

SU RICHIESTA È POSSIBILE PREPARARE
I PRIMI PIATTI
CON PASTA SENZA GLUTINE

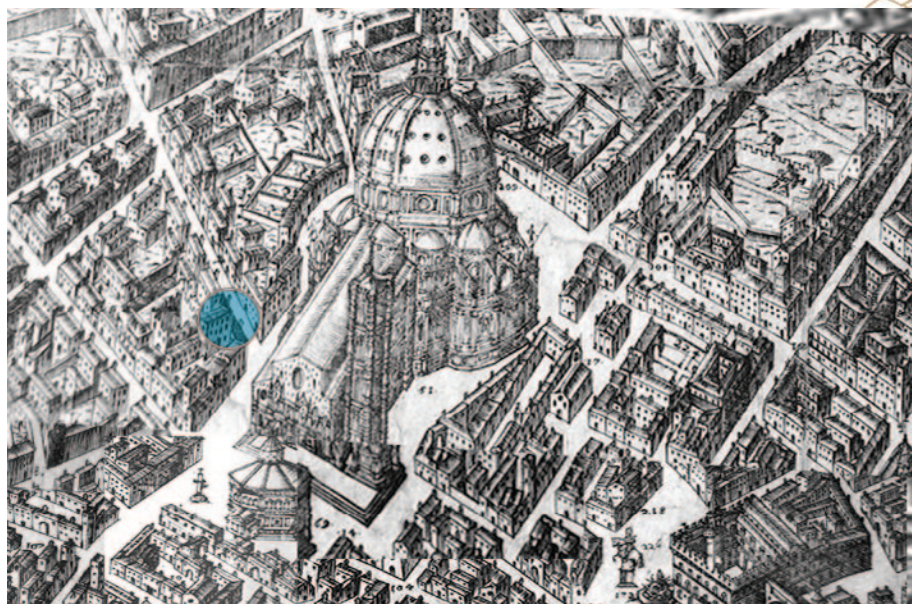


GLUTEN FREE PASTA IS DISPOSABLE
ON DEMAND.
ASK TO YOUR WAITER



BUCA NICCOLINI

make food not war



UN PO' DI STORIA...

GUARDATEVI INTORNO... I MURI CHE VI CIRCONDANO SONO STATI COSTRUITI CIRCA 600 ANNI FA! COME SI VEDE DALLA Pianta ASSONOMETRICA DELLA CITTÀ DI FIRENZE, RISALENTE AL 1584, GLI EDIFICI INTORNO A SANTA MARIA DEL FIORE (DUOMO CONSACRATO NEL 1436) ERANO GIÀ PRESENTI E PROBABILMENTE LA COSTRUZIONE DEL TEATRO DEL COCOMERO (ULTIMATO NEL 1658-ADESSO TEATRO NICCOLINI) NACQUE PROPRIO DA QUESTE PARTI DI CITTÀ RINASCIMENTALE. NON È BEN CHIARO QUANDO ABBAIA AVUTO INIZIO L'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE NELLE ANTICHE CANTINE PRESENTI NEL SOTTOSUOLO DEL TEATRO, MA CERTAMENTE RISALE AD ALMENO 100 ANNI FA E DA ALLORA NON SI È MAI FERMATA. QUESTA STORIA SECOLARE CI OBBLIGA A RISPETTARE LA TRADIZIONE SCEGLIENDO SEMPRE CON CURA LE MATERIE PRIME, CURANDO L'IMMAGINE DEI NOSTRI PIATTI MA SENZA DOVER FORZARE LA MANO PER SEGUIRE LE MODE, ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE SI DICE GIUSTAMENTE, MA UN PIATTO DEVE ESSERE GUSTOSO, SINCERO, GENUINO. NON PRETENDIAMO DI ESSERE PERFETTI, MA PRETENDIAMO DI ESSERE SINCERI CON I NOSTRI CLIENTI E VOGLIAMO CHE LA BUCA NICCOLINI SIA UN CONSIDERATO UN LUOGO ACCOGLIENTE, FAMILIARE, CHE ABBAIA UN PICCOLO SPAZIO NEI VOSTRI RICORDI LEGATI A FIRENZE.

A PROPOSITO, CE LO CHIEDETE SPESSO: DA DOVE NASCE IL NOME BUCA NICCOLINI? IL RISTORANTE NASCE INIZIALMENTE COME UNA TIPICA BUCA FIORENTINA, CIOÈ UN'OSTERIA SITUATA NELLE CANTINE DI UN EDIFICIO E SOLO NELLA SECONDA METÀ DEL '900 ACQUISISCE ANCHE IL SUO SBocco VERSO LA LUCE, IL NOME DEL CELEBRE DRAMMATURGO NICCOLINI SOTTOLINEA CHE LA STORIA DEL RISTORANTE E DEL TEATRO SONO SEMPRE ANDATE DI PARI PASSO... ECCOVI UN'ALTRA CURIOSITÀ DA RACCONTARE QUANDO TORNERETE A CASA DAL VOSTRO VIAGGIO A FIRENZE! BUONA PERMANENZA IN CITTÀ!

A BIT OF HISTORY!

