

Aperitivo Prosecco o Chardonnay € 4,00 Aperol Spritz € 7,00

coperto € 2,00

Oggi si mangia:

Antipasti

Antipasto toscano € 8,00
Crostini toscani € 5,0
Finocchiona e carciofi sott'olio € 8,00
Finocchiona e porcini sott'olio € 8,00
Lardo di colonnata e pomodori sott'olio € 10,00
Prosciutto crudo e bocconcini di bufala € 12,00
Prosciutto crudo e porcini sott'olio € 12,00
Mozzarella e pomodoro € 10,00
Pecorino di fossa con marmellata di fichi € 8,00
Tagliere di formaggi misti con marmellate € 12,00
Antipasto misto del banco € 13,00
Panino con lampredotto, salsa verde e piccante € 8,00
Insalata di ovoli con parmigiano € 15,00

Primi piatti

Pappa al pomodoro € 9,00
Ribollita € 9,00
Zuppa di ceci con crostini aromatizzati € 12,00
Tortelli al ragù di scottona € 12,00
Tagliatelle con funghi porcini € 12,00
Penne alla maremmana € 12,00
Penne con cavolo nero e salsiccia € 12,00
Pici al ragù di cinta senese € 12,00
Tagliatelle al sugo di cinghiale € 12,00

Secondi piatti

Lampredotto con salsa verde e peperoni sott'aceto € 10,00
Trippa alla fiorentina € 12,00
Spezzatino di manzo con fagiolini in umido € 15,00
Coniglio ripieno arrosto € 15,00
Ossobuco di manzo alla fiorentina € 16,00
Melanzane alla parmigiana € 14,00
Bocconcini di pollo al limone € 14,00
Polpettine di vitella al vino bianco € 14,00
Baccalà lessato con ceci lessi € 17,00
Baccalà alla livornese € 15,00
Fiori di zucca ripieni di carne cotti al tegame € 15,00
Lombatina di vitella alla griglia € 20,00
Tagliata di bistecca agli aromi mediterranei e rucola € 20,00
Tagliata di cinta senese con patate arrosto € 18,00
Filetto di manzo alla griglia € 20,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico e rucola € 22,00

Funghi porcini alla griglia € 5,00 per hg

Filetto di manzo all'alpina € 27,00

Bistecca alla fiorentina € 45,00 per kg

Pollo fritto con fiori di zucca fritti € 14,00 (solo a cena)

Coniglio fritto con fiori di zucca fritti € 14,00 (solo a cena)

Cervello fritto con fiori di zucca fritti € 18,00 (solo a cena)

Contorni

Patate arrosto € 5,00
Fagioli lessi € 5,00
Spinaci saltati € 5,00
Ceci rosa di Reggello € 7,00
Fagiolini in umido € 5,00
Fagioli freschi sgranati al pomodoro € 8,00
Fiori di zucca fritti € 6,00 (solo a cena)
Funghi porcini alla griglia € 5 x hg
Insalata mista € 5,00
Insalata della casa € 6,00

Vini rossi al bicchiere 100ml:

Ornellaia 2014 30.00
Tignanello Antinori 17.00
Serre Nuove Ornellaia 2014 10.00
Chianti Classico Castello di Fonterutoli 9.00
Brunello Villa Banfi 8.00
Montesodi Frescobaldi 7.00
Insoglio del cinghiale di Bolgheri 6.00
Chianti Classico Riserva 5.00

Vini bianchi al bicchiere 120ml:

Benefizio Riserva Frescobaldi 9.00
Aldobrandesca Antinori Rosè 9.00
Rosè Castello di Bossi 6.00
Chardonnay Attems 4.00
Prosecco 4.00

Dolci del giorno:

Torta al cioccolato € 6,00
Sfogliatina di mele con crema calda € 6,00
Crema catalana € 6,00
Cheesecake con frutti di bosco € 6,00
Cantucci con vin santo € 6,00

Gelati:

Gelato al pistacchio di Bronte € 8,00
Zuccottino alla fiorentina € 6,00
Mattonella di gelato con cioccolato € 6,00
Meringa di gelato con caramello € 6,00
Sorbetto gelato al limone € 6,00

Wi-Fi Psw firenze462397

menù per gli allergeni
consultabile a richiesta

Bevande

Acqua minerale 2,00 Vino della casa 12,00 x lt, Caffè 1,00 Liquori 2,00/3,00
Coca, Fanta 3,00 Birra Media 6,00 Piccola 4,00 Birra Pale Ale Media 7,00 Piccola 5,00
Grappe: Barricata 3,00, Brunello 3,00, Sassicaia e Ornellaia 5,00
Aperitivo: Prosecco o Chardonnay 4,00, Aperol Spritz 7,00
Vini da dessert: Moscatello Banfi 4,00 Muffato della Sala Antinori 9,00

