



# DINNER MENU

## TERRAZZA ROSSINI

La Terrazza Rossini non esisterebbe se non esistesse il Kraft Hotel: lo storico albergo della famiglia Kraft che ha attraversato il secolo scorso trasformandosi da residenza di famiglia ad albergo.

La Terrazza Rossini nasce anche dal piacere per la buona cucina, la famiglia Kraft gestisce da sempre strutture alberghiere nel cuore del Chianti dove la ristorazione ha una posizione importante per quanti visitano e soggiornano in Toscana, abbiamo voluto portare su Firenze una parte di quella tradizione, per offrire agli ospiti e ai viaggiatori , un gusto nuovo.

*The "Terrazza Rossini" would not exist if the Kraft Hotel did not exist: the historic hotel of the Kraft Family that has gone through the last century transforming itself from a family residence to a hotel.*

*The Terrazza Rossini was born from the pleasure of good food and the Kraft family having managed other hotels in the heart of Chianti area where the restaurant has an important position for those who visit and stay in Tuscany, wanted to bring a part of this tradition to Florence , offering guests and travelers a new taste.*

---

## • ANTIPASTI - STARTERS •

---

- 1 Uovo strapazzato su fonduta di pomodori crostino di pane e straciatella di burrata  
Scrambled egg on tomato fondue toasted bread and burrata straciatella €13
- 2 Salmone marinato alla barbabietola, mousse di yogurt alle erbe, pompelmo rosa  
Beetroot marinated salmon, herbal yogurt mousse, pink grapefruit €15
- 3 Battuta di fassona con quenelles di canellini e cialdina di formaggio  
Fassona tartare with cannellini beans quenelles and cheese wafer €16
- 4 Tris di crostini mare e monti  
Trio of sea and mountain crostini €14
- 5 Prosciutto toscano, coccoli e formaggio fresco  
Tuscan ham, coccoli and fresh cheese €12

---

## • PRIMI PIATTI - FIRST COURSE •

---

- 6 Gnudi di radicchio rosso, pecorino fresco, noci e polvere di cannella  
Red radicchio gnudi, fresh pecorino, walnuts and cinnamon powder €16
- 7 Spaghetti alla chitarra al ragout di gallinella di mare e broccolo romano  
Spaghetti alla chitarra with gurnard ragout and Roman broccoli €18
- 8 Trofie al pesto di fave e pistacchi; calamari marinati  
Trofie with broad bean and pistachio pesto; marinated squid €16
- 9 Risotto alla crema di asparagi e ragout di faraona al vin santo  
Risotto with asparagus cream and guinea fowl ragout with vin santo €18
- 10 Garganelli all'uovo, salsiccia, funghi al profumo di tartufo estivo  
Egg garganelli, sausage, mushrooms flavored with summer truffles €16

---

## • SECONDI PIATTI - MAIN COURSE •

---

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 11 | Suprema di pollo al timo e pancetta, gratin di patate e fungo al forno<br>Chicken supreme with thyme and bacon, potato gratin and baked mushroom    | €22   |
| 12 | Tagliata di manzo al rosmarino con patate rustiche e cipolle rosse alla cenere<br>Sliced beef with rosemary with rustic potatoes and ash red onions | €24   |
| 13 | Cosciotto di maialino di cinta al forno, fagioli valdornesi e chips di patate<br>Leg of roast cinta pork with Valdornese beans and potato chips     | €24   |
| 14 | Verdure croccanti saltate in tasca di branzino<br>Crispy vegetables sautéed in a sea bass pocket  | €24   |
| 15 | Pescatrice in crosta mediterranea in guazzetto di vongole e cipollotto fresco<br>Monkfish in Mediterranean crust on fresh onion and clams stew      | €26   |
| 16 | Bistecca alla Fiorentina<br>Florentine Steak  | €5/hg |
| 17 | Pescato del giorno<br>Fresh fish of the day   | €5/hg |

---

## • CONTORNI - SIDE DISHES •

---

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 18 | Insalata mista<br>Mixed salad  | €7 |
| 19 | Spinaci freschi saltati al burro in padella<br>Fresh spinach with butter | €7 |
| 20 | Verdure grigliate<br>Grilled vegetables                                  | €7 |
| 21 | Patate rustiche<br>Rustic potatoes                                       | €7 |
| 22 | Patate fritte<br>French fries  | €7 |