LOOK AROUND ... THE WALLS THAT SURROUND YOU WERE BUILT ABOUT 600 YEARS AGO! AS SEEN FROM THE PLANT ISOMETRIC CITY OF FLORENCE, DATING BACK TO 1584, THE BUILDINGS AROUND SANTA MARIA DEL FIORE (DUOMO CONSECRATED IN 1436) WERE ALREADY PRESENT AND PROBABLY THE CONSTRUCTION OF THE THEATER OF WATERMELON (COMPLETED IN 1658-NOW NICCOLINI THEATER) WAS BORN RIGHT AROUND THE RENAISSANCE CITY. IT IS NOT CLEAR WHEN THE RESTAURANT BUSINESS STARTED IN THE CELLARS SITUATED IN THE BASEMENT OF THE THEATER, BUT IT CERTAINLY GOES BACK AT LEAST 100 YEARS AGO AND SINCE THEN HAS NEVER STOPPED. THIS CENTURIES-OLD HISTORY OBLIGES US TO RESPECT THE TRADITION ALWAYS CHOOSING CAREFULLY THE RAW MATERIALS, TAKING CARE OF THE IMAGE OF OUR DISHES BUT WITHOUT HAVING TO FORCE HIS HAND TO FOLLOW THE FASHIONS. THE EYE WANTS ITS PART IS RIGHTLY SAID, BUT A PLATE IT MUST BE TASTY, SINCERE, GENUINE. WE DO NOT CLAIM TO BE PERFECT, BUT WE EXPECT TO BE HONEST WITH OUR CUSTOMERS AND WE WANT THE BUCA NICCOLINI IS A CONSIDERED A FRIENDLY, FAMILY ATMOSPHERE WHICH HAS A SMALL SPACE IN YOUR MEMORIES OF FLORENCE. BY THE WAY, YOU OFTEN ASK US: WHERE DOES THE NAME BUCA NICCOLINI COME FROM? THE RESTAURANT HAS STARTED AS A TYPICAL FLORENTINE HOLE, THAT IS: A TAVERN LOCATED IN THE CELLAR OF A BUILDING AND ONLY IN THE SECOND HALF OF THE '900 ALSO ACQUIRES ITS OUTLET TO THE LIGHT, THE NAME OF THE FAMOUS PLAYWRIGHT NICCOLINI STRESSES THAT THE HISTORY OF THE RESTAURANT AND THEATER HAVE ALWAYS GONE HAND IN HAND ... HERE'S ANOTHER CURIOSITY TO TELL WHEN YOU RETURN HOME FROM YOUR TRIP TO FIRENCE! ENJOY YOUR STAY IN THE CITY!



ENJOY US FOR BREAKFAST!

FROM 9 TO 11 A.M. WE SERVE INTERNATIONAL BREAKFAST
WITH SEVERAL SWEET AND SALTY OPTIONS, ASK FOR OUR BREAKFAST MENU
AND WAKE UP WITH US TOMORROW!

¡DISFRÚTENOS PARA EL DESAYUNO!

DE 9 A 11 A.M. SERVIMOS DESAYUNO INTERNACIONAL
CON VARIAS OPCIONES DULCES Y SALADAS, PIDE NUESTRO MENÚ DE DESAYUNO
Y DESPIERTA CON NOSOTROS MAÑANA!





BENVENUTI!

CHE COS'È UN RISTORANTE? ANZI, COSA DEVE ESSERE UN RISTORANTE?

HO INIZIATO A LAVORARE IN UN RISTORANTE QUANDO AVEVO 20 ANNI TRAMITE UN ANNUNCIO SU UN SETTIMANALE. ERO UNO STUDENTE DI ARCHITETTURA CON MOLTI INTERESSI E MOLTA VOGLIA DI COSTRUIRE E DI IMPARARE, MA AVEVO BISOGNO DI GUADAGNARE PER PAGARMI I CORSI O I VIAGGI CHE VOLEVO FARE, ED ECCO CHE MI TROVAI A LAVORARE IN UN RISTORANTE E IL PRIMO GIORNO IL MIO ESORDIO COME CAMERIERE FU CON UN PIATTO DI GUSCI ROVESCIATO IN SALA E CON UNA SERIE DI SFIDE PERSONALI DA AFFRONTARE, TRA CUI UNA STRANA REPULSIONE A TOCCARE LE BOTTIGLIE DI VINO CHE DOVEVVI AFFRONTARE SUBITO CON DECISIONE E CON LO SPIRITO DI SACRIFICIO DI CHI SA DI DOVER IN-

NAZZITUTTO AFFRONTARE LE PROPRIE PICCOLE PAURE PER POTER CRESCERE.

SONO PASSATI 20 ANNI DA QUEL MOMENTO E, SEPPURE LAUREATO, HO SCELTO IL MONDO DELLA RISTORAZIONE COME SPAZIO DI CRESCITA PERSONALE E LAVORATIVA. HO LAVORATO CON MOLTISSIME PERSONE DI TANTI PAESI, HO SERVITO CON PIACERE CLIENTI PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO CHE, A VOLTE, SONO DIVENTATI VERI E PROPRI AMICI.

OGGI DIRIGO 3 RISTORANTI E IL MIO PRINCIPALE COMPITO GIORNALIERO È CHIEDERMICI: COSA POSSO MIGLIORARE? CHI MI HA INSEGNATO A FARE QUESTO MESTIERE MI HA SEMPRE RIPETUTO ALCUNE REGOLE CHE POSSONO SEMBRARE BANALI MA SONO LA BASE DI TUTTO, SOPRATTUTTO IN UNA CITTÀ COME FIRENZE DOVE ABBIAMO LA FORTUNA DI AVERE CLIENTI CHE PASSANO OGNI GIORNO DAVANTI ALLA NOSTRA VETRINA. LE PAROLE CHE RIASSUMONO QUESTE REGOLE SONO: PULIZIA, CORTESIA, IMMAGINE, PASSIONE, RESPONSABILITÀ.

