



Menu

Degustazione vini

Wine tasting

Degustazione 3 calici bianco/ Tasting of 3 white wine glasses

- Vernaccia di San Gimignano
- Pinot Grigio Lagader
- Ribolla Gialla "Formentini"

€ 32 p.p.

Degustazione 3 calici rosso/ Tasting of 3 red wine glasses

- Castello vicchio maggio "Ripa delle More"
- Negroamaro "Castello Marù"
- Brunello Montalcino "Sasso di Sole"

€ 40 p.p.

Menu degustazione

Quattro Sapori in Firenze

Tartare di Manzo alle salse dello Chef

Beef tartare with our Chef's special sauces

Tartare de bœuf sauce du Chef

Ravioli di pecorino con funghi di stagione e pancetta croccante

Pecorino (sheep cheese) ravioli with seasonal mushrooms
and crispy bacon

Raviolis au Pecorino, aux champignons de saison et bacon croustillant

Guancia di vitello al vino Montepulciano con purea di patate e fagiolini al pomodoro

Veal cheek cooked in Montepulciano red wine, potato puree and green beans with
tomato sauce

Joue de veau au vin de Montepulciano avec purée de pommes de terre et haricots
verts à la sauce tomate

Tris di cantucci dello chef con Vin Santo

Trio of Chef's cantucci biscuits with Vin Santo

Trio de cantucci du chef au Vin Santo

€ 65 p.p.

Il menu degustazione viene servito per tutto il tavolo.

The tasting menu aims to accommodate the whole party of dinners.

Antipasti

Hors-D'œuvre – Starters

Flan di patate con quenelle di baccalà e salsa di panna acida € 15,00

Potato flan, cod quenelle and sour cream sauce

Flan de pommes de terre, quenelle de cabillaud et sauce à la crème acide 3 4 7

Salmone marinato alle erbe aromatiche con salsa di agrumi, cavolo cappuccio e gocce di ribes € 18,00

Marinated salmon with aromatic herbs, citrus sauce, currants and cavolo cappuccino 4

Saumon mariné aux herbes aromatiques, sauce aux agrumes, au chou et groseilles

Canederlo Fiorentino (Finocchiona) al vapore su crema di lattuga € 14,00

Steamed Florentine dumplings (made with Finocchiona cuts) on creamed lettuce

1 3 7

Canederlo Fiorentino (salami « Finocchione ») à la vapeur sur crème de laitue

Uovo pochè su nido di spaghetti di patate in salsa di pecorino al tartufo € 14,00

Poached egg on a nest of potato spaghetti in a truffle pecorino sauce

Œuf poché sur un nid de spaghettis de pommes de terre sur sauce de pecorino aux truffes 3 7

Coperto € 2,00

Primi Piatti

Pates et Potages - First Course

Riso alla crema di zucchine e battuta di gambero marinata al ginger e salsa di yogurt € 23,00

Rice with courgette cream and prawn steak marinated in ginger and yogurt sauce 27

Riz à la crème de courgette et steak de crevettes mariné dans une sauce au gingembre et au yaourt

