



# MATTACÉNA

FIRENZE



~ MENU ~

*Mangia icché tu vòì*

EAT WHATEVER YOU LIKE (Florentine dialect)



*I' nostro menu...*

OUR MENU...

*Tu po' mangia' quanto tu vo',*  
YOU CAN EAT HOW MUCH YOU LIKE, THE WAY YOU LIKE IT,

*come tu vo' e spende quanto tu po',*  
AND WILL SPEND HOW MUCH YOU CAN



Usiamo quasi tutti i prodotti a km 0  
ALL OUR PRODUCTS ARE LOCAL

(in parole po'ere: che vengono dalla Toscana)  
(THEY ALL COME FROM TUSCANY),

e si tratta tutti a i' ssolito modo  
AND WE WELCOME EVERYBODY ALIKE

(ricco o po'ero per noi l'è uguale).  
(RICH OR POOR, FOR US IT'S THE SAME)



Se tu se' VEGANO o VEGETARIANO...  
IF YOU'RE VEGAN OR VEGETARIAN,

guarda i piatti con la foglia verde accanto :  
LOOK FOR THE GREEN LEAVES:

quelli sono fatti apposta per te  
THOSE MENU ITEMS HAVE BEEN THOUGHT OUT JUST FOR YOU

(e anche per tutti gli attri se li 'ogliono).  
(AND FOR ANYONE ELSE WHO WOULD LIKE TO TRY THEM).

Se ti dà noia i' GLUTINE...  
IF YOU DON'T GET ALONG WITH GLUTEN,

ti si fa anche la pasta gluten fri.  
YOU CAN JUST ASK FOR GLUTEN-FREE PASTA.

 Il bollino indica che il prodotto potrebbe essere congelato a seconda della disponibilità stagionale  
THE DOT INDICATES THAT THE PRODUCT MAY BE DEEP-FROZEN DEPENDING ON SEASONAL AVAILABILITY

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio  
FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO CONSULT THE APPROPRIATE  
DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED, ON REQUEST, BY THE STAFF IN SERVICE

## SE TU TI VO' DIVERTIRE, CREA IL TUO "MATTOPIATTO"

IF YOU WOULD LIKE TO HAVE FUN, GO AHEAD  
AND CREATE YOUR CRAZY "MATTOPIATTO"






1  
ASSAGGIO  
TASTE

### SALUMI TIPICI TOSCANI TYPICAL ITALIAN CURED MEAT

Prosciutto Toscano DOP PDO TUSCAN PROSCIUTTO	1,30
Salame Toscano di Scarpaccia SCARPACCIA TUSCAN SALAMI	1,10
Lardo di Cinta Senese DOP POD CINTA SENESE LARD	1,30
Sbriciolona di Scarpaccia SCARPACCIA SBRICIOLONA (SOFT FENNEL SALAMI)	1,30
Sopressata del Casentino CASENTINO PORK BRAWN	1,10
Mortadella di cinghiale WILD BOAR MORTADELLA	1,10



### I SOTT'OLI DELLA ZIA ANNA AUNT ANNA'S OIL PRESERVES

 Carciofi interi alla fiorentina FLORENTINE-STYLE WHOLE ARTICHOKE	1,10
 Melanzane sott'olio con aglio e peperoncino OIL AUBERGINES WITH GARLIC AND RED CHILI PEPPER	1
 Pomodori secchi con origano DRIED TOMATOES WITH OREGANO	1





### I' CACIO [FORMAGGI TIPICI TOSCANI DOP] CHEESE [POD TYPICAL TUSCAN CHEESE]

Formaggio pecorino toscano fresco FRESH TUSCAN PECORINO CHEESE	1,30
Formaggio pecorino toscano semistagionato SEMI-AGED TUSCAN PECORINO CHEESE	1,50
Formaggio pecorino toscano stagionato AGED TUSCAN PECORINO CHEESE	1,60

### DIRETTAMENTE DALL'ORTO DI NONNA ESTER STRAIGHT FROM GRANDMA ESTER'S VEGETABLE GARDEN

 Pinzimonio moderno con mousse di olio extravergine di oliva, limone e pepe nero MODERN PINZIMONIO WITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, LEMON AND BLACK PEPPER MOUSSE	5,50
 Filangé di cavolo verza con olio extravergine e salsa di limone SAVOY CABBAGE JULIENNE WITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON SAUCE	4,50