RINGRAZIO GIOVANNI BENI PER AVERMI TRASMESSO QUESTI INSEGNAMENTI E SPERO CHE LE SUE ASPETTATIVE PER I NOSTRI RISTORANTI E QUELLE DI TUTTI I CLIENTI CHE LI FRE-

QUENTANO SIANO SEMPRE SODDISFATTE DAL MIO LAVORO E DA QUELLO DELLO STAFF CHE GUIDO IN CIASCUN RISTORANTE.

VI AUGURO UNA BUONA PERMANENZA ALL'INTERNO DELLA BUCA NICCOLINI E... BUON APPETITO!

FULVIO NOTARI

WELCOME!

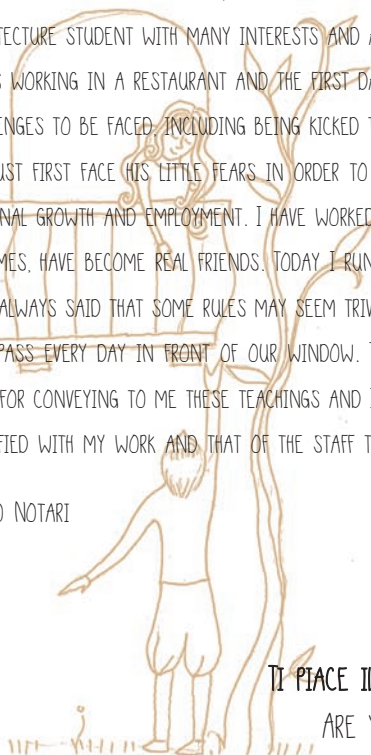
WHAT IS A RESTAURANT? INDEED, WHAT SHOULD BE A RESTAURANT? I STARTED WORKING IN A RESTAURANT WHEN I WAS 20 THROUGH AN AD IN A MAGAZINE, I WAS AN ARCHITECTURE STUDENT WITH MANY INTERESTS AND A STRONG DESIRE TO BUILD AND LEARN, BUT I NEEDED TO EARN TO PAY FOR COURSES OR TRIPS I WANTED TO DO, AND HERE I WAS WORKING IN A RESTAURANT AND THE FIRST DAY OF MY DEBUT WAS AS A WAITER WITH A PLATE OF SHELLS SPILLED IN THE ROOM AND WITH A SERIES OF PERSONAL WEIRD CHALLENGES TO BE FACED, INCLUDING BEING KICKED TO TOUCH THE BOTTLES OF WINE THAT HAD DEAL QUICKLY AND DECISIVELY WITH THE SPIRIT OF SACRIFICE OF ONE WHO KNOWS HE MUST FIRST FACE HIS LITTLE FEARS IN ORDER TO GROW. 20 YEARS HAVE PASSED SINCE THEN AND, ALTHOUGH A DEGREE, I CHOSE THE RESTAURANTS WORLD AS A SPACE FOR PERSONAL GROWTH AND EMPLOYMENT. I HAVE WORKED WITH MANY PEOPLE FROM SO MANY COUNTRIES, I HAVE SERVED WITH PLEASURE CUSTOMERS FROM AROUND THE WORLD THAT, AT TIMES, HAVE BECOME REAL FRIENDS. TODAY I RUN 3 RESTAURANTS AND MY MAIN DAILY TASK IS TO ASK MYSELF: WHAT CAN I IMPROVE? WHO TAUGHT ME TO DO THIS JOB I HAVE ALWAYS SAID THAT SOME RULES MAY SEEM TRIVIAL BUT ARE THE BASIS OF EVERYTHING, ESPECIALLY IN A CITY LIKE FLORENCE, WHERE WE ARE FORTUNATE TO HAVE CUSTOMERS WHO PASS EVERY DAY IN FRONT OF OUR WINDOW. THE WORDS THAT DESCRIBE THESE RULES ARE: CLEANLINESS, COURTESY, IMAGE, PASSION, RESPONSIBILITY. I THANK GIOVANNI BENI FOR CONVEYING TO ME THESE TEACHINGS AND I HOPE THAT HIS EXPECTATIONS FOR OUR RESTAURANTS AND THOSE OF ALL THE CUSTOMERS WHO FREQUENT THEM ARE ALWAYS SATISFIED WITH MY WORK AND THAT OF THE STAFF THAT I DRIVE IN EACH RESTAURANT. I WISH YOU A PLEASANT STAY IN THE BUCA NICCOLINI AND ... BON APPETIT!

FULVIO NOTARI



TI PIACE IL NOSTRO RISTORANTE? REGALACI UNA RECENSIONE SU TRIPADVISOR

ARE YOU ENJOYING OUR RESTAURANT? REVIEW US ON TRIPADVISOR



QUALCOSA PER COMINCIARE... / SOMETHING TO BEGIN WITH...