Aperitivo Prosecco o Chardonnay € 4,00 *Aperol Spritz* € 7,00

table charge € 2,00

Today's menu:

Starters:

Mix of tuscan salami € 8,00
Bruschetta with chicken liver patè € 5,00
Finocchiona salame with pickled artichokes € 8,00
Finocchiona salame with pickled porcini mushrooms € 8,00
Colonnata's lard with sundried tomatoes € 10,00
Tuscan prosciutto with bufala mozzarella € 12,00
Tuscan prosciutto with pickled porcini mushrooms € 12,00
Tomatoes and mozzarella € 10,00
Seasoned *fossa* pecorino cheese with fig jam € 8,00
Mix of tuscan cheeses with jams homemade € 12,00
Cambi's mix of starters € 13,00
Sandwich with *lampredotto*, green sauce and spicy € 8,00
Ovoli mushrooms salad with parmesan cheese € 15,00

First dishes:

Tuscan *pappa al pomodoro* bread-soup € 9,00
Florentine *ribollita* vegetables bread soup € 9,00
Chickpease soup with toasted bread € 12,00
Ravioli with beef sauce € 12,00
Tagliatelle with fresh porcini mushrooms € 12,00
Penne with bacon, tomatoe and pecorino cheese € 12,00
Penne with sausage and tuscan black kale € 12,00
Pici with *cinta senese* meat sauce € 12,00
Tagliatelle with wild boar sauce € 12,00

Main course:

Boiled *lampredotto* with green sauce and peppers € 10,00
Florentine tripe € 12,00
Beef stew with green beans € 15,00
Roasted rabbit stuffed with ham and frittata € 15,00
Florentine *ossobuco* of beef € 16,00
Eggplants parmigiana € 14,00
Veal meet-balls cooked with white wine € 14,00
Bocconcini chicken cooked with lemon sauce € 14,00
Zucchini flowers stuffed with meat cooked in tomato sauce € 15,00
Boiled codfish with boiled chickpeas € 17,00
Livornese codfish € 15,00
Grilled veal chop € 20,00
Grilled beef tenderloin with rucola mediterranean herbs € 20,00
Grilled *cinta senese* pork loin with roasted potatoes € 18,00
Grilled beef fillet € 20,00
Grilled beef fillet with balsamic vinegar and rucola salad € 22,00
Grilled fresh porcini mushrooms € 5,00 for hg
Grilled beef fillet with Mushroom € 27,00
Florentine Steak € 45/kg
Fried rabbit with fried zucchini flowers 14,00 (dinner only)
Fried brain with fried zucchini flowers € 18,00 (dinner only)
Fried chicken with fried zucchini flowers € 14,00 (dinner only)

Side dishes:

Roasted potatoes € 5,00
Boiled white *cannellini* beans € 5,00
Sauteed spinach € 5,00
Reggello pink chickpeas € 7,00
Green beans in tomatoes sauce € 5,00
Fresh beans in tomatoes sauce € 8,00
Fried zucchini flowers € 6,00 (dinner only)
Fresh porcini mushrooms € 5,00 x hg
Mix salad € 5,00
Cambi's house salad € 6,00

Red wines by the glass 100ml:

Ornellaia 2014 30.00
Tignanello Antinori 17.00
Serre Nuove Ornellaia 2014 10.00
Chianti Classico Castello di Fonterutoli 9.00
Brunello Villa Banfi 8.00
Montesodi Frescobaldi 7.00
Insoglio del cinghiale di Bolgheri 6.00
Chianti Classico Riserva 5.00

White/rosè wines by the glass 120ml:

Benefizio Riserva Frescobaldi 9.00
Aldobrandesca Antinori Rosè 9.00
Rosè Castello di Bossi 6.00
Chardonnay Attems 4.00
Prosecco 4.00

Homemade Desserts:

Chocolate cake € 6,00
Homemade apple strudel with custard € 6,00
Creme brûlée € 6,00
Cheesecake with berries € 6,00
Cantucci cookies with vin santo wine € 6,00

Gelati:

Bronte's pistacchio ice-cream € 8,00
Florentine zuccotto € 6,00
Meringa ice-cream with caramel € 6,00
Mattonella ice-cream with chocolate € 6,00
Lemon sorbet € 6,00

Wi-Fi Psw *firenze462397*

menu for allergens
available on request

Beverages

Mineral Water 2,00 House Wine 12,00x lt, Coffee 1,00, Liquor 2,00/3,00
Coke/Fanta 3,00 Draft Beer 6,00/4,00 Pale Ale Beer 7,00/5,00
Grappa: Barrique 3,00 Brunello 3,00 Sassicaia/Ornellaia 5,00
Aperitivo: Prosecco o Chardonnay 4,00, Aperol Spritz 7,00
Dessert Wine: Moscatello Banfi 4.00 Antinori Muffato della Sala 9.00