



BUCA NICCOLINI

make food not war



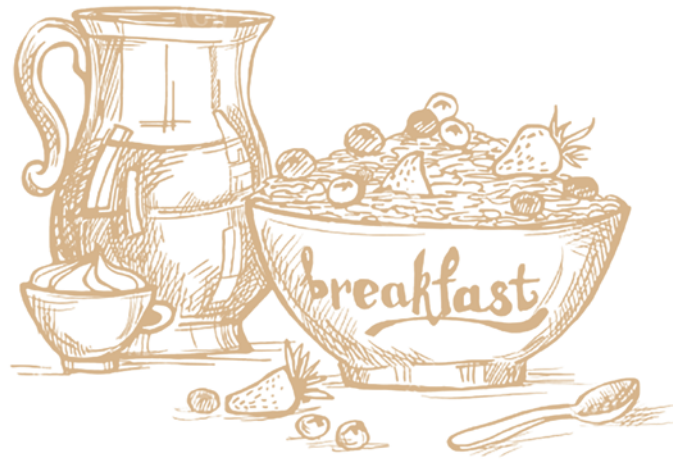
UN PO' DI STORIA...

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 ABBIAMO 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 ABBIAMO 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 SBOCO 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!





BUCA NICCOLINI

make food not war



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-
NANZITUTTO 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!

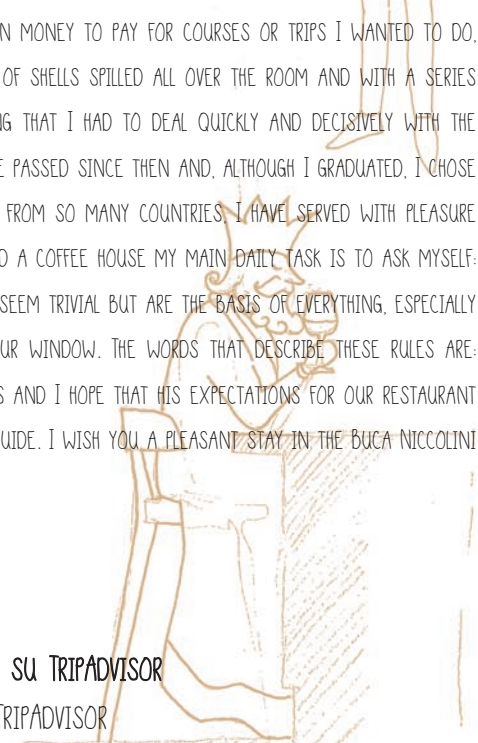
WHAT IS A RESTAURANT? OR INSTEAD WHAT SHOULD A RESTAURANT BE? I STARTED WORKING IN A RESTAURANT WHEN I WAS 20 THROUGH AN AD IN A MAGAZINE, I WAS AN ARCHITECTURE STUDENT WITH MANY INTERESTS AND A STRONG DESIRE TO GROW AND LEARN, BUT I NEEDED TO EARN MONEY TO PAY FOR COURSES OR TRIPS I WANTED TO DO, AND THERE I WAS WORKING IN A RESTAURANT AND THE FIRST DAY OF MY DEBUT WAS AS A WAITER WITH A PLATE OF SHELLS SPILLED ALL OVER THE ROOM AND WITH A SERIES OF PERSONAL WEIRD CHALLENGES TO BE FACED, INCLUDING BEING SCARED TO TOUCH THE WINE BOTTLES, SOMETHING THAT I HAD TO DEAL QUICKLY AND DECISIVELY WITH THE SPIRIT AND SACRIFICE OF ONE WHO KNOWS HE MUST FIRST FACE HIS LITTLE FEARS IN ORDER TO GROW. 25 YEARS HAVE PASSED SINCE THEN AND, ALTHOUGH I GRADUATED, I CHOSE THE RESTAURANT 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 A RESTAURANT AND A COFFEE HOUSE MY MAIN DAILY TASK IS TO ASK MYSELF: HOW CAN I IMPROVE? THE PERSON WHO TAUGHT ME TO DO THIS JOB HAVE ALWAYS REPEATED SOME RULES THAT 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 TEACHING ME THESE LESSONS AND I HOPE THAT HIS EXPECTATIONS FOR OUR RESTAURANT AND THOSE OF ALL OUR CUSTOMERS WILL BE REACHED AS A RESULT OF MY JOB AND THE WORK OF THE STAFF THAT I GUIDE. 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...



✓ € 8.00

1. BRUSCHETTA POMODORO

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



€ 10.00

2. CROSTINI DI POLENTA ALLA TOSCANA CON PATÉ DI FEGATINI

Fried polenta with chicken liver pathè



✓ € 10.00

3. * FANTASIA DI CROSTINI

con peperonata, fagioli all'olio, polenta con funghi
with stewed peppers, beans in olive oil, fried polenta with mushrooms



€ 10.00

4. * CROSTINI DI MARE

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



✗ ✓ € 13.00

5. CAPRESE CON BUFALA D.O.P.

Fresh buffalo mozzarella cheese, basil & tomatoes



✓ € 13.00

6. CROSTONE PECORINO E TARTUFO

Tuscan toasted bread with sheep's cheese and truffle



✗ ✓ € 14.00

7. PROSCIUTTO