✓ € 4.00

1. FETTUNTA TOSCANA

Tuscan toasted bread with pure olive oil and garlic



✓ € 5.50

2. BRUSCHETTA POMODORO

Toasted bread with fresh tomatoes, basil, olive oil and garlic



€ 7.00

3. * CROSTINI DI MARE

tonno e maionese, gamberetti in salsa rosa, burro e salmone
Toasted bread with tuna, shrimps dressed in cocktail sauce, butter, salmon



€ 6.00

4. CROSTINI DI POLENTA ALLA TOSCANA CON PATÉ DI FEGATINI

fried polenta with chicken liver paté



✓ € 6.50

5. * FANTASIA DI CROSTINI

con spinaci, fagioli all'olio, polenta con funghi
with spinach, beans in olive oil, fried polenta with mushrooms



⊗ ✓ € 8.00

6. CAPRESE CON BUFALA D.O.P.

Fresh bufala mozzarella cheese, basil & tomatoes



⊗ ✓ € 8.50

7. PROSCIUTTO E MELONE

Raw ham and melon



⊗ ✓ € 8.50

8. PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

Raw ham and fresh bufala mozzarella cheese



€ 9.50

9. COCCOLI CON CRUDO E STRACCHINO

Fried salted flour with raw ham and fresh cow cheese

QUALCOSA PER COMINCIARE... / SOMETHING TO BEGIN WITH...



10. THE ORIGINAL CAESAR SALAD

€ 13.00

insalata verde, petto di pollo grigliato, dadini di pane tostato, pomodoro pachino, salsa caesar, parmigiano

Green salad, grilled chicken breast, toasted bread, pachino tomatoes, caesar sauce, parmesan cheese



11. GRAN TAGLIERE TOSCANO

€ 14.00

consigliato per 2 persone

Raw ham, salame, finocchiona, sheep's cheese, toasted bread with liver pathè



12. ROYAL ENTRÉE

€ 18.00

consigliato per 2 persone

3 assaggi: *Millefoglie* di Pane Carasau con Bufala D.o.p. e pomodori pachino; *Crostone* con pesto, salame toscano e carciofi, *Cestino* di crudo con Burrata D.o.p.

3 tastings: *Thousand leaves* made with typical Sardinia bread, wild cow mozzarella, tomatoes; *Crusty bread* with pesto, tuscan salami, artichokes; *Raw ham basket* filled with burrata



13. GRAN PIATTO DI FORMAGGI CON MIELE E CREMA DI TARTUFO



€ 14.00

consigliato per 2 persone

Mixed cheeses with tuscan honey and truffle cream



GLUTEN FREE



VEGETARIANO

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

PRIMI PIATTI / PASTA AND SOUPS

LA TRADIZIONE TOSCANA / THE TUSCAN TRADITION



🌱 € 7.50

14. MINISTRONE ALLE 8 VERDURE DI STAGIONE

(pomodoro, cipolla, sedano, patate, carote, zucchine, fagioli, cavolo verza)

Mixed season's vegetables soup



🌱 € 7.50

15. PAPPÀ AL POMODORO

Breaded tomato soup



🌱 € 8.00

16. RIBOLLITA TOSCANA

Breaded black cabbage and vegetables soup



🌱 € 7.50

17. * CREMA DI ASPARAGI CON CROSTINI DI PANE

Asparagus soup with toasted bread



🌱 € 9.00

18. * PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant, cheese and tomato sauce, typical Italian dish



€ 10.00

19. * PICI DEL CHIANTI AL CINGHIALE

Typical Chianti pasta with wild boar sauce



🌱 € 9.00

20. * CREPPE ALLA FIORENTINA

Crepes filled with ricotta cheese and spinach



🌱 € 9.00

21. * RISOTTO ALLA FIORENTINA

Rice florentine style with meat sauce and peas



🌱 € 10.00

22. TORTELLI DI PATATE CON CREMA DI PECORINO E FUNGHI

Potato tortelli with creamy pecorino cheese and mushrooms

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

PIATTI TIPICI ITALIANI / ITALIAN'S BEST!



✓ € 8.00

23. SPAGHETTI AL POMODORO E FOGLIE DI BASILICO

Spaghetti with tomato sauce
and basil



€ 9.00

24. LASAGNE DELLA CASA

Oven baked lasagna with meat
sauce



✓ € 8.00

25. PASTA E CECI

Fresh pasta soup and chickpeas



€ 9.00

26. TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

Fresh tortellini pasta with meat
sauce



✓ € 8.00

27. PENNE ALL'ARRABBIATA

Pasta with spicy tomato sauce,
garlic and parsley



€ 9.00

28. SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti with eggs, bacon and
creamy sauce

I RISOTTI / THE UNFORGETTABLE RISOTTO

LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA / THE FRESH HOUSE MADE PASTA



✓ € 9.00

29. LASAGNE AL PESTO

Oven baked lasagna with original pesto from Genova



⊗ ✓ € 9.00

30. RISOTTO PESTO D.O.P. E ZUCCHINE

Rice with real pesto and zucchini



⊗ ✓ € 9.50

31. * RISOTTO DI MARE

Rice with shrimps, clams and mussels



✓ € 8.00

32. GNUDI BURRO E SALVIA CON SEMI DI PAPAVERO

Naked Ravioli, only ricotta cheese and spinach in a butter & sage sauce



✓ € 8.50

33. GNOCCHI DI SPINACI CON CREMA DI FORMAGGI

Pure Spinach gnocchi in a cheese sauce



✓ € 9.00

34. RAVIOLI CON RUCOLA, POMODORI PACHINO E SCAGLIE DI GRANA

Ravioli with arugula, parmesan flakes and sweet tomatoes



✓ € 9.50

35. RAVIOLI TARTUFATI

Ravioli with intense truffle sauce



✓ € 9.50

36. GNOCCHI DI PATATE CON PESTO D.O.P. E RICOTTA

Gnocchi with Real pesto and ricotta cheese



⊗ ✓ € 8.00

37. RISOTTO ALL'ORTOLANA

Rice with fresh vegetables

GLI ALTRI SPAGHETTI FAMOSI / THE MUST TRY SPAGHETTI
LE CELEBRI PENNE / PENNE: THE TASTE GOES INSIDE!