### SPILLUZZICHINI NIBBLES

Polenta frita con fegatini FRIED POLENTA WITH CHICKEN LIVER	1,50
 Polenta frita e funghi porcini FRIED POLENTA AND PORCINI MUSHROOMS	1,50
Crostino con ragù di lampredotto CROSTINO WITH LAMPREDOTTO MEAT SAUCE	1,50
 Bruschetta pomodoro fresco, basilico, aglio e olio extravergine italiano BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES, BASIL, GARLIC, BASIL AND EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	2,30
 Bruschettina con fagioli, olio extravergine e spolverata di pepe nero BRUSCHETTINA WITH BEANS, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL AND A LIGHT SPRINKLING OF BLACK PEPPER	2,30
 Coccoi (2 pezzi) SAVOURY FRITTERS (2 FRITTERS)	1,50

### SE UN TU VO' INGRULLIRE... TI SI FA NOI L'ANTIPASTO

AND IF YOU DON'T WANT TO GO NUTS...  
"WE'LL MAKE THE ANTIPASTO FOR YOU"

Tagliere Mattopiatto

"CRAZY DISH" MIXED  
APPETIZER BOARD

€12



# NÉ ANTIPASTO NÉ PRIMO... Un so' icché ll'è

NEITHER STARTERS NOR FIRST COURSE... No Clues on What These Are

PORZIONE  
SERVING  
1/2 | 1


-  **Insalata di finocchi e arance su letto di spinacino con emulsione di lime, curcuma e olio extravergine d'oliva**  
FENNEL AND ORANGE SALAD ON A BED OF BABY SPINACH WITH LIME EMULSION, TURMERIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL . . . . . 5 | 10
-  **Carpaccio di zucchine, rucola, succo d'arancia e mandorle tostate**  
THIN-SLICED ZUCCHINI, ARUGULA, ORANGE JUICE AND TOASTED ALMONDS . . . . . 5 | 10
- Coccoli fritti con mortadella di cinghiale, prosciutto toscano e stracchino biologico del Mugello**  
COCCOLI (FRIED BREAD DOUGH) WITH WILD BOAR MORTADELLA, TUSCAN PROSCIUTTO AND ORGANIC STRACCHINO SOFT CHEESE FROM MUGELLO . . . . . 5 | 10
-  **Crostone di pane toscano con porcini e scaglie di tartufo bianco**  
TUSCAN BREAD CROSTONE WITH PORCINI MUSHROOMS AND SLIVERS OF WHITE TRUFFLE . . . . . 9 | 16
- Panna cotta di squacquerone del Mugello e caprino con cialda di pera e riduzione di aceto balsamico DOP**  
SALTY PANNA COTTA MADE OF CREAMY MUGELLO SQUACQUERONE AND CAPRINO CHEESE WITH PEAR WAFERS AND PDO BALSAMIC VINEGAR REDUCTION . . . . . 5,5 | 11
- Fiori fritti ripieni con ricotta e scamorza affumicata con maionese dello chef agli agrumi**  
FRIED ZUCCHINI FLOWERS FILLED WITH RICOTTA AND SMOKED MOZZARELLA WITH OUR CHEF'S CITRUS MAYONNAISE . . . . . 5,5 | 11
- Insalata caprese di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico**  
CAPRESE SALAD WITH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL . . . . . 6 | 12
- Parmigiana di pesce spada con code di gambero rosso in tempura**  
EGGPLANT PARMESAN WITH SWORDFISH AND TEMPURA RED SHRIMP TAILS . . . . . 7 | 14
- Polpo croccante al vino Chianti con scaglie di tartufo bianco e purè di patate nella sua acqua**  
CRISPY OCTOPUS MARINATED IN CHIANTI WINE WITH SLIVERS OF WHITE TRUFFLE AND POTATO PURÉE IN ITS LIQUID . . . . . 12 | 22



