

THE WONDERS SELECTION



L' AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado e mela verde con ravanelli e maionese vegana alle mandorle
Apple and avocado tartare with radish and almond vegan mayonnaise

LO SPAGHETTO

Spaghettoni bio pastificio Fabbri a lenta cottura, pecorino Ruota del Re e pomodoro casereccio
Slow cooking organic spaghettoni Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato sauce

IL PESCATO ALL' ISOLANA

Trancio di pescato del Mar Tirreno, patate mugellane, olive taggiasche, capperi e pomodorini
Fillet of catch of the day from Tirreanean sea, potatoes, taggiasca olives, capers and tomatoes

IL TIRAMISU

Fatto in casa con biscotti artigianali e mascarpone mugellano
Homemade with artisanal bisquits and Mugellan mascarpone

90

DISPONIBILE TUTTO IL GIORNO

ALL DAY AVAILABLE



OUR FAVOURITES

THE GREEN

Mela Zenzero, Cetriolo, Limone
Apple, Ginger, Cucumber, Lemon

18

Asso, Chef

MONTELLORI PAS DOSÈ 2017

Blanc de Blancs 100% chardonnay, fattoria Montellori, Fucecchio (FI)

18

Claudio, General Manager

SAUVIGNON GRIS 2018

Fattoria di Petreto, Rosano (FI)

18

Aniss, F&B Supervisor

THE GENTLEMAN

*Smoky Negroni
Sabatini Tuscan Gin, Mulassano red vermouht, Gagliardo Bitter*

29

Lorenzo, Head Concierge

THE PRINCE OF FLORENCE

*Brandimarte 925 Silver Cup
Alkermes Santa Maria Novella, Aurum Italian orange liqueur, Rose Elixir, Champagne*

32

Zack, F&B Manager

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio EVO

8

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 which will be provided, on request, by the staff on duty



THE KITCHEN
& THE BAR

LUNCH



ANTIPASTI

L' AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado e mela verde con ravanelli e maionese vegana alle mandorle
Apple and avocado tartare with radish and almond vegan mayonnaise

22

CROSTONE & PRAWNS

Crostone con cavolo nero fiorentino al limone, gambero scottato e crema di burrata
Lemon Black kale crostone bread, pan fried prawn and burrata

25

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, zabaione salato, formaggio Gran Mugello e nocciole IGP
Hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty sabayon, Gran Mugello cheese and IGP hazelnuts

30

TUSCAN BOMB

Sanbudello sbriciolato, polenta scottata, crema di funghi e provola del Mugello affumicata
Sanbudello tuscan sausage, soft polenta, cream of mushrooms and smoked provola cheese

28



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

Spaghettoni bio pastificio Fabbri a lenta cottura, pecorino Ruota del Re e pomodoro casereccio
Slow cooking organic spaghetti Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato sauce

25

CACIO, PEPE & TRUFFLE

Vitoni pastificio Fabbri a lenta cottura, fonduta di cacio e pecorino toscano, pepe e tartufo
Vitoni slow cooking organic pasta, cream of cacio and pecorino, pepper and truffle

32

ZUPPA DEL GIORNO

Zuppa calda del giorno con ingredienti locali
Daily hot soup with fresh local ingredients

25

IL TAGLIOLINO

Tagliolini verdi di cavolo nero fatti in casa, sugo di triglia e limone
Handmade green tagliolini with black kale, mullet and lemon

30

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio EVO

8

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 which will be provided, on request, by the staff on duty



THE KITCHEN
& THE BAR



SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di manzo di Calvana BIO alla griglia, purea di patate tartufata e cavolo cinese scottato
Grilled fillet of free range Calvana beef, mashed truffled potatoes and pak choy

48

IL PESCATO ALL' ISOLANA

Trancio di pescato del Mar Tirreno, patate mugellane, olive taggiasche, capperi e pomodorini
Fillet of catch of the day from Tirreanean sea, potatoes, taggiasca olives, capers and tomatoes

42

LA GUANCIA AL CHIANTI

Guancia di bue brasata al Chianti e pimento su crema di topinambur
Ox cheek braised in Chianti wine and Jamaican pepper with cream of topinambur

38



DOLCI

IL TIRAMISU

Fatto in casa con biscotti artigianali e mascarpone mugellano
Homemade with artisanal bisquits and Mugellan mascarpone

18

IL NECCIO DI ASSO

Cialda di neccio croccante, ricotta alle castagne e miele al rosmarino
Crispy chestnut waffle stuffed with sweet ricotta and rosemary honey

18

LA CREMA BRUCIATA

Crema brûlée classica con sorbetto al lampone e fava tonka
Classic creme brûlée with raspberry sorbet and tonka bean

18

Informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

We inform you that some products can be deep-frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to EC regulation 852/2004.

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio EVO

8

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 which will be provided, on request, by the staff on duty



THE KITCHEN
& THE BAR

SNACKS

L'INSALATA AROMATICA

Insalatina di campo, pomodorini, noci, pera, pecorino toscano, erbe aromatiche fresche
Farmer's salad, cherry tomatoes, walnuts, pear, tuscan pecorino, fresh aromatic herbs

24

MISTICANZA CON POLLO AL SESAMO

Misticanza di campo, pomodorini, erbe aromatiche, straccetti di pollo al sesamo
Mixed salad, cherry tomatoes, sesame chicken strips, aromatic herbs

27

HEALTHY SALAD

Rucola, avocado, gamberi, radicchio rosso, semi di girasole, pomodorini e uovo di Maiano
Rocket, Avocado, shrimps, red radish, sunflower seeds, cherry tomatoes and hard boiled Maiano

egg

32



I SALUMI

Selezione di prosciutto toscano, salame, finocchiona capocollo, salame di cinghiale by Tozzetti
Tuscan Raw ham, Tuscan Salami, Wild boar salami, Finocchiona, Capocollo by Tozzetti butcher

25

I FORMAGGI

Selezione di formaggi vaccini e pecorini di Corzano e Palagiaccio con composte caserecce
Selection of Tuscan Cheeses from Corzano and Palagiaccio farms with home-made compotes

25



IL BURGER TOSCANO

Schiacciatina, 200g manzo di Calvana, rigatino, pecorino, chutney di cipolle e pomodori.
Focaccina, 200g Calvana beef burger, tuscan bacon, pecorino, red onion and tomato chutney

35

IL CLUB

Sandwich con Crema di pollo, uova sode, bacon, pomodoro, insalatina, chips di patate
Cream of tuscan chicken, boiled egg, crispy bacon, tomato, salad, homemade chips

35

LA FRISELLA

Frisella di pane fatta in casa con mozzarella di bufala, tonno, pomodoro e basilico
Homemade Frisella bread with tuna, buffalo mozzarella, tomatoes and basil

32

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio EVO

8

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 which will be provided, on request, by the staff on duty



THE KITCHEN
& THE BAR

DINNER



ANTIPASTI

L' AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado e mela verde con ravanelli e maionese vegana alle mandorle
Apple and avocado tartare with radish and almond vegan mayonnaise

22

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, zabaione salato, formaggio Gran Mugello e nocciole IGP
Hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty sabayon, Gran Mugello cheese and IGP hazelnuts

30

LA CAPASANTA

Capasanta scottata su crema di cavolfiore, lardo di colonnata e lime
Pan fried sea scallops, cauliflower cream, lardo and lime

35

IL CAPPUCCINO DOPO MEZZOGIORNO

Uovo di Maiano cotto a 63°, spuma di patata rossa del mugello e tartufo
Maiano egg cooked in sous-vide, red mugellan potato foam and black truffle

38



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

Spaghettoni bio pastificio Fabbri a lenta cottura, pecorino Ruota del Re e pomodoro casereccio
Slow cooking organic spaghettoni Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato sauce

25

IL TORTELLO GIALLO

Tortelloni di zucca gialla fatti a mano, farcia di ricotta mugellana e chips di castagne
Handmade yellow pumpkin ravioli stuffed with mugellan ricotta with chestnuts chips

32

IL PACCHERO

Pacchero Fabbri a lenta cottura, ragout di grigio del casentino al coltello e pecorino stagionato
Paccheri pasta from "Fabbri" factory with hand cut ragout of Grigio Casentino pork

28

IL RISOTTO DELLA NONNA

Risotto acquerello allo zafferano di San Miniato con ragout di ossobuco
Acquerello risotto, San Miniato saffron and ossobuco ragout

34

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio EVO

8

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 which will be provided, on request, by the staff on duty



THE KITCHEN
& THE BAR



SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di manzo di Calvana BIO alla griglia, indivia e crema di sedano rapa
Grilled fillet of free range Calvana beef, endive and mashed celeriac

48

IL PESCATO ALL' ISOLANA

Trancio di pescato del Mar Tirreno, patate mugellane, olive taggiasche, capperi e pomodorini
Fillet of catch of the day from Tirreanean sea, potatoes, taggiasca olives, capers and tomatoes

42

IL CERVO NEL BOSCO

Filetto di cervo rosso, purea e insalatina di sedano rapa, ristretto di porcini e salsa di ribes
King prawns catalana style with seasonal vegetables cruditée and citronette sauce

48

TONNO BLACK

Tonno in crosta di nero di seppia, crema di fagioli zolfini toscani e cime di rapa scottate
Fillet of tuna, crust of squid ink, cream of zolfino tuscan beans and sautéed turnip tops

45



DOLCI

IL TIRAMISU

Fatto in casa con biscotti artigianali e mascarpone mugellano
Homemade with artisanal bisquits and Mugellan mascarpone

18

IL NECCIO DI ASSO

Cialda di neccio croccante, ricotta alle castagne e miele al rosmarino
Crispy chestnut waffle stuffed with sweet ricotta and rosemary honey

18

LA TORTA DEL NONNO

Crostatina di frolla, crema al cioccolato, pinoli e mela cotta
Homemade tart, chocolate cream, pine nuts and cooked apple

18

LA CREMA BRUCIATA

Crema brûlée classica con sorbetto al lampone e fava tonka
Classic creme brûlée with raspberry sorbet and tonka bean

18

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio EVO

8

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 which will be provided, on request, by the staff on duty



CONTORNI

CARCIOFI SALTATI
Sautéed artichokes
16

CAVOLFIORE E SEMI
EVO sautéed cauliflower and seeds
14

PATATE MUGELLANE ARROSTO
Mugellan roasted potatoes
12

ZUCCHINE MENTA E PINOLI
Zucchini, mint and pine nuts
14

CAROTINE MEDITERRANEE
Mediterranean carrots
12

INSALATINA MISTA
Mixed salad
12

PATATE FRITTE
French fries
12

CHIPS FATTE IN CASA
Homemade potato crisps
12