



# 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 - HORS D'OEUVRE •

---

- 1 Terrina di fegatini bietola e pan brioche all'uvetta** €14  
Terrine of chard livers and raisin brioche bread  
Terrine de foies, blettes et pain brioche aux raisins
- 2 Soufflè di pomodoro crema di pecorino e spuma di rucola** €12  
Tomato soufflé with pecorino cream and rocket mousse  
Soufflé aux tomates avec crème de pecorino et mousse de roquette
- 3 Salmone fior di mugello e cialda alla paprica** €14  
Smoked salmon with "fior di Mugello" cheese and crunchy paprika bread  
Saumon au fromage frais du Mugello et gaufrette au paprika
- 4 Coccoło ripieno di peposo e cipolla caramellata** €14  
"Coccoło" stuffed with "Peposo" and caramelized onion  
Beignet farci au peposo et oignon caramélisé
- 5 Uovo pochèt su vellutata di patate al tartufo** €15  
Poched egg on cream of potatoes with truffles  
Oeuf pochè sur crème de pommes de terre cendrées et truffe de saison

---

## • PRIMI PIATTI - FIRST COURSE - NOS PATES •

---

- 6 Ravioli ripieni di cacio e pepe cipolla stufata al vin santo e gota croccante** €18  
Ravioli stuffed with cheese and pepper served with onions stewed with Vin Santo and crispy cheek  
Raviolis farcis au fromage et au poivre, oignon mijoté au « Vin Santo » et joue de porc croustillante
- 7 Garganelli al pesce azzurro, pomodorini al timo, zafefrano e olive disidratate** €20  
"Garganelli" pasta with blue fish, thyme tomatoes, saffron and "dehydrated" olives  
Garganelli au poisson bleu, tomate au thym, safran et olives déshydratées
- 8 Sfoglia di pasta all'uovo, crema di zucca, scamorza affumicata e noce moscata** €18  
Egg filo pastry with pumpkin cream, smoked scamorza and nutmeg  
Feuilleté de pâte aux œufs, crème de potiron, scamorza fume et noix de muscade
- 9 Zuppa del giorno** €16  
Soup of the day  
Soupe du jour
- 10 Riso carnaroli, crema broccoletti, calamari scottati e pecorino fresco** €20  
Carnaroli rice with broccoli cream, seared squid and fresh pecorino cheese  
Riz carnaroli, crème de brocoli, calamars poêles et pecorino frais

---

## • SECONDI PIATTI - MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL •

---

- 11 Entrecote di manzo, porcino fritto e patate croccanti** €26  
Grilled beef entrecote with fried porcini mushrooms and crispy potatoes  
Entrecôte de bœuf grillée aux cèpes frits et pommes de terre
- 12 Petto di faraona, burro al tartufo, purea di patate alla cenere e panna acida** €24  
Guinea fowl breast with truffle butter, ash mashed potatoes and sour cream  
Poitrines de pintade et purée de pommes de terre cuites à la cendre, aubeurre de truffe et crème acide
- 13 Agnello in crosta di erbe, cavolo nero saltato, cipolle in agrodolce** €24  
Lamb in herb crust, sautéed cauliflower and sweet sour onions  
Agneau en croûte d'herbes, chou-fleur sauté et oignons aigres-doux
- 14 Baccalà in olio cottura, vellutata di ceci e rosmarino** €20  
Codfish fillet with chickpeas and rosemary cream  
Filet de morues, cuisson veloutée avec pois chiches et romarin
- 15 Filetto di orata, pomodoro giallo confiet, melanzana all'aceto balsamico con maionese** €24  
Sea bream fillet with yellow tomato confit, mint mayonnaise and aubergine in balsamic vinegar  
Filets de daurade au confit de tomates jaunes, aubergines au vinaigre
- 16 Bistecca alla Fiorentina da 1200gr. con patate novelle e insalata** €5/hg  
Florentine T-bone steak 1200gr. served with a salad and baby new potatoes  
Côte de bœuf à la Florentine à partir de 1200gr. avec salade et pommes de terre nouvelles

---

## • CONTORNI - SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS •

---

- 17 Insalata mista** €8  
Mixed salad  
Salade composée
- 18 Spinaci freschi saltati al burro in padella** €8  
Fresh spinach with butter  
Épinards frais sautés au beurre
- 19 Patate al rosmarino** €8  
Rosemary potatoes  
Pommes de terre au romarin
- 20 Patate fritte** €8  
French fries  
Pommes frites
- 21 Caponata di verdure** €8  
Vegetable caponata  
Caponata de légumes

---

## • DOLCI PRODUZIONE PROPRIA - HOMEMADE DESSERTS •

---

- 22 Savoiardo al caffè, crema al rum e cioccolato  
"Savoiardo" coffee flavoured biscuit with chocolate and rum cream €9  
Biscuits à la cuillère à la crème de café parfumé au rhum et chocolat
- 23 Sfoglia di mele, cannella e uvetta  
Puff pastry with apple, cinnamon and raisins €9  
Feuilleté aux pommes à la cannelle et raisins secs
- 24 Tortino di cioccolato 90 al cuore di lampone  
Fondant 90% chocolate cake with a raspberry heart €10  
Moelleux au chocolat 90% au coeur de framboise
- 25 Tortelletta di frolla salata, crema al mandarino, meringa e petali di mandorla  
Savory short crust pastry tart, mandarin cream, meringue and almond petals €9  
Pâte brise salée à la crème et poire cuites au « Vin Santo »
- 26 Crumble di noci, crema e pera cotta al vin santo €9  
Walnut crumble with cream and pear cooked in Vin Santo  
Crumble de noix, crème et poire cuites au « Vin Santo »

## ALLERGENI - ALLERGENS

- 1 Glutine, latticini, frutta secca / Gluten, lactose, dried fruit
- 2 Latticini, uova / gluten, lactose
- 3 Latticini, glutine / lactose, gluten
- 4 Glutine / gluten
- 5 Uova, latticini / egg lactose
- 6 Latticini, uovo, glutine / lactose, egg, gluten
- 7 Glutine, uovo / gluten, egg
- 8 Glutine, latticini, uovo / gluten lactose, egg
- 9 -
- 10 Latticini / lactose
- 11 Glutine / gluten
- 12 Latticini / lactose
- 13 -
- 14 Latticini / lactose
- 15 Uovo / egg
- 16 -
- 17 -
- 18 Latticini / lactose
- 19 -
- 20 -
- 21 Glutine / gluten
- 22 -
- 23 Latticini, glutine, uova / lactose, gluten, egg
- 24 Glutine, latticini, uova / lactose, gluten, egg
- 25 Glutine, latticini, uova / lactose, gluten, egg
- 26 Glutine, latticini, uovo / lactose, gluten, egg
- 27 Latticini / lactose