

Lampredotto 70th

Crocchetta Di Lampredotto Con Maionese All'aglione, Salsa Verde E Piccoli Germogli
(Commemorativo Dei 70 Anni Della Fh55 E Del Fondatore Dino Innocenti)^{1,3,6,7,9,10}
€ 15.00

FH55

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Antipasti

Insalata Di Mare € 18.00

Insalata Tiepida Di Seppie,
Mazzancolle E Cozze, Servita
Con Julienne Di Crudités
Insalata Di Campo, Dressing
Agli Agrumi Ed Erba
Cipollina^{2,4,14}

Millefoglie € 16.00

Millefoglie Di Melanzana
Fritta, Scamorza, Pomodoro E
Basilico Con Coulis Di
Datterini, Fonduta Di
Parmigiano E Olio Al
Basilico^{1,7}

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}

Eccellenze Toscane € 18.00

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

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

Tre Pomodori € 15.00

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

Spaghetto € 18.00

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

Mugellano € 17.00

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

Terrina € 18.00

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

Zuppa € 14.00

Zuppa O Vellutata Del Giorno A Con Ortaggi
E/O Legumi Di Stagione^{1,9}

Tartufo Di Stagione € 24.00

Tagliolini All'uovo Del Pastificio
Artigianale Spinosi (An) Mantecati Burro E
Parmigiano Con Tartufo Di Stagione^{1,3,7}

Contorni

Insalata Del Contadino € 7.00

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

Patate Arrosto € 6.00

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

Verdura A.O.P € 6.00

Verdure A Foglia Saltate In Padella Con
Aglione, Olio Extravergine E Peperoncino

Grigliata € 6.00

Verdure Grigliate Condite Con Focci Di
Sale, Origaano Di Montagna E Olio Evo

Insalata Di Pomodori € 6.00

Composizione Di, Datterino Rosso E Giallo,
Pomodoro Fiorentino, Ciliegino E Pomodoro
Verde Con Olio Al Basilico

FH55

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Secondi

Bistecca Nel Filetto € 70.00/Kg

Bistecca Nel Filetto Con
Frollatura Da 4 Settimane, Di
Scottone Selezionate
Minimo 1.2kg

Bistecca Nella Costola € 65.00/Kg

Bistecca In Costola Con
Frollatura Da 4 Settimane, Di
Scottone Selezionate
Minimo 1 Kg

Cinta € 20.00

Bistecchina Di Cinta Senese
Alla Griglia Presidio Slow
Food, Con Caponatina Di Ortaggi
Di Stagione⁹

Tagliata Al Bolgheri € 22.00

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

Milanese € 35.00

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

Pescato Del Giorno € 22.00

Filetto Di Pescato In Base Alla
Disponibilità Di Mercato Alla
Griglia O In Umido, Con Verdure
Di Campo Saltate A.O.P.^{4,9}

Faraona € 20.00

Rollè Di Faraona Disossata
Farcito Con Paté Di Fegatino
Alla Toscana E Albicocche
Secche, Glassato Al Vin Santo
Con Bietole Ripassate^{4,7,9,12}

Cotta E Cruda € 16.00

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

Lampredotto 70th

Lampredotto croquette with garlic mayonnaise, green sauce and small sprouts
(Commemorative of the 70 years of FH55 and the Founder Dino Innocenti)^{1,3,6,7,9,10}
€ 15.00

FH55

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Antipasti

Seafood Salad € 18.00

Warm Cuttlefish, Prawns and Mussels Salad, served with julienne of crudités, field salad, citrus dressing and spring onion^{2,4,14}

Millefoglie € 16.00

Millefoglie of Fried Aubergine, Scamorza, tomato and basil with Datterini Coulis, Parmigiano cheese Fondue and Basil Oil^{1,7}

Purple Chianti Vegan € 15.00

Chianti chickpea and beetroot hummus, with Home Made Giardiniera, Tuscan bread chips and Chianti DOC wine reduction^{9,12}

Eccellenze Toscane € 18.00

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

Formaggi € 22.00

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

*For Half Board, Three Courses Are Included, One Of Which Is Always Dessert.
Drinks and steak Not Included*

Allergens Contained

¹cereals ²shellfish ³eggs ⁴fish
⁵peanuts ⁶soya ⁷milk ⁸nuts ⁹celery
¹⁰mustard ¹¹sesam ¹²sulfur Dioxide
¹³lupins ¹⁴molluscs

Primi piatti

Tre Pomodori € 15.00

Ravioli stuffed with Burrata with Cherry Tomatoes, Yellow Datterino, Florentine Tomato Sauce and Basil Oil^{1,3,7,9}

Spaghetto € 18.00

Bronze Drawn Spaghetti With Mussels, Squid And Baked Date Tomatoes With Thyme^{1,3,9,14}

Mugellano € 17.00

Mugello Style Potato Tortello With White Cinta Senese Ragù And Pecorino Sauce^{1,3,7,11}

Terrina € 18.00

Lasagna terrine with Bolognese red ragù^{1,3,7}

Zuppa € 14.00

Soup or cream soup of the day with seasonal vegetables and/or legumes^{1,9}

Tartufo Di Stagione € 24.00

Egg tagliolini from the artisanal pasta factory Spinosi (AN) Creamed with butter and parmesan with seasonal truffle^{1,3,7}