---

• DOLCI PRODUZIONE PROPRIA - HOMEMADE DESSERTS •

---

23 Mousse alla panna cotta e lamponi  
Panna cotta and raspberry mousse

€8

24 Cubo al caffè  
Coffee cube

€8

25 Torta di mele calda allo zafferano e gelato alla crema  
Warm apple pie with saffron and cream ice cream

€8

26 Cheesecake al bicchiere ai frutti di bosco  
Cheesecake in a glass with berries

€8

27 Cantucci e vin santo  
Cantucci and vin santo

€8

---

## • MENU RUSTICO TOSCANO - RUSTIC TUSCAN MENU •

---

Tagliere Rossini con salumi, formaggi e le sue composte (Aliè ammiraglia Frescobaldi)  
Rossini platter of cured meats, cheeses and its compotes (Aliè ammiraglia Frescobaldi)

Pappa al pomodoro (Aliè ammiraglia Frescobaldi)  
Pappa al pomodoro (Aliè ammiraglia Frescobaldi)

Fiorentina 1,2kg (Chianti classico Fonterutoli Mazzei)  
Florentine steak 1,2kg (Chianti classico Fonterutoli Mazzei)

Cantucci e Vin Santo  
Cantucci and Vin Santo

55€

Minimo per due persone  
Minimum for two people

---

## • MENU DI TERRA - MEAT MENU •

---

Tris di crostini mare e monti (Etna rosso sul vulcano Donnafugata)  
Trio of seafood and meat crostini (Etna rosso sul vulcano Donnafugata)

Raviolo cacio e pepe al burro d'alpeggio e velo di prosciutto crudo  
(Etna rosso sul vulcano Donnafugata)  
Raviolo with cheese and pepper with alpine butter and raw ham veil  
(Etna rosso sul vulcano Donnafugata)

Maialino di cinta al forno con fagioli valdornesi e chips di patate  
(Aglianico del vulture Teodosio)  
Oven-baked cinta pig with Valdornese beans and potato chips  
Aglianico del vulture Teodosio)

Cubo al caffè (Moscato di pantelleria Kabir Donnafugata)  
Coffe cube (Moscato di pantelleria Kabir Donnafugata)

60€

Minimo per due persone  
Minimum for two people

---

## • MENU DI MARE - SEAFOOD MENU •

---

Salmone marinato alla barbabietola, mousse allo yogurt alle erbe, pompelmo rosa  
(Vigna di Gabri Donnafugata)

Beetroot marinated salmon, herb yoghurt mousse, pink grapefruit  
(Vigna di Gabri Donnafugata)

Spaghetti alla chitarra al ragù di gallinella di mare e broccolo romano  
(Vigna di Gabri Donnafugata)

Spaghetti alla chitarra with gurnard ragout and Roman broccoli  
(Vigna di Gabri Donnafugata)

Verdure croccanti saltate in tasca di branzino al forno (Souvignon Attems)

Crispy vegetables sautéed in baked sea bass pocket (Souvignon Attems)

Tiramisù alle fragole (Franciacorta rosè Antinori)

Strawberry tiramisu (Franciacorta rosè Antinori)

65€

Minimo per due persone

Minimum for two people

## ALLERGENI - ALLERGENS

- 1 Glutine, latticini, uovo / gluten, lactose, egg
- 2 Latticini, pesce / lactose, fish
- 3 Senape, latticini / mustard, lactose
- 4 Glutine, latticini, pesce / gluten, lactose, fish
- 5 Glutine, latticini / gluten, lactose
- 6 Uovo, latticini, frutta secca / egg, lactose, nuts
- 7 Uovo, glutine, pesce / egg, gluten, fish
- 8 Glutine, molluschi, frutta secca / gluten, clams, nuts
- 9 Latticini / lactose
- 10 Uovo, glutine / egg, gluten
- 11 Latticini / lactose
- 12 -
- 13 -
- 14 Pesce / fish
- 15 Pesce, molluschi, glutine / fish, clams, gluten
- 16 -
- 17 Pesce / fish
- 18 -
- 19 Latticini / lactose
- 20 -
- 21 -
- 22 Glutine / gluten
- 23 Latticini, glutine / lactose, gluten
- 24 Glutine, latticini, uovo, frutta secca / gluten, lactose, egg, nuts
- 25 Latticini, uovo, glutine, frutta secca / lactose, egg, gluten, nuts
- 26 Latticini, frutta secca / lactose, nuts
- 27 Uovo, glutine, frutta secca / egg, gluten, nuts