITH SAVOY CABBAGE SALAD 4,12

POLPO CROCCANTE, BURRATA, LIME E SALSA AGRODOLCE €36

CRISPY OCTOPUS WITH BURRATA CHEESE, LIME AND SWEET-AND-SOUR SAUCE 1,7,12,14

TRANCIO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA €36

CATCH OF THE DAY SIMMERED 'ACQUA PAZZA' STYLE WITH ASPARAGUS 4,9,12

FIorentina SELEZIONE SAKURA HANAMI

CON CONTORNI DI STAGIONE €15/ETTO (HG)

HANAMI SELECTION FIORENTINA STEAK WITH SEASONAL SIDE DISHES

INVOLTINO DI PESCE SPADA €33

GRILLED SWORDFISH ROLL WITH HERBS AND BREADCRUMBS 1,4,8,9,12

Contorni - Sides

PATATE AL FORNO ROASTED POTATOES 7 €12

CAPONATA IN AGRODOLCE SWEET AND SOUR CAPONATA 9,12 €14

CICORIA RIPASSATA SAUTÉED CHICORY €12

INSALATA MISTA MIXED SALAD €12

VERDURA ALL'AGRO LIGHTLY MARINATED VEGETABLES €12

Dessert

PANE, BURRO E MARMELLATA €15

BREAD, WHIPPED BUTTER AND ARTISAN JAM 1,3,7

CREMOSO AL CIOCCOLATO, CARAMELLO SALATO E WHISKY €16

CHOCOLATE CRÉMEUX WITH SALTED CARAMEL AND WHISKY 1,3,6,7,8

BAVARESE ALLO YOGURT, TOZZETTI E PESCHE AL VINO €16

*YOGURT BAVAROIS WITH ALMOND BISCOTTI
AND WINE-POACHED PEACHES 1,3,7,8,12*

TIRAMISÙ €15

1,3,7

TAGLIATA DI FRUTTA CON SORBETTO AL LIMONE €20

SLICED FRESH FRUIT WITH LEMON SORBET

TOZZETTO ALLE MANDORLE CON VIN SANTO €15

ALMOND TOZZETTO BISCUIT WITH VIN SANTO 1,3,7,8,12

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI €28

ITALIAN CHEESE SELECTION 1,3,7,8

GELATI E SORBETTI €14

ICE-CREAM AND SORBET 1,3,7,8,12

PANE, FOCACCIA E GRISSINI DI NOSTRA PRODUZIONE € 4

HOMEMADE BREAD, FOCACCIA AND BREADSTICKS 1

ALLERGENI *ALLERGENS*: 1: GLUTINE/CEREALI - CEREALS/GLUTEN 2: CROSTACEI - CRUSTACEANS 3: UOVA - EGG 4: PESCE - FISH 5: ARACHIDI - PEANUT 6: SOIA - SOY 7: LATTE/LATTOSIO - MILK/LACTOSE 8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI - TREE NUTS 9: SEDANO - CELERY 10: SENAPE - MUSTARD 11: SESAMO - SESAME 12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG- SULPHITES>10MG/KG 13: LUPINI - LUPIN 14: MOLLUSCHI - MOLLUSCS

I nostri piatti di carne e di pesce sono sottoposti a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - all our meat and fish products have been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.