€ 9.50

38.* SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti with clams



€ 10.00

40.* SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
IN SALSA ROSSA

*Spaghetti with seafood in a red
sauce*



€ 9.50

42. SPAGHETTI UBRIACHI

*Spaghetti with eggs, bacon and
creamy red wine sauce*



€ 9.50

39. PENNE DEL GRANDUCATO

*(radicchio, gorgonzola, panna e
speck)*

*Penne with red chicory, gorgonzola
cheese, bacon in a creamy sauce*



€ 9.50

41.* PENNE PANNA E SALMONE

*Penne with fresh salmon and
cream*



€ 9.50

43. * PENNE ALLA BOSCAIOLA
CON SALSICCIA E FUNGHI MISTI

*Penne with sausage, mushrooms
and gorgonzola cheese*

SECONDI PIATTI DI MARE / CREATURES FROM THE SEA...



€ 10.00

44. *INSALATA DI MARE CALDA CON PREZZEMOLO E POMODORINI PACHINO

Warm seafood salad with parsley, sweet tomatoes and spices



€ 10.00

46. * IMPEPATA DI COZZE

Mussels in a spicy pepper sauce



€ 14.00

48 * SALMONE SALTATO AL PEPEROSA E AROMI

Pink peppered Salmon with aromas



€ 15.00

45. * FRITTURA DI TOTANI E GAMBERI

Fried calamari and



€ 15.00

47. * SPIEDINO DI MARE AL FORNO SABBIAIO CON SALSA DI RUCOLA

Calamari and shrimp skewer with breadcrumbs and arugula sauce



€ 17.00

49.* GAMBERONI SALTATI AL LIME

Grilled Argentina Bay Prawns with lime squirt

SECONDI PIATTI DI TERRA / MEAT SPECIALTIES



€ 9.00

50. SCALOPPINE AL LIMONE

Escalopes with lemon sauce



€ 9.50

51. TRIPPA ALLA FIORENTINA

Typical florentine tripe in red sauce



€ 9.50

52. SALSICCE ALLA GRIGLIA

Grilled pork sausages



€ 12.00

53. 1/2 POLLETTO ALLA DIAVOLA

Half Cockerel grilled in a soft spicy juice



€ 12.00

54. COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE

Fried pork "milanese" style with french fries



€ 18.50

55. TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI

Thinly cut grilled beef covered with tasty mushrooms



€ 14.50

56. TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA GRANA E POMODORI PACHINO

Thinly cut grilled chicken with arugula, parmesan flakes and cherry tomatoes



€ 16.50

57. TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

Thinly cut grilled beef with arugula and parmesan flakes



€ 16.00

58. FILETTO ALLA GRIGLIA

Grilled Beef fillet

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

SECONDI PIATTI DI TERRA / MEAT SPECIALTIES



€ 17.00

59. FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO

Beef fillet in a balsamic vinegar sauce



€ 26.00

61. GRAN GRIGLIATA MISTA DI CARNE

(consigliata per 2 persone)

Great mixed grilled meats (suggested for 2 persons)



€ 16.50

60. FILETTO AL PEPE VERDE

Beef fillet in a green pepper sauce

SECONDI PIATTI VEGETARIANI / NO MEAT... PLEASE!



€ 9.50

62. HAMBURGER VEGETALE CON CREMA DI CECI

Vegetarian burger with chickpeas cream



€ 9.00

63. OMELETTE A PIACERE
(spinaci, 4 formaggi, patate,
asparagi)
Omelette of your choice (spinach,
4 cheeses, potatoes, asparagus)



€ 9.50

64. TORTINO DI PATATE E SPINACI ALL'UOVO CON GRATIN DI FORMAGGIO

Scalloped potatoes, spinach and
eggs gratin with cheese

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

LA VERA FIORENTINA 1.2 KG CON PATATE ARROSTO E INSALATA THE REAL T-BONE STEAK FIORENTINA STYLE 1.2 KG WITH SALAD AND ROASTED POTATOES

~ 2 pers



€45.00
1.2 Kg

COME DA TRADIZIONE LA VERA BISTECCA ALLA FIORENTINA VIENE CUCINATA SULLA GRIGLIA PER 5 MIN PER OGNI LATO E 3 MINUTI IN VERTICALE
QUALSIASI ALTRO TIPO DI COTTURA SAREBBE UN ERRORE!

*As tradition, in Florence we cook the real Fiorentina in just one way:
every side is grilled 5 minutes, plus 3 minutes standing on the bone.*

Different timings are to be considered wrong!

~ 1 pers



€18.50
400/500 gr.