# STRITTE FUDDE Se tu se' di corsa

STREET FOOD If You're in a Rush




- 4 mezze fette di pane grigliato con burro biologico del Mugello e acciughe**  
HALF SLICES OF GRILLED BREAD WITH ORGANIC BUTTER FROM MUGELLO AND ANCHOVIES . . . . . 9
-  **Panino vegetariano con hamburger di verdure, cipolle rosse di Certaldo e verdure grigliate**  
VEGETARIAN SANDWICH WITH GARDEN BURGER, RED ONION FROM CERTALDO, GRILLED VEGETABLES . . . . . 11
- Panino con filetto di pollo, cipolle caramellate, maionese al pomodoro e patate fritte**  
CHICKEN BREAST SANDWICH, CARAMELIZED ONION, SWEET PEPPER MAYONNAISE AND FRIED POTATOES . . . . . 12
- Panino di Leo con filetto di Chianina, lattuga, salsa verde e patate fritte**  
LEO'S SANDWICH WITH A FILET OF CHIANTINA BEEF, LETTUCE, GREEN SAUCE (PARSLEY SAUCE WITH A TUSCAN TWIST) AND FRIED POTATOES . . . . . 16
- Panino con svizzera di Chianina 200g, uovo occhio di bue, formaggio di grotta stagionato e chips di patate**  
SANDWICH WITH A 200-GRAM CHIANTINA BEEFBURGER, A SUNNY-SIDE-UP EGG, GROTTO-AGED CHEESE AND POTATO CHIPS . . . . . 16

## VÒI L'INSALATA? DO YOU WANT SALAD?

Fattela da solo... ma un scegliere troppi ingredienti, senno' l'è un casino!

Make It The Way You Want... But Don't Pick Too Many Ingredients, Otherwise We Go Nuts!

€10

-  **Lattuga – Rucola – Radicchio – Pomodori – Zucchine – Cipolle – Carote – Finocchi**  
LETTUCE – RUCOLA – RADICCHIO – TOMATOES – COURGETTE – ONIONS – CARROTS – FENNELS
- Foglie di Spinaci – Mais – Capperi – Olive – Crema di aceto balsamico**  
SPINACH LEAVES – MAIS – CAPERS – OLIVES – BALSAMIC VINEGAR CREAM

**Mozzarella fiordilatte – Pecorino – Uovo – Straccetti di filetto aromatizzato – Pollo – Tonno – Acciughe**  
MOZZARELLA CHEESE – PECORINO CHEESE – EGG – STRIPS OF FLAVOURED BEEF FILLET – CHICKEN – TUNA – ANCHOVIES



# I PRIMI FIRST COURSES AND SOUPES E LE ZUPPE



## LA TRADIZIONE TOSCANA Se tu vo' mangia' le solite 'ose, ma fatte a modino TUSCAN TRADITION The Same Food, but Served Just "A Modino"

<b>Ribollita</b> TRADITIONAL FLORENTINE BREAD AND VEGETABLE SOUP . . . . .	4,5   9
<b>Carabaccia</b> TRADITIONAL FLORENTINE ONION SOUP . . . . .	4,5   9
<b>Spaghetti integrali al pesto di cavolo nero con pomodoro ciliegino</b> WHOLEWHEAT SPAGHETTI WITH BLACK CABBAGE PESTO AND CHERRY TOMATOES . . . . .	6   12
<b>Pappardelle ai funghi porcini*</b> FRESH PAPPARDELLE PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS* . . . . .	6,5   13
<b>Maltagliati al ragù di anatra</b> FRESH MALTAGLIATI PASTA WITH DUCK RAGÙ . . . . .	6,5   13
<b>Tortelli mugellani al ragù di Chianina</b> TORTELLI (FRESH PASTA FILLED WITH POTATO) FROM MUGELLO IN A MEAT SAUCE WITH CHIANTINA BEEF . . . . .	6,5   13
<b>Chitarrina con guanciale di cinta senese, pecorino di grotta e tartufo bianco</b> CHITARRINA PASTA WITH CINTA SENESE CURED PORK CHEEK, GROTTO-AGED PECORINO CHEESE AND WHITE TRUFFLE . . . . .	13   25



## RIVISITAZIONE IN CHIAVE SEMI-MODERNA Senza troppi troiai SEMI-MODERN REVISITATION Without All That Contemporary Rubbish