Contorni

Insalata Del Contadino € 7.00

Composition of leaf salads with tomatoes, fennel and carrots

Patate Arrosto € 6.00

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

Verdura A.O.P € 6.00

Leaf vegetables sautéed in a pan with garlic, extra virgin olive oil and chilli

Grigliata € 6.00

Grilled vegetables seasoned with salt flakes, mountain oregano and EVO oil

Insalata Di Pomodori € 6.00

Composition of red and yellow datterino tomatoes, Florentine tomatoes, cherry tomatoes and green tomatoes with basil oil

FH55

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Secondi

Bistecca Nel Filetto € 70.00/Kg

Fillet steak aged for 4 weeks, from selected national or foreign Scottona, minimum 1.2 kg

Bistecca Nella Costola € 65.00/Kg

Rib steak aged for 4 weeks, from selected national or foreign Scottona, minimum 1 kg

Cinta € 20.00

Slow Food Presidium grilled Cinta Senese steak, with seasonal vegetable caponata⁹

Tagliata Al Bolgheri € 22.00

Grilled sirloin with baby spinach salad and Bolgheri wine reduction^{9,12}

Milanese € 35.00

Veal rack (400g) breaded and fried with the bone, lime mayonnaise and dipped vegetables^{1,3,7,10}

Pescato Del Giorno € 22.00

Fillet or steak of fish based on market availability, grilled or stewed, with Sautéed Field Vegetables A.O.P.^{4,9}

Faraona € 20.00

Rollè of boneless guinea fowl stuffed with Tuscan liver paté and dried apricots, glazed with vin santo with sautéed Swiss chard^{4,7,9,12}

Cotta E Cruda € 16.00

Assiette of vegetables (purple potatoes, beetroot, carrots, Belgian endive, courgettes, fennel) hard boiled quail eggs and cashew dressing^{4,7,9,12}

EST.

DESSERT

1955

FH55 70th CELEBRATION

Commemorativo Dei 70 Anni Della Fh55 E Del Fondatore Dino Innocenti

Dessert

Tiramisù

€ 7.00

Classico della tradizione con cacao Rosso Noalya^{1.3.7.8}

Brownie

€ 8.00

Brownie al cacao, gelato al aramello salato, nocciole tostate e fiocchi di sale Maldon^{1.3.7.8}

Tartelletta

€ 9.00

Cestino di pasta frolla con ganache al cioccolato e nocciola, e frutti rossi^{1.3.7.8}

Veggy

€ 8.00

Cre moso al Pistacchio, terra al cioccolato e gel al lampone⁸

Frutta

€ 7.00

Composta di frutta di stagione

FH55

70th ANNIVERSARY

1955 - 2025

La storia del Gruppo FH55 Hotels inizia negli anni Cinquanta, durante la "dolce vita", quando

Dino Innocenti

pioniere del settore alberghiero, crea un albergo alle porte del centro storico di Firenze, adatto ad ospitare gruppi turistici: l'**FH55**

Grand Hotel Mediterraneo.

L'hotel è aperto dal 1955 e quest'anno celebra il suo 70° anniversario.

Scansiona il codice se vuoi saperne di più.



Leggenda Degli Allergeni

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

Caffetteria

Caffè Espresso

€ 2.00

Caffè Americano

€ 3.00

Caffè d'Orzo

€ 2.50

Caffè Ginseng

€ 2.00

Caffè

Decaffeinato

€ 2.50

Caffè Corretto

€ 3.00

Cappuccino

€ 2.00

Tè, Tisane ed

Infusi

€ 2.00

Liquori & Superalcolici

AMARI ITALIANI

€ 5.00

GRAPPA

€ 5.00

GRAPPA RISERVA

€ 8.00

EST.

DESSERT

1955

FH55 70th CELEBRATION

Commemorative of the 70 years of FH55 and the Founder Dino Innocenti

Dessert

Tiramisù

€ 7.00

Traditional classic with Noalya Red cocoa^{1,3,7,8}

Brownie

€ 8.00

Cocoa brownie, salted caramel ice cream, toasted hazelnuts and Maldon salt flakes^{1,3,7,8}

Tartelletta

€ 9.00

Shortcrust pastry basket with chocolate and hazelnut ganache, and red fruits^{1,3,7,8}

Veggy

€ 8.00

Pistachio cream, chocolate crumble and raspberry gel⁸

Frutta

€ 7.00

Seasonal sliced fresh fruit

FH55

70th ANNIVERSARY

1955 - 2025

The history of the FH55 Hotels Group began in the 1950s, during the "dolce vita", when

Dino Innocenti

a pioneer in the hotel business, created a hotel on the outskirts of Florence's historic centre, suitable for hosting tourist groups: the 1st FH55

Grand Hotel Mediterraneo.

The hotel has been open since 1955 and it is celebrating its 70th anniversary this year.

Scan the code if you want to know more.



Allergens Contained

¹cereals ²shellfish ³eggs ⁴fish
⁵peanuts ⁶soya ⁷milk ⁸nuts ⁹celery
¹⁰mustard ¹¹sesam ¹²sulfur Dioxide
¹³lupins ¹⁴molluscs

Caffetteria

Espresso Coffee

€ 2.00

American coffee

€ 3.00

Barley Coffee

€ 2.50

Ginseng Coffee

€ 2.00

Decaf Coffee

€ 2.50

Coffee with

Liqueurs

€ 3.00

Cappuccino

€ 2.00

Tea and

Infusions

€ 2.00

Liquori & Superalcolici

ITALIAN LIQUEURS

€ 5.00

GRAPPA

€ 5.00

GRAPPA RISERVA

€ 8.00