SCEGLI LA TUA COTTURA:

Choose your cooking style:



AL SANGUE
Rare



MEDIA
Medium



BEN COTTA
Well done

CONTORNI / SIDE DISHES



€ 5.00

65. PATATINE FRITTE
French fries



€ 5.00

66. CECI
Chickpeas



€ 5.00

67. FAGIOLI CANNELLINI
White beans



€ 5.00

68. PURÉ DI PATATE
Potatoes Puree



€ 5.00

69. *SPINACI
Spinach



€ 5.50

70. VERDURE AL VAPORE
(patate, carote, zucchini)
Steamed vegetables (potatoes, carrots, zucchini)



€ 7.50

71. GRAN PIATTO DI VERDURE
ALLA GRIGLIA
Great mixed grilled vegetables



€ 5.00

72. PATATE ARROSTO
Roasted potatoes



€ 5.50

73. * PISELLI STUFATI CON
PANCETTA
Stewed Peas with smoked bacon

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

INSALATE / SALADS



€ 4.50

74. INSALATA VERDE

Green salad



€ 5.50

75. INSALATA MISTA

Mixed salad (green salad, tomatoes, red chicory)



€ 6.50

76. INSALATA FRESCA

(insalata verde, radicchio, mais, rucola, pomodori)

Fresh salad (green salad, red chicory, arugula, tomatoes)



€ 9.00

77. SANTA MARIA NOVELLA

(rucola, mozzarella, champignon, pomodori, mais)

Saint Maria Novella (arugula, mozzarella, champignons, tomatoes, corn)



€ 10.00

78. * TROPICALE

(insalata verde, gamberetti, avocado, ananas, mais, salsa cocktail)

Tropical (green salad, shrimps avocado, corn, pine-apple, cocktail sauce)



€ 9.00

79. NAPOLI

(insalata verde, radicchio, mozzarella, pomodori, acciughe, capperi, olive)

Naples (green salad, red chicory, mozzarella, tomatoes, anchovies, capers, olives)



€ 12.00

80. INSALATA A PIACERE:

componi la tua insalata come vuoi con gli ingredienti delle insalate precedenti a cui puoi aggiungere anche noci, carote o patate lesse, pinoli, asparagi, grana, gorgonzola, pecorino)

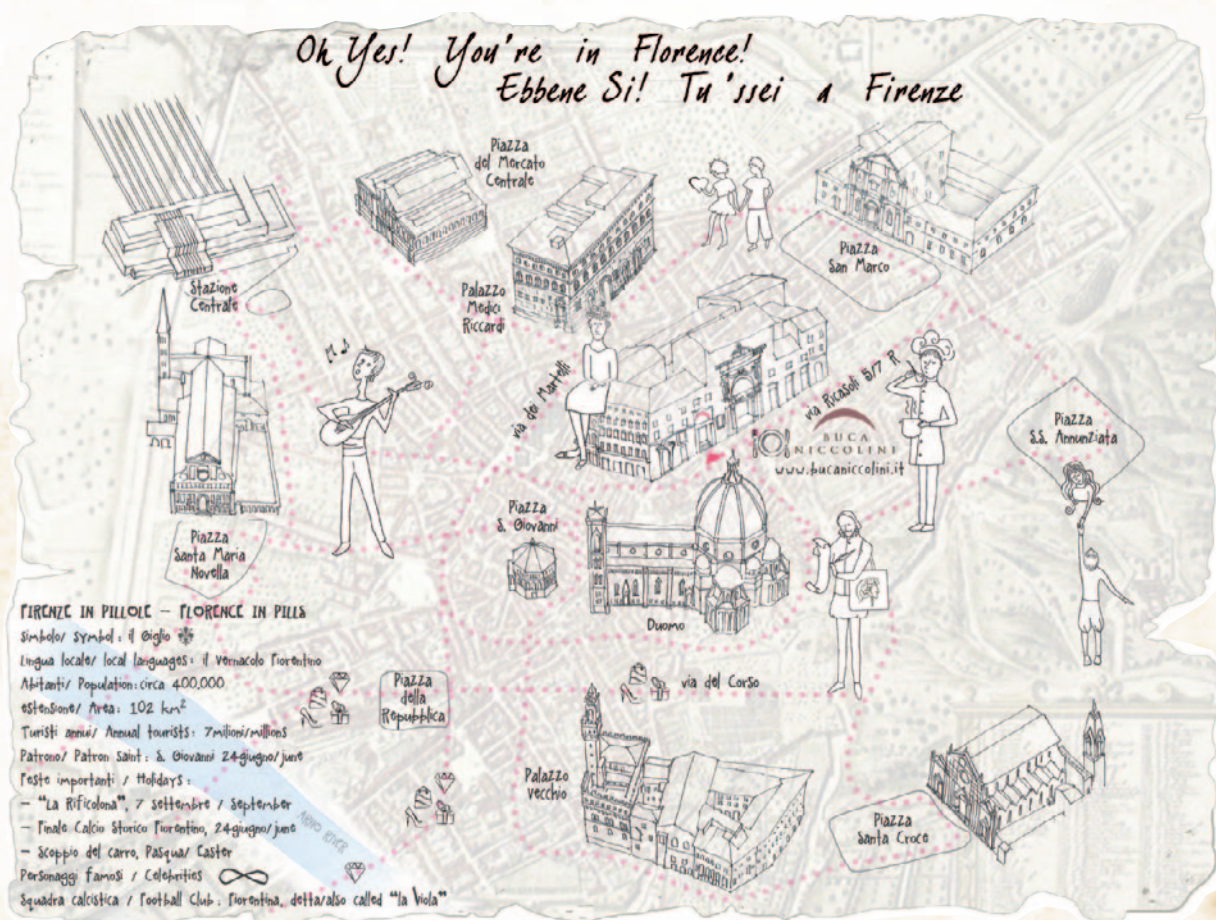
Salad of your choice: design your own salad as you want with the ingredients of the prior salads to which you can also add nuts, carrots or potatoes, pine nuts, asparagus, parmesan, gorgonzola, pecorino)

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

DO YOU WANT TO BUY A SOUVENIR OF FLORENCE ?
 ASK OUR STAFF FOR THE NICE PLACE MAT WITH A MAP OF THE CITY .
 IT IS AN ORIGINAL GIFT THAT YOU WILL NOT FIND ANYWHERE ELSE !