Spaghetti chitarra con funghi di stagione e pinoli tostati € 18,00

Fresh spaghetti with seasonal mushrooms and toasted pine nuts

Spaghetti Chitarra (pâtes fraîches) aux cèpes et pignons de pin grillés 138

Trofie con ragù di polpo pomodorini confit e olive taggiasche € 21,00

Trofie pasta with octopus ragout, confit tomatoes and "Taggiasca" olives

Pâtes Trofie au Ragoût de poulpe, tomates confites et olives Taggiasca 1914

Tortello di patate burro, salvia e crumble di amaretti € 18,00

Tortello with potatoe filling in butter, sage and amaretti crumble

Tortello de pommes de terre au beurre et à la sauge et crumble d'amaretti 1378

Gaspacho di verdure € 15,00

Vegetable gazpacho

Gaspacho de légumes 9

Secondi Piatti

Viandes et Poissons - Main Course

Suprema di pollo in guazzetto alla cacciatora olive, funghi di stagione e pomodorini	€ 23,00
<i>Chicken supreme in hunter's stew, olives, seasonal mushrooms and cherry tomatoes</i>	9
<i>Suprême de poulet chasseur, olives, champignons de saison et tomates cerises</i>	
Cordon blue di melanzane farcita mozzarella e salsa di peperoni gialli	€ 22,00
<i>Aubergine cordon blue stuffed with mozzarella and yellow pepper sauce</i>	
<i>Cordon bleu d'aubergines farcies à la mozzarella et sauce poivron jaune</i>	1 3 7
Filetto di branzino intrecciato con verdure di stagione	€ 26,00
<i>Sea bass fillet with seasonal vegetables</i>	3 4
<i>Filet de loup de mer et légumes de saison</i>	
Filetto di manzo alla maitre d'hotel su pommes douchesse	€ 35,00
<i>Maitre d'hotel style beef fillet on pommes duchesse</i>	
<i>Filet de bœuf façon maître d'hôtel sur pommes duchesse</i>	3 7
Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura con salsa sabauda	€ 28,00
<i>Veal carpaccio cooked at low temperature with Savoy sauce</i>	
<i>Carpaccio de veau cuit à basse température avec sauce savoyarde</i>	3 4
Selezione di formaggi con chutney di pomodorini al basilico	€ 18,00
<i>Selection of cheeses with cherry tomato and basil chutney</i>	
<i>Assortiment de fromages au chutney de tomates cerises et basilic</i>	7 8

Contorni

Side Dishes – Legumes

Insalata mista con verdure e frutta di stagione alla Caterina di Medici € 9,00

Mixed salad with vegetables and seasonal fruit Caterina Medici style

Salade mixte avec légumes et fruits de saison à la Caterina de Medici

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino € 8,00

Spinach sautéed with garlic and chilli

Epinads sautés à l'ail et au piment

Patate fritte € 8,00

French fries

Pommes frites

Patate arrosto € 8,00

Roast potatoes

Pommes de terres au four

Vino da dessert in abbinamento

Dessert wines to accompany your dessert

Vino da Uve Stramature Felsina € 10,00

Vin Santo "Felsina" Chianti Classico € 10,00

Kabir Moscato Sicilia € 10,00

Pourriture Noble Fattoria di Petreto € 14,00

Dessert dello chef

Homemade Desserts

Spuma di Tiramisù	€ 9,00
<i>Light Tiramisu mousse</i>	
<i>Mousse de Tiramisu</i>	1 3 7
Torta di mele con gelato di crema	€ 10,00
<i>Apple cake with ice cream</i>	
<i>Tarte aux pommes avec glace à la crème</i>	1 3 7
Millefoglie di cheesecake scomposto ai frutti di bosco	€ 11,00
<i>Cheesecake millefeuille with berries</i>	
<i>Millefeuille de cheesecake aux fruits rouges</i>	1 3 7
Mousse al cioccolato su croccante di mandorla con salsa al mango	€ 12,00
<i>Chocolate mousse on crunchy almond base with mango sauce</i>	
<i>Mousse au chocolat sur fond d'amandes croquantes et sauce à la mangue</i>	1 3 7 8
Panna cotta di Vercelli	€ 9,00
<i>Caramel panna cotta Vercelli style</i>	
<i>Panna cotta au caramel à la Vercelli</i>	1 7
Selezione di formaggi con chutney di pomodorini al basilico	€ 18,00
<i>Selection of cheeses with cherry tomato and basil chutney</i>	
<i>Assortiment de fromages au chutney de tomates cerises et basilic</i>	7 8

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE – 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI – 2

(marini e d'acqua dolce:gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA – 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI – 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI – 5

(Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI – 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di sola e simili)



LATTE E DERIVATI – 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI – 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di



SEDANO E DERIVATI – 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI – 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI – 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ – usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI – 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI – 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)