<b>Casarecce con macedonia di verdure su crema di pomodoro fredda</b> CASARECCE PASTA WITH MIXED VEGETABLES ON COLD CREAM OF TOMATO . . . . .	5,5   11
<b>Ravioli di burrata con ragù di Cinta Senese al profumo di liquirizia</b> BURRATA-FILLED RAVIOLI WITH CINTA SENESE MEAT SAUCE SCENTED WITH LIQUORICE . . . . .	6   12
<b>Pappa al pomodoro su pesto al basilico con filetto d'orata scottato in padella</b> TUSCAN TOMATO SOUP ON BASIL PESTO WITH SEARED BREAM FILLET . . . . .	6,5   13
<b>Riso venere alla zucca gialla, pesce spada,* polpo,* gamberi* e la sua bisque</b> BLACK VENUS RICE WITH PUMPKIN, SWORDFISH,* OCTOPUS,* SHRIMP* AND ITS BISQUE . . . . .	6,5   13
<b>Risotto agli asparagi, gorgonzola e birra artigianale rossa</b> RISOTTO WITH ASPARAGUS, GORGONZOLA AND RED CRAFT BEER . . . . .	6,5   13
<b>Gnocchi di patate su letto di burrata con ciuffi di calamaretti e olio extra vergine di oliva al basilico</b> POTATO GNOCCHI ON A BED OF BURRATA WITH BABY SQUID AND BASIL-INFUSED EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL . . . . .	7   14
<b>Chitarrina di carbonara con code di gambero rosa,* carciofi, fiori di topinambur e polvere di caffè</b> FRESH "CHITARRA" SPAGHETTI WITH PINK SHRIMP TAILS,* ARTICHOKE, JERUSALEM ARTICHOKE FLOWERS AND COFFEE POWDER . . . . .	7   14

E se poi tu vuoi uno spaghetti a i' pomodoro (€9),  
una carbonara (€10) o una carrettiera (€10),  
chiedi a Mario e lui t'accontenta di sicuro

If you would like spaghetti with tomato sauce (€9),  
spaghetti alla carbonara (€10) or spaghetti alla carrettiera (€10),  
just ask Mario, and he will surely satisfy your desires.



# SPECIALE CRUDITÉ Dalla Versilia alla Valdichiana

CRUDITÉ SPECIALTIES  
From Versilia Through Valdichiana



<b>Tartare di orata di Orbetello su salsa di mango, uova di salmone, cristalli di sale Malton e pepe Sichuan</b> TARTARE OF ORBETELLO BREAM ON MANGO SAUCE, SALMON ROE, MALTON SALT CRYSTALS AND SICHUAN PEPPER . . . . .	9   18
<b>Tartare di gambero rosso imperiale di Mazara del Vallo su macedonia di verdure e pomodorini gialli, cristalli di sale Malton e pepe Sichuan</b> TARTARE OF IMPERIAL RED SHRIMP FROM MAZARA DEL VALLO ON MIXED VEGETABLES AND YELLOW CHERRY TOMATOES, MALTON SALT CRYSTALS AND SICHUAN PEPPER. . . . .	12   24
<b>Tataki di tonno pinna gialla al sesamo su crema di peperoni rossi, uovo marinato, cipolle rosse di Certaldo croccante e salsa di soia</b> SEARED SESAME-CRUSTED YELLOW FIN TUNA STEAK ON CREAM OF RED BELL PEPPERS, MARINATED EGG, CRISPY CERTALDO RED ONIONS AND SOY SAUCE . . . . .	14   28
<b>Tartare di Chianina con nuvola d'uovo, erba cipollina, cristalli di sale Malton, pepe Sichuan e anice stellato</b> CHIANTINA BEEF TARTARE WITH CLOUD EGG, CHIVES, MALTON SALT CRYSTALS, SICHUAN PEPPER AND STAR ANISE . . . . .	9   18
<b>Tataki di filetto di Chianina su crema di peperoni rossi, uovo marinato, cipolle rosse di Certaldo croccante e salsa di soia</b> SEARED CHIANTINA BEEF TENDERLOIN ON CREAM OF RED BELL PEPPERS, MARINATED EGG, CRISPY CERTALDO RED ONIONS AND SOY SAUCE . . . . .	14   28

## PINSA GOURMET L'evoluzione della pizza The Evolution of Pizza

PREPARATA CON FARINA DI FRUMENTO,  
FARINA DI MAIS, FARINA DI RISO E LIEVITO MADRE  
PREPARED WITH WHEAT FLOUR, CORN FLOUR,  
RICE FLOUR AND MOTHER YEAST

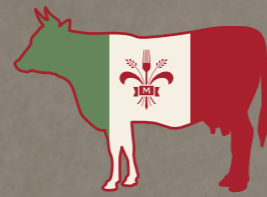


<b>Burrata, mortadella di cinghiale, pesto di basilico, granella di pistacchi</b> BURRATA, WILD BOAR MORTADELLA, BASIL PESTO, CHOPPED PISTACHIOS . . . . .	14   26
<b>Fiori di zucca nostrani, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, zucchina fiorentina, ribes, valeriana</b> LOCAL ZUCCHINI FLOWERS, BUFFALO MOZZARELLA, YELLOW CHERRY TOMATOES, FLORENTINE ZUCCHINI, CURRANTS, VALERIAN . . . . .	14   26
<b>Polpa di pomodoro, foglie di basilico, mozzarella di bufala, acciughe del Mediterraneo, cipolla rossa di Certaldo, pomodori ciliegini, origano</b> TOMATO PULP, BASIL LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA, MEDITERRANEAN ANCHOVIES, CERTALDO RED ONION, CHERRY TOMATOES, OREGANO . . . . .	14   26
<b>Mozzarella di bufala, gorgonzola piccante, nduja, scaglie di pecorino di grotta, scamorza affumicata</b> BUFFALO MOZZARELLA, SHARP GORGONZOLA, SPICY HOT NDUJA SALAMI, SLIVERS OF GROTTO-AGED PECORINO CHEESE, SMOKED SCAMORZA CHEESE . . . . .	15   28
<b>Carpaccio di Chianina, cialda di parmigiano, rucola, burrata, scaglie di tartufo bianco</b> CHIANTINA BEEF CARPACCIO, PARMIGIANO CHEESE WAFERS, ARUGULA, BURRATA, SLIVERS OF WHITE TRUFFLE . . . . .	24   38



# LA NOSTRA CARNE ALLA GRIGLIA

OUR LOCALLY RAISED MEAT, GRILLED TO PERFECTION



## GRIGLIATA MISTA (2 PAX)

1 Bistecca nella Costola ca. 700g, Costine di Maiale, Galletto, Salsiccia con Patate arrosto, Spinaci saltati e Fagioli al fiasco

## MIXED GRILL (FOR 2)

1 Rib Steak (approx. 700 grams), Pork Ribs, Cockerel, Sausage, with Roast Potatoes, Sautéed Spinach and Beans cooked in a flask

€59



## MANZO ITALIANO ITALIAN BEEF

- Bistecca fiorentina (carne italiana) FLORENTINE T-BONE STEAK (Italian Meat) . . . . . 48/kg
- Bistecca personale nella costola 500/600 g T-BONE STEAK FOR ONE, 500-600 GRAMS . . . . . 25
- Tagliata alle erbe aromatiche SLICED BEEF WITH AROMATIC HERBS . . . . . 9 | 18
- Tagliata di filetto con rucola e scaglie di tartufo bianco  
SLICED GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH ARUGULA AND SLIVERS OF WHITE TRUFFLE . . . . . 22 | 39
- Filetto alla griglia con patate arrosto GRILLED FILET OF BEEF WITH ROAST POTATOES . . . . . 11 | 22
- Filetto scomposto alle cipolle caramellate e barchetta d'indivia  
con spinacina cruda all'olio EVO "PULLED" FILET OF BEEF WITH CARAMELIZED  
ONION AND AN ENDIVE BOAT WITH BABY SPINACH AND EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL . . . . . 11 | 22

## CHIANINA CHIANINA BEEF



- Bistecca fiorentina di Chianina FLORENTINE T-BONE STEAK OF CHIANINA BEEF . . . . . 74/kg
- Bistecca di Chianina personale nella costola 500/600 g  
CHIANINA BEEF T-BONE STEAK FOR ONE, 500-600 GRAMS . . . . . 38
- Filetto di Chianina alla griglia con patate arrosto  
GRILLED FILET OF CHIANINA BEEF WITH ROAST POTATOES . . . . . 28
- Tagliata di Chianina con porcini SLICED CHIANINA BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS . . . . . 28
- Tagliata di Chianina con pomodori confit e carciofi  
SLICED CHIANINA BEEF WITH TOMATO CONFIT AND ARTICHOKES . . . . . 25
- Tagliata di Chianina con riduzione di aceto balsamico  
SLICED CHIANINA BEEF WITH BALSAMIC VINEGAR REDUCTION . . . . . 25

## UN GRADITO OSPITE DALL'AUSTRALIA

L'unica 'arne al mondo che può competere 'on la bistecca fiorentina  
A WELCOME GUEST FROM AUSTRALIA  
The Only Beef in the World that Can Compete with "Bistecca Fiorentina"

Tomahawk . . . . . 52/kg

Dove vedi questo simbolo significa 'he la carne di manzo  
THIS SYMBOL INDICATES THAT BEEF IS SERVED  
viene servita "ai ssangue" per garantirne  
"AL SANGUE" (RARE) IN ORDER TO PRESERVE  
la morbida 'onsistenza, se'ondo la migliore tradizione  
THE TENDER TEXTURE ACCORDING TO THE FLORENTINE TRADITION.  
fiorentina. Tu po' ri'hiede la cottura media, ma se preferisci  
UPON REQUEST WE'LL COOK YOUR STEAK MEDIUM. IF YOU PREFER YOUR  
la 'arne ben cotta, ti si 'onsigliano le altre proposte!  
STEAK WELL DONE, PLEASE CHOOSE AMONG THE OTHER OPTIONS!



# I SE'ONDI SECOND COURSES



## LA CICCIA TIPICA TOSCANA

TYPICAL TUSCAN MEAT ("La Ciccia")



### Ossobuco alla fiorentina con fagioli all'uccelletto

FLORENTINE SLICED VEAL SHANK WITH TUSCAN-STYLE WHITE BEANS. . . . . 8,5 | 17

### Peposo di manzo nostrano con cialda di pane e chips di polenta gialla

PEPOSO (TYPICAL FLORENTINE PEPPERED STEW) WITH LOCAL BEEF, WITH BREAD WAFERS  
AND CHIPS OF YELLOW POLENTA . . . . . 8 | 16

### Costine di maiale alla griglia con salsa barbecue e patate fritte

GRILLED PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE AND FRENCH FRIES . . . . . 7 | 14

### Lampredotto nel cocchio

STEWED LAMPREDOTTO (SIMILAR TO TRIPE) . . . . . 6 | 12

## RIVISITAZIONE IN CHIAVE SEMI-MODERNA (Il cuoco l'ha fumato)

SEMI-MODERN REVISITATION (The Chef Has Gone Nuts)



### Tagliata di galletto con riduzione di vinsanto e spinaci saltati in padella

SLICED GRILLED COCKEREL IN A SWEET WINE REDUCTION WITH SAUTÉED SPINACH . . . . . 7 | 14

### Coniglio arrotolato con pancetta ripieno di carciofi e salsiccia con zucchine trifolate croccanti

RABBIT LOIN ROULADE WRAPPED IN PANCETTA WITH A FILLING OF ARTICHOKES  
AND SAUSAGE, WITH CRISPY ZUCCHINI COOKED IN OLIVE OIL, PARSLEY AND GARLIC. . . . . 7,5 | 15

### Filetto di maiale scottato in padella al burro chiarificato su un letto di indivia e spinacino con patate arrosto

PORK TENDERLOIN SEARED WITH CLARIFIED BUTTER ON A BED OF ENDIVE  
AND BABY SPINACH, WITH ROAST POTATOES. . . . . 8,5 | 17

### Tortino vegano con verdure, pomodori confit e pane croccante

VEGAN SAVORY PIE WITH VEGETABLES, TOMATO CONFIT AND CRISP BREAD . . . . . 6 | 12

## SE UN TU VO' INGRULLIRE... MANGIA ICCHÉ TU VÒI AND IF YOU DON'T WANT TO GO NUTS... "Eat Whatever You Like"

Un po' di mangiare buttato alla rinfusa  
a se'onda di come s'è alzato i' cuoco  
SALUMI TOSCANI MISTI, 3 CROSTINI, ASSAGGIO DI FORMAGGI  
E 2 MEZZE PORZIONI DI PRIMI A SCELTA DELLO CHEF

Some food at random, depending  
on the chef's mood (mostly first courses)  
MIXED TUSCAN COLD CUTS, 3 CROSTINI,  
ASSORTED CHEESES AND 2 HALF PORTIONS OF  
FIRST COURSES CHOSEN BY OUR CHEF

€20

Se tu vo' mangia' come un maiale,  
Mario ti da' una caterva di roba  
SALUMI TOSCANI MISTI, 3 CROSTINI, ASSAGGIO DI FORMAGGI,  
1 MEZZO PRIMO E 2 MEZZE PORZIONI DI SECONDI A SCELTA DELLO CHEF

If you're in the mood for eating like a pig, Mario  
will give you loads of food (mostly second courses)  
MIXED TUSCAN COLD CUTS, 3 CROSTINI, ASSORTED CHEESES,  
1 HALF PORTION OF FIRST COURSES AND 2 HALF PORTIONS OF  
SECOND COURSES CHOSEN BY OUR CHEF

€32



# I NOSTRI 'ONTORNI

## OUR SIDE DISHES



- Patate arrosto**  
ROAST POTATOES
- Spinaci saltati**  
SAUTÉED SPINACH
- Verdure grigliate**  
SEASON VEGETABLES



- Fagioli all'uccelletto**  
TUSCAN-STYLE WHITE BEANS
- Fagioli al fiasco**  
BOILED FIASCO BEANS
- Patate fritte\***  
FRIED POTATOES\*



€5  
TUTTI  
ALL

## I' FRITTO SPECIALE (po' essere un contorno o tu li po' mangia' da soli pe' sfizio)

### SPECIAL FRIED VEGETABLES (As a Side, or as a Scrumptious Main Course)

- Funghi porcini fritti\***  
FRIED PORCINI MUSHROOMS\*
- Pomodori verdi fritti**  
FRIED GREEN TOMATOES



- Carciofi fritti**  
FRIED ARTICHOKE



€8  
TUTTI  
ALL

# I NOSTRI DOLCI

## OUR DESSERTS

Realizzati in esclusiva da **KANAKO**, che ha fatto pure "Il più grande pasticcere" su Rai 2

Made just for us by **KANAKO**, who appeared on the show "Il Più Grande Pasticcere" ["The Greatest Pastry Chef"] on Rai 2

- Zuppa inglese** "ENGLISH TRIFLE"
- Tiramisù servito come piace a noi**  
TIRAMISÙ (SERVED THE WAY WE LIKE IT)

- Cheesecake con frutti di bosco o cioccolato**  
CHEESECAKE WITH WILDBERRIES AND CHOCOLATE

- Semifreddo all'arancia e Grand Marnier su crumble con salsa di frutti di bosco e arance caramellate**  
ORANGE AND GRAND MARNIER SEMIFREDDO WITH CRUMBLE, WILDBERRY SAUCE AND CARAMELIZED ORANGES

- Composta di vin santo e cantucci**  
COMPOTE OF VIN SANTO DESSERT WINE AND "CANTUCCI" (TUSCAN ALMOND COOKIES)

€6  
TUTTI  
ALL

## ALTRE PROPOSTE... Un li fa Kanako, ma son' boni lo stesso

### A FEW MORE IDEAS... Kanako Might Not Make Them, but They're Still Good

- Cioccolato artigianale fondente a scaglie\* con bicchierino di Barolo Chinato**  
SHAVINGS OF ARTISAN DARK CHOCOLATE\* WITH A SHOT OF BAROLO CHINATO

- Tortino di cioccolato con cuore morbido fondente\***  
CHOCOLATE PIE WITH RICH DARK CHOCOLATE FILLING\*

- Ananas** PINEAPPLE    **Gelato** ICE CREAM
- Macedonia** FRUIT SALAD



€6  
TUTTI  
ALL

# I' BERE

## TO DRINK

(Qui c'è toccò mettere quarcosa di non toscano come la co'a 'ola... che noi fiorentini la si bee 'on la 'annuccia)  
(We had to put in something which is not Tuscan, just like Coke...)



- Acqua toscana 0,375 l** TUSCAN WATER 0,375 L . . . . . 2
- Acqua toscana 0,75 l** TUSCAN WATER 0,75 L . . . . . 2,5
- Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 l** PANNA / SAN PELLEGRINO WATER 0,75 L . . . . . 4
- Birra alla spina italiana non pastorizzata "Itala Pilsen"** . . . . . **piccola** SMALL . . 3,5  
UNPASTEURIZED ITALIAN DRAFT BEER "ITALA PILSEN" . . . . . **grande** LARGE . . 6
- Birre in bottiglia** BOTTLED BEER
  - Nastro Azzurro Prime (non filtrata UNFILTERED) 33 cl** . . . . . 5
  - Peroni Senza Glutine 33 cl** GLUTEN-FREE PERONI 33 CL . . . . . 5
  - Birra artigianale fiorentina 33 cl** ARTISAN FLORENTINE BEER 33 CL . . . . . 5,5
  - Birra artigianale fiorentina rossa 33 cl** ARTISAN FLORENTINE RED BEER 33 CL . . . . . 6
  - Grosch Lager 0,50 l** . . . . . 6,5
  - Peroni Rossa 0,50 l** PERONI RED BEER 0,50 CL . . . . . 6,5
- Coca Cola (co'a 'ola) vetro 33cl** COKE (GLASS BOTTLE) 33CL . . . . . 4
- Fanta / Sprite / Coca zero vetro 33cl** FANTA/SPRITE/ZERO COKE (GLASS BOTTLE) 33CL . . . . . 4
- Succhi di frutta** FRUIT JUICES . . . . . 4
- Spremuta d'arancia fresca** FRESH ORANGE JUICE . . . . . 5
- Tè limone/pesca lattina** LEMON/PEACH TEA CAN. . . . . 3,5
- Lemonsoda lattina** LEMONSODA CAN . . . . . 3,5
- Aperol Spritz** . . . . . 7
- Altri cocktail** OTHER COCKTAILS . . . . . 7
- Caffè** ESPRESSO . . . . . 2
- Decaffeinato / Orzo / Caffè americano** DECAFFEINATED COFFEE/ROASTED BARLEY/AMERICAN COFFEE . . 2,5
- Cappuccino / Tè caldo** CAPPUCCINO / TEA . . . . . 3
- Amari** BITTERS / Limoncello / Grappa / Meloncello . . . . . 4,5

**COPERTO** COVER CHARGE . . 2

Ti si dà i' pane, olio extravergine d'oliva toscano DOP, aceto, sale e pepe, così mentre t'aspetti  
WE'LL GIVE YOU SOME KINDS OF BREAD, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, VINEGAR, SALT AND PEPPER, SO THAT WHILE  
tu po' anche fa' l'intingolo nell'olio bono; ma non ti piena' troppo sennò un tu ti godi 'l menù.  
YOU'LL WAIT YOU CAN TASTE OUR OIL. (BUT DON'T EAT TOO MUCH, OTHERWISE HOW WILL YOU ENJOY THE MEAL?)

Se un tu n'ha' trovà nulla che ti garba, chiedi a Mario che quarcosa  
IF YOU DON'T SEE ANYTHING YOU LIKE, ASK MARIO, WHO WILL COOK UP SOMETHING  
pe' accontentati te lo fa (se un n'ha la serata storta...)  
TO MAKE YOU HAPPY (UNLESS HE'S HAVING A BAD NIGHT...)

Quando tu ha' finito, se t'è piaciuto e tu ha' voglia, fatti una recensione su Tripadvisor.  
WHEN YOU'RE FINISHED, IF YOU LIKED YOUR MEAL, AND IF YOU FEEL LIKE IT, WHY DON'T YOU WRITE A REVIEW ON

Se un t'è piaciuto vai alla cassa da i' Leo e digli ichhé c'era che un anda' bene.  
TRIPADVISOR. IF YOU HAVEN'T LIKED YOUR MEAL, JUST GO OVER TO THE CASH DESK, AND TELL HIM WHAT WASN'T RIGHT.

M

M

M

M

M

M

M

M

M

M

M

M

M

M

M

M

**MATTACÉNA**

Via del Moro, 87r - 50123 Firenze

Tel. 055.281193

[info.mattacena@gmail.com](mailto:info.mattacena@gmail.com)