1 MAT = 5.00 €
 4 PLACEMATS = 18.00 €



VUOI ACQUISTARE UN SOUVENIR DI FIRENZE?
 CHIEDI AL NOSTRO STAFF LA SIMPATICA TOVAGLIETTA CON LA MAPPA DELLA CITTÀ.
 È UN REGALO ORIGINALE CHE NON TROVERAI ALTROVE!

1 TOVAGLIETTA = 5.00 €
 4 TOVAGLIETTE = 18.00 €

MENU DEL PIZZAIOLO / MENU OF THE PIZZA CHEF



✓ € 5.00

81. MARINARA

(pomodoro, aglio, origano)

Marinara (tomato, garlic, oregano)



✓ € 6.50

82. MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella)

Margherita (tomato and mozzarella cheese)



€ 7.50

83. NAPOLETANA

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

Napolitan (tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano)



€ 7.50

84. SALSICCIA

(pomodoro, mozzarella, salsiccia)

Sausage (tomato, mozzarella, pork sausage)



€ 7.50

85. WURSTEL

(pomodoro, mozzarella, wurstel)

Wurstel (tomato, mozzarella, pork sausage german style)



✓ € 8.00

86. MARGHERITA RUCOLA E GRANA

(pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano)

Margherita arugula and parmesan (tomato, mozzarella, arugula, parmesan)



€ 8.50

87. QUATTRO STAGIONI

(pomodoro, mozzarella, cotto, olive, champignon, carciofi)

Four Seasons (tomato, mozzarella, artichokes, olives, ham, mushrooms)



€ 8.50

88. PROSCIUTTO E FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, cotto, champignon)

Ham & Mushrooms (tomato, mozzarella, ham, mushrooms)



€ 9.00

89. CAPRICCIOSA

(pomodoro, mozzarella, wurstel, cotto, carciofi, champignon, olive)

Capricciosa (tomato, mozzarella, pork sausage, ham, mushrooms, artichokes, olives)

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

MENU DEL PIZZAIOLO / MENU OF THE PIZZA CHEF



€ 9.00

90. TONNO E CIPOLLE

(pomodoro, mozzarella, tonno, e cipolle)

Tuna & Onions (tomato, mozzarella, tuna, onions)



€ 9.00

91. MAIALONA

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cotto, salamino)

Porkie's (tomato, mozzarella, pork sausages, ham, spicy salami)



€ 8.00

92. SALAMINO PICCANTE

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

Spicy salami (tomato, mozzarella, spicy salami)



€ 9.00

93. FIORENTINA

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni)

Florentine (tomato, mozzarella, spicy salami, peppers)



€ 9.00

94. STRACCHINO E SPECK

(pomodoro, mozzarella, stracchino, speck)

Smoked ham & Creamy cheese (tomato, mozzarella, smoked ham, fresh cow cheese)



✓ € 8.50

95. VEGETARIANA

(pomod., mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane, carciofi, olive)

Vegetarian (tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, artichokes, olives, peppers)



€ 9.50

96. CURVA FIESOLE

(pomodoro, mozzarella, salamino, cotto, champignon)

Curva Fiesole (tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms)



€ 10.00

97. DUOMO

(mozzarella, zucchini, bacon, brie, noci)

Duomo (mozzarella, zucchini, bacon, brie, walnuts)



€ 9.50

98. DELLA CASA

(metà: salamino e olive, metà: 4 formaggi e cotto)

House specialty (half pizza: spicy salami and olives, half calzone: 4 cheeses and ham)

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

MENU DEL PIZZAIOLO / MENU OF THE PIZZA CHEF



€ 9.00

99. FIRENZE

(pomodoro, mozzarella, salame toscano, pecorino, olive)

Florence special (tomato, mozzarella, tuscan salami, sheep cheese, olives)



€ 9.00

100. HAWAII

(pomodoro, mozzarella, cotto, ananas)

Hawaii (tomato, mozzarella, ham, pineapple)



€ 9.50

101. BOMBA PIZZA!

(pomodoro, mozzarella, melanzane, salamino piccante, gorgonzola)

Bomba Pizza (tomato, mozzarella, eggplant, spicy salami, gorgonzola cheese)



€ 9.00

102. GIO

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, stracchino)

Gio's special (tomato, mozzarella, pork sausage, fresh cow cheese)



✓ € 8.50

103. QUATTRO FORMAGGI

(pomodoro, mozzarella, pecorino, edamer, gorgonzola)

Four cheeses (tomato, mozzarella, gorgonzola, sheep cheese, edamer)



€ 9.50

104. 2000

(pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla, 4 formaggi, carciofi, funghi)

2000 (tomato, mozzarella, spicy salami, onion, 4 cheeses, artichokes, mushrooms)



€ 9.50

105. CALZONE FARCITO

(pomod., mozzarella, wurstel, champignon, cotto, olive, carciofi)

Stuffed calzone (tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, olives, artichokes, ham)



€ 9.50

106. CALZONE MAIALONE

(pomodoro, mozzarella, salamino, salsiccia, cotto, wurstel)

