

FH55

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Antipasti

Purple Chianti Vegan € 15.00

Hummus Di Ceci Del Chianti E Barbabietole, Con Giardiniera Home Made, Chips Di Pane Toscano E Riduzione Di Vino Chianti Doc^{9,12}

Chianti chickpea and beetroot hummus, with Home Made Giardiniera, Tuscan bread chips and Chianti DOC wine reduction

Eccellenze Toscane € 18.00

Selezione Di Salumi Toscani Da Produttori Slow Food E Premiate Macellerie (Prosciutto Toscano, Finocchiona Igp, Salame Toscano, Capocollo)

Selection of Tuscan cured meats from Slow Food producers and award-winning butchers (Tuscan Ham, Finocchiona IGP, Tuscan Salami, Capocollo)

Formaggi € 22.00

Selezione Di Formaggi Di Latte Vaccino Ed Ovino A Pasta Molle, Dura Ed Affinati Con Confetture, Miele, Frutta Secca E Fresca

Selection of soft, hard and refined cow's and sheep's milk cheeses with jams, honey, dried and fresh fruit

Per La Mezza Pensione Sono Incluse Tre Portate Una Delle Quali Sempre Il Dessert Bevande, Bistecca E Milanese Escluse

Leggenda Degli Allergeni

¹cereali E Derivati ²crostacei ³uova
⁴pesce ⁵arachidi ⁶soia ⁷latte ⁸frutta
A Guscio ⁹sedano ¹⁰senape ¹¹sesamo
¹²anidride Solforosa ¹³lupini
¹⁴molluschi

Primi piatti

Ravioli € 15.00

Raviolo Farcito Di Burrata Con Pomodorino Ciliegino, Datterino Giallo, Salsa Di Pomodoro Fiorentino Ed Olio Al Basilico^{1,3,7,9},

Ravioli stuffed with Burrata with Cherry Tomatoes, Yellow Datterino, Florentine Tomato Sauce and Basil Oil

Spaghetto € 18.00

Spaghetto Trafilato Al Bronzo Con Cozze, Calamari E Datterino Infornato Al Timo^{1,3,9,14}

Bronze Drawn Spaghetti With Mussels, Squid And Baked Date Tomatoes With Thyme

Mugellano € 17.00

Tortello Di Patate Alla Mugellana Con Ragù Bianco Di Cinta Senese E Salsa Al Pecorino^{1,3,7,11}

Mugello Style Potato Tortello With White Cinta Senese Ragù And Pecorino Sauce

Terrina € 18.00

Terrina Di Lasagna Ragù Rosso Alla Bolognese^{1,3,7}

Lasagna terrine with Bolognese red ragù

Tartufo Di Stagione € 24.00

Tagliolini All'uovo Artigianali Mantecati Burro E Parmigiano Con Tartufo Di Stagione^{1,3,7}

Artisanal Egg Tagliolini Pasta Creamed with butter and parmesan with seasonal truffle

Contorni

Insalata Del Contadino € 7.00

Composizione Di Insalate A Foglia Con, Pomodori, Finocchi E Carote

Composition of leaf salads with tomatoes, fennel and carrots

Patate Arrosto € 6.00

Patate Tondelle Cotte Al Forno Con La Buccia Con Olio Aromatico Salvia E Rosmarino

Round potatoes baked in the oven with the skin and aromatic oil sage and rosemary

Verdura A.O.P € 6.00

Verdure A Foglia Saltate In Padella Con Aglio, Olio Extravergine E Peperoncino
Leaf vegetables sautéed in a pan with garlic, extra virgin olive oil and chilli

Grigliata € 6.00

Verdure Grigliate Con Focchi Di Sale, Origano Di Montagna E Olio Evo
Grilled vegetables seasoned with salt flakes, mountain oregano and EVO oil

FH55

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Secondi

Bistecca Nel Filetto € 70.00/Kg

Bistecca Nel Filetto Con Frollatura Da 4 Settimane, Di Scottone Selezionate Min 1.2kg
Fillet steak aged for 4 weeks, from selected national or foreign Scottone, min 1.2 kg

Bistecca Nella Costola € 65.00/Kg

Bistecca In Costola Con Frollatura Da 4 Settimane, Di Scottone Selezionate Min 1 Kg
Rib steak aged for 4 weeks, from selected national or foreign Scottone, min 1 kg

Tagliata Al Bolgheri € 22.00

Controfiletto di Manzo Alla Griglia Con Insalata Di Spinaci Baby E Riduzione Di Vino Bolgheri^{9,12}

Grilled Beef sirloin with baby spinach salad and Bolgheri wine reduction

Milanese € 35.00

Carrè Di Vitella 400gr Impanato E Fritto Con L'osso, Maionese Al Lime E Verdure Pinzimonio^{1,3,7,10}

Veal rack (400g) breaded and fried with the bone, lime mayonnaise and dipped vegetables

Pescato Del Giorno € 22.00

Filetto Di Pescato del giorno alla Griglia O In Umido, Con Verdure Saltate A.O.P.^{4,9}

Fillet or steak of fish, grilled or stewed, with Sautéed Vegetables A.O.P

Cotta E Cruda € 16.00

Assiette Di Vegetali (Patate Viola, Barbabietole, Carote, Indivia Belga, Zucchine e Finocchio) Uova Di Quaglia E Dressing Agli Anacardi^{4,7,9,12}

Assiette of vegetables (purple potatoes, beetroot, carrots, endive, courgettes and fennel) hard boiled quail eggs and cashew dressing