

Lorenzo De' Medici

RISTORANTE
PIZZERIA



Menù







*Bistecca alla Fiorentina
con patate arrosto*

*T-bone steak Florentine style
with roasted potatoes*

16,50

La specifica degli ingredienti e gli allergeni si trova nel "LIBRO DEGLI INGREDIENTI".
The specification of the ingredients and allergens is in the "BOOK OF INGREDIENTS"



Antipasti - Starters

FETTUNTA TOSCANA TUSCAN FETTUNTA (TUSCAN BRUSCHETTA WITH OLIVE OIL AND GARLIC)	3,50
BRUSCHETTA AL POMODORO BRUSCHETTA WITH TOMATOES	4,50
CROSTINI TOSCANI CANAPES WITH CHICKEN LIVER PATE	5,00
CAPRESE CON MOZZARELLA E POMODORO CAPRESE WITH MOZZARELLA AND TOMATO	7,00
CROSTINI MISTI MIXED CROUTONS	6,50
COCCOLI PROSCIUTTO E STRACCHINO FRIED COCCOLI, HAM AND STRACCHINO CHEESE	12,50
PROSCIUTTO E MELONE HAM AND MELON	8,00
CARPACCIO DI BRESAOLA CARPACCIO OF DRIED BEEF BRESAOLA	10,00
ANTIPASTO TOSCANO TUSCAN APPETIZER (HAM, SALAMI FINOCCHIONA, BACON)	10,50
FORMAGGI MISTI MIXED CHEESE	8,00



Primi piatti di terra – Vegetable or meat first courses

PAPPA AL POMODORO TOMATO BREAD SOUP	6,00
RIBOLLITA TOSCANA TUSCAN RIBOLLITA SOUP	6,00
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO HOMEMADE TORTELLINI WITH CREMA AND HAM	7,50
TAGLIATELLE AI FUNGHI HOMEMADE TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS	10,00
TAGLIATELLE AL PESTO HOMEMADE TAGLIATELLE WITH PESTO	9,00
RISOTTO ALLA FIORENTINA RISOTTO FLORENTINE STYLE MEAT SAUCE AND PEAS	8,00
SPAGHETTI AL POMODORO SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	7,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA	8,00
PENNE GORGONZOLA E NOCI PENNE WITH BLUE CHEESE GORGONZOLA AND WALNUTS	8,00

PENNE ALLA CARRETTIERA PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE, GARLIC AND PARSLEY	7,00
PENNE AL RAGÙ DI CARNE PENNE WITH MEAT SAUCE	7,00
LASAGNE AL FORNO HOMEMADE BAKED LASAGNE	8,00
CRESPELLE ALLA FIORENTINA HOMEMADE CREPES FLORENTINE STYLE	8,00
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI HOMEMADE GNOCCHI WITH FOUR CHEESES	8,00
RAVIOLI RUCOLA E PARMIGIANO HOMEMADE RAVIOLI WITH ARUGULA AND PARMESAN CHEESE	8,00
RAVIOLI TARTUFATI HOMEMADE RAVIOLI WITH TRUFFLES	8,50
PICI DEL CHIANTI AL CINGHIALE HOMEMADE CHIANTI PICI WITH WILD BOAR SAUCE	10,00
GARGANELLI CASERECCI AL RAGÙ DI SALSICCIA CON RICOTTA HOMEMADE GARGANELLI WITH SAUSAGE MEAT SAUCE AND RICOTTA CHEESE	9,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA PARMESAN STYLE EGGPLANT	9,00

Zuppe - Soups

ZUPPA DI VERDURA VEGETABLE SOUP	7,00
TORTELLINI IN BRODO TORTELLINI SOUP	8,00
ZUPPA DI ASPARAGI ASPARAGUS SOUP	9,00
ZUPPA DI PORCINI PORCINI MUSHROOMS SOUP	9,00
ZUPPA DI PORRI E PATATE LEEK AND POTATO SOUP	7,00



Secondi piatti di carne - Main courses of meat

COSTOLETTE DI AGNELLO LAMB RIBS	13,00
GALLETTO AL MATTONE CON PATATE ARROSTO GRILLED COCKEREL WITH ROASTED POTATOES	15,00
OSSO BUCO ALLA FIORENTINA VEAL SHANK FLORENTINE STYLE	14,00
IL PEPOSO DELL'IMPRUNETA STEW BEEF WITH BLACK PEPPER CHIANTI STYLE	14,00
MILANESE CON PATATE FRITTE MILANESE CUTLET WITH FRIED POTATOES	12,00
ROSTICCIANA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO GRILLED RIBS WITH ROASTED POTATOES	10,00
BISTECCHINA DI MAIALE ALLA GRIGLIA GRILLED PORK STEAK	10,00
FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE AROMATICHE CON PATATE ARROSTO PORK FILLET WITH AROMATIC HERBS AND ROASTED POTATOES	12,00
FILETTO DI CHIANINA ALLA GRIGLIA GRILLED CHIANINA FILLET	30,00
FILETTO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF FILLET	16,00
FILETTO AL PEPE VERDE BEEF FILLET IN GREEN PEPPER SAUCE	16,00
FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO BEEF FILLET IN BALSAMIC VINEGAR SAUCE	16,00
FILETTO ALL'ALPINA BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS	24,00



TAGLIATA DI CHIANINA 600 gr. SLICED BEEF OF CHIANINA 600 gr.	40,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA SLICED BEEF WITH ARUGULA	16,00
TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E GRANA SLICED CHICKEN WITH RUCOLA AND PARMESAN CHEESE	11,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON PATATE ARROSTO GRILLED MIXED MEAT AND ROASTED POTATOES	16,00
SALSICCE E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO SAUSAGES AND BEANS ALL'UCCELLETTO	10,00
STUFATINO DI MANZO CON PATATE BEEF STEW WITH POTATOES	12,00
TRIPPA ALLA FIORENTINA CON FAGIOLI FLORENTINE STYLE TRIPE WITH BEANS	9,50
SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA ESCALOPE WITH TOMATO SAUCE	11,00
SCALOPPINE AI FUNGHI ESCALOPE WITH MUSHROOMS	12,00
TACCHINO ARROSTO CON PATATE ARROSTO ROASTED TURKEY WITH ROASTED POTATOES	10,00
SALSICCIA ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE* GRILLED SAUSAGE WITH FRIED POTATOES	9,00

Le nostre Bistecche – Our Steaks

BISTECCA ALLA FIORENTINA SMALL BEEF FLORENTINE STEAK SMALL BEEF	3,90 l'etto
BISTECCA ALLA FIORENTINA BLACK ANGUS AMERICA T-BONE STEAK BLACK ANGUS AMERICA	8,90 l'etto
BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CHIANINA IGP CON FILETTO E CONTROFILETTO THE REAL T-BONE STEAK OF CHIANINA IGP MEAT WITH FILLET AND SIRLOIN	8,30 l'etto
BISTECCA ALLA FIORENTINA DI PURA RAZZA CHIANINA IGP THE REAL T-BONE STEAK OF CHIANINA IGP MEAT	6,90 l'etto
BISTECCA TOMA HAWK - DETTA "LA BISTECCA DEL DINOSAURO" CALLED "DINOSAUR T-BONE STEAK"	7,50 l'etto
BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZETTA - LA CARNE PIÙ MORBIDA E SAPORITA IN ASSOLUTO T-BONE STEAK MANZETTA - THE SMOOTHER AND TASTY MEAT	6,00 l'etto
BISTECCA ALLA FIORENTINA CHAROLAISE T-BONE STEAK CHAROLAISE	4,80 l'etto
BISTECCA ALLA FIORENTINA LIMOUSINE T-BONE STEAK LIMOUSINE	4,80 l'etto





Primi piatti di pesce – Seafood first courses

SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS	9,50
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO SPAGHETTI WITH SEAFOOD, CLAMS AND MUSSELS	9,50
SPAGHETTI AL TONNO, CAPPERI E ACCIUGHE SPAGHETTI WITH TUNA, CAPERS AND ANCHOVIES	10,50
RISOTTO DI MARE SEAFOOD RICE	9,00
CALAMARATA DI PACCHERI CON GAMBERONI SQUID PACCHERI WITH SHRIMP	15,00
GNOCCHI CON SCAMPI GNOCCHI WITH SCAMPI	15,00



Secondi piatti di pesce – Seafood main courses

IMPEPATA DI COZZE PEPPERED MUSSELS	12,00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA GRILLED PRAWNS	15,00
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA GRILLED SWORDFISH	12,50
FRITTURA DI PESCE CON PATATE FRITTE FRIED FISH WITH FRIED POTATOES	12,50
TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA GRILLED SALMON	14,00
TAGLIATA DI TONNO GRILLED TUNA FISH	16,00
BRANZINO ALLA GRIGLIA GRILLED SEABASS	16,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE MIXED GRILLED FISH	20,00



Contorni - Side dishes

FAGIOLI BIANCHI ALL'OLIO WHITE BEANS WITH OLIVE OIL	4,50
SPINACI SALTATI AGLIO E OLIO SAUTEED SPINACH WITH GARLIC AND OIL	4,50
FAGIOLI ALL'UCCELLETTA BAKED BEANS	6,00
VERDURE BRUNITE HOVEN VEGETABLES: ZUCCHINI, EGGPLANT, CARROTS	7,00
PATATINE FRITTE FRIED PATATOES	4,50
VERDURE FRITTE FRIED VEGETABLES	7,00
PATATE ARROSTO ROASTED POTATOES	4,50
INSALATA VERDE GREEN SALAD	4,50
INSALATA MISTA - LATTUGA, RADICCHIO ROSSO, POMODORO MIXED SALAD: LETTUCE, RED CHICORY, TOMATO	5,00
INSALATA DI POMODORO TOMATO SALAD	4,50



Insalateria - Salads

FRESCA <i>LATTUGA, RADICCHIO ROSSO, RUCOLA, POMODORO, MAIS</i> FRESH: LETTUCE, RED CHICORY, ARUGULA, TOMATO, CORN	6,50
TROPICALE <i>LATTUGA, RADICCHIO ROSSO, MAIS, TONNO, ANANAS</i> TROPICAL: LETTUCE, RED CHICORY, CORN, TUNA, PINEAPPLE	8,00
NAPOLI <i>LATTUGA, RADICCHIO ROSSO, MOZZARELLA, POMODORO, ORIGANO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE</i> NAPLES: LETTUCE, RED CHICORY, MOZZARELLA, TOMATO, ORIGAN, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES	8,00
QUATTRO FORMAGGI <i>LATTUGA, RUCOLA, 4 FORMAGGI, NOCI, POMODORO</i> FOUR CHEESE: LETTUCE, ARUGULA, FOUR CHEESE, NUTS, TOMATO	8,00
SANTA MARIA NOVELLA <i>RUCOLA, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, POMODORI, MAIS</i> ARUGULA, MOZZARELLA, MUSHROOMS, TOMATOES, CORN	8,00
SANTA REPARATA <i>LATTUGA, RADICCHIO ROSSO, CAROTE, CETRIOLI, CARCIOFI</i> LETTUCE, RED CHICORY, CARROTS, CUCUMBERS, ARTICHOKES	8,00
SAN LORENZO <i>RUCOLA, TONNO, CIPOLLE</i> ARUGULA, TUNA, ONIONS	8,00



Le nostre pizze - Pizzas

PIZZA SENZA GLUTINE	10,00
GLUTEN FREE PIZZA	
MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA)	6,00
MARGHERITA (TOMATO, MOZZARELLA)	
MARGHERITA RUCOLA E GRANA (POMODORO E MOZZARELLA, RUCOLA E GRANA)	7,00
MARGHERITA WITH ARUGULA AND GRANA CHEESE (TOMATO, MOZZARELLA, ARUGULA AND GRANA CHEESE)	
NAPOLETANA (POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, ORIGANO)	6,50
NAPOLITAN (TOMATO, MOZZARELLA, CAPERS, ANCHOVIES, ORIGAN)	
MARINARA (POMODORO, AGLIO, ORIGANO)	5,50
MARINARA (TOMATO, GARLIC, ORIGAN)	
CAPRICCIOSA (POM., MOZZ., PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, WURSTEL)	8,00
CAPRICIOUS (TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES, FRANKFURTERS)	
QUATTRO STAGIONI (POM., MOZZ., CARCIOFI, OLIVE, PROSCIUTTO, FUNGHI)	7,50
FOUR SEASONS (TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKES, OLIVES, HAM, MUSHROOMS)	
PROSCIUTTO E FUNGHI (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO E FUNGHI)	7,00
HAM AND MUSHROOMS (TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS)	
TONNO E CIPOLLE (POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLE)	7,00
TUNA AND ONIONS (TOMATO, MOZZARELLA, TUNA AND ONIONS)	



MAIALONA (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, WURSTEL, SALAME, SALSICCIA) PORK (TOMATO, MOZZARELLA, HAM, FRANKFURTERS, SALAMI, SAUSAGE)	8,00
VEGETARIANA (POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE) VEGETARIAN (TOMATO, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLE)	7,00
DELLA CASA (METÀ PIZZA: SALAME E OLIVE - METÀ CALZONE: 4 FORMAGGI E COTTO) DE MEDICI'S PIZZA (HALF PIZZA: SALAMI AND OLIVES - HALF CALZONE: 4 CHEESE AND COOKED HAM)	9,00
FRUTTI DI MARE (POMODORO, FRUTTI DI MARE) SEAFOOD (TOMATO, SEAFOOD)	11,00
QUATTRO FORMAGGI (POMODORO, 4 FORMAGGI) FOUR CHEESE (TOMATO, FOUR CHEESES)	7,50
PIZZA 2000 (POMODORO, SALAME PICCANTE, CIPOLLA, 4 FORMAGGI, CARCIOFI, FUNGHI) PIZZA 2000 (TOMATO, SPICY SALAMI, ONIONS, FOUR CHEESE, ARTICHOKE, MUSHROOMS)	9,00
COVACCINO AL PROSCIUTTO CRUDO COVACCINO FLATBREAD WITH HAM SMOKED	6,00
CALZONE PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA E POMODORO CALZONE WITH COOKED HAM, MOZZARELLA, TOMATO	7,00
CALZONE FARCITO (POM., MOZZ., FUNGHI, WURSTEL, PROSC. COTTO, CARCIOFI, OLIVE) STUFFED CALZONE (TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, FRANKFURTERS, COOKED HAM, ARTICHOKE, OLIVES)	8,00

*Tutte le pizze sono preparate con mozzarella di Bufala al costo aggiuntivo di € 2,00
Buffalo mozzarella can be added to any pizza for an additional € 2,00*



Pizze Speciali - Special Pizzas



Pizza Caterina

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI PORCINI, FATTI IN CASA, SCAGLIE DI GRANA, CREMA DI TARTUFO
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS, PARMESAN CHEESE, TRUFFLE CREAM

€ 12,00



Pizza Lorenzo

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI MARINATI, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, MARINATED TOMATOES, BURRATA CHEESE, SMOKED HAM, ARUGULA

€ 13,00



Pizza Cosimo

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, VERDURE TRIFOLATE A MODO NOSTRO, PECORINO DI FOSSA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, SAUTÉED VEGETABLES, PECORINO DI FOSSA CHEESE

€ 12,00



Pizza Giovanni

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SCAMORZA AFFUMICATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, SMOKED SCAMORZA CHEESE, PARMA HAM

€ 12,00



Pizza Marinaretta

POMODORO, POMODORINI CILIEGINI, AGLIO, ORIGANO, BURRATA
TOMATO, CHERRY TOMATOES, GARLIC, OREGANO, BURRATA CHEESE

€ 12,00

Pizze Speciali - Special Pizzas



Pizza Alessandro

MOZZARELLA DI BUFALA, MASCARPONE, BRIE, SPECK

BUFFALO MOZZARELLA, MASCARPONE CHEESE, BRIE, SPECK

€ 12,00



Pizza Contessina

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALMONE, ASPARAGI E PEPE ROSA

TOMATO BUFFALO MOZZARELLA, SALMON, ASPARAGUS PINK PEPPER

€ 13,00



Pizza Piccarda

BIANCA, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO, FUNGHI PORCINI, RICOTTA E NOCI

WHITE, BUFFALO MOZZARELLA, PESTO, PORCINI MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, WALNUTS

€ 12,00



Pizza Clarice

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE, GAMBERETTI, AGLIO E PREZZEMOLO

TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, ZUCCHINI, SHRIMPS, GARLIC, PARSLEY

€ 12,00



Pizza Gottoso

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, TRIPPA FIORENTINA A MODO NOSTRO, CIPOLLA

TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, TRIPPA FIORENTINA, ONION

€ 12,00



Dolci - Desserts

TIRAMISÙ DELLA CASA HOUSE TIRAMISU	6,00
PROFITEROL PROFITEROLE	6,00
CESTINO DI PASTA FILLO CON CREMA E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PASTRY BASKET WITH CREAM AND FRESH SEASONAL FRUIT	6,00
CANTUCCINO CON VIN SANTO CANTUCCINO ALMOND COOKIES WITH VIN SANTO	6,50
TORTA AL CIOCCOLATO CHOCOLATE CAKE	6,00
SOUFFLE AL CIOCCOLATO CHOCOLATE SOUFFLE	6,00
CHEESECAKE CHEESECAKE	6,00
MILLEFOGLIE PUFF PASTRY	6,00
CROSTATA DI MARMELLATA MARMELADE CRUST	6,00
GELATO CREMA, CIOCCOLATA, FRAGOLE, LIMONE ICE CREAM, CHOCOLATE, STRAWBERRIES, LEMON	5,00
SORBETTI: LIMONE, COCCO, ANANAS SORBETS: LEMON, COCONUT, PINEAPPLE	6,00
TARTUFO: CIOCCOLATO O VANIGLIA TRUFFLE: CHOCOLATE OR VANILLA	6,00
TARTUFO AFFOGATO AL CAFFÈ TRUFFLE DROWNED IN COFFEE	6,00
CRÈME CARAMEL CRÈME CARAMEL	5,00
PANNA COTTA COOKED WHITE CREAM WITH TOPPING OF YOUR CHOICE	5,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRUIT CUP	5,00
FRAGOLE STRAWBERRIES WITH LEMON/ WITH WHIPPED CREAM	6,00
ANANAS PINEAPPLE	5,00





Via del Giglio, 49 - 51r
Via del Melarancio, 10r - 50123 Firenze
Tel. 055/212932 - Fax 055/2650485
www.lorenzodemediciristorante.com - info@lorenzodemedici.eu