Porky's calzone (tomato, mozzarella, pork sausages, ham, spicy salami)



€ 8.50

107. CALZONE PROSCIUTTO

(pomodoro, mozzarella, cotto)

Ham calzone (tomato, mozzarella, ham)

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

PIZZE SPECIALI / PIZZAS FOR CONNOISSEURS



€ 10.00

109. FOCACCIA FOREVER

(mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodoro fresco)

Forever (fresh tomato, mozzarella, arugula, raw ham)



✓ € 10.00

108. TARTUFATA

(mozzarella di bufala, funghi porcini, scaglie di grana, crema di tartufo)

Tartufata (buffalo mozzarella, porcini mushrooms, parmesan cheese shavings, truffle cream)



€ 10.00

III. SUPREMA

(mozzarella di bufala, pomodori pachini, prosciutto crudo, carciofi, scaglie di grana)

Suprema (buffalo mozzarella, pachino tomatoes, raw ham, artichokes, parmesan cheese shavings)



✓ € 10.00

110. GENOVESE

(mozzarella, pomodoro, pesto, pinoli, basilico fresco)

Genovese (mozzarella, tomato, genovese pesto, pine nuts, fresh basil)

TUTTE LE PIZZE (CON ESCLUSIONE DEI CALZONI) POSSONO ESSERE PREPARETE CON IMPASTO DI FARINE SENZA GLUTINE CON UN SOVRAPPREZZO DI €2.50

ALL PIZZAS (EXCLUDING CALZONI) CAN BE PREPARED WITH A MIXTURE OF GLUTEN-FREE FLOURS WITH A SURCHARGE OF €2.50



AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA: €2.00 - AGGIUNTA ALTRI INGREDIENTI: €1.00

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON MOZZARELLA VEGAN

PIZZE GOURMET / TOP INGREDIENT PIZZAS



€ 15.00

112. ORGOGLIO ITALIANO / ITALIAN PRIDE

(base mozzarella, poi a crudo: pesto, pinoli, burrata, pomodorini, crudo, basilico)

(flat bread added with mozzarella, genovese pesto, pine nuts, burrata cheese, cherry tomatoes, raw ham, basil)



€ 15.00

113. RARE TEMPTATION

(base covaccino, poi: mascarpone spalmato, burrata, 100 gr di salmone, foglie di menta, limone, pepe macinato)

(flat bread added with mascarpone cheese, smoked salmon, mint leaves, lemon slices, burrata cheese, ground pepper)



€ 15.00

114. CAPRESE 3.0

(base bianca, poi a metà cottura crema di asparagi, porcini, asparagi...poi a crudo: burrata, pomodorini, olio tartufato)

(white pizza with cream of asparagus, porcini mushrooms, asparagus... others uncooked ingredients in addition: buffalo mozzarella, cherry tomatoes, truffle oil)

DOLCI / SWEETIES



€ 5.00

115. MACEDONIA DI FRUTTA

Mixed fruit salad



€ 5.00

116. ANANAS

Fresh sliced pineapple



€ 5.00

117. PANNA COTTA

House made white cream with toppings (chocolate or berries or caramel)



€ 6.50

118. CHEESECAKE DELLA CASA

House made Cheesecake with toppings (chocolate or berries or caramel)



€ 5.50

119* SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet in a lemon peel



€ 5.50

120 *TARTUFO

Typical tartufo ice cream (chocolate or vanilla flavour)



€ 6.50

121. TIRAMISÙ DELLA CASA

House made special Tiramisù



€ 6.50

122 *PROFITEROL DELLA CASA

House made cream balls covered with chocolate



€ 6.00

123 *TARTUFO AFFOGATO AL CAFFÈ O GRAND MARNIER

Typical tartufo ice cream (chocolate or vanilla flavour) soaked in coffee or Grand Marnier

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

DOLCI / SWEETIES



€ 6.50

124. CANTUCCINI CON VINSANTO FATTI IN CASA

*House made tuscan biscuits
with sweet wine*



€ 7.00

125. SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

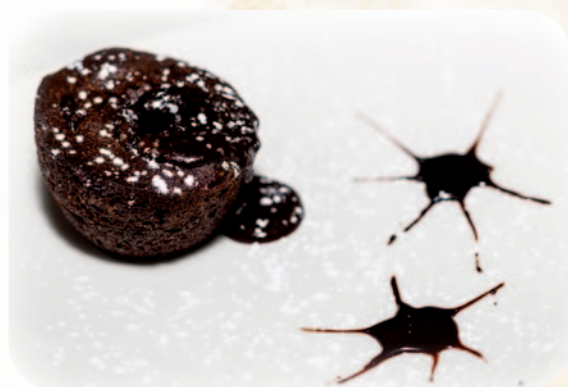
*Pistache soufflé with
whipped cream*



☒ € 7.00

126. SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

*Pistache ice cream topped
with hazelnuts grain*



€ 6.00

127. * SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

*Chocolate soufflé covered with
vanilla*

*Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi.
"God made the food, but of course the devil did the cooks."*

COPERTO 2€ - COVERCHARGE 2€

*ALCUNE MATERIE PRIME SURGELATE - *SOME RAW MATERIALS ARE FROZEN. LE FOTO SONO PURAMENTE ESEMPLIFICATIVE - PHOTOS ARE SHOWN AS EXAMPLE

INFORMATIVA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

ALLERGENS INFORMATION

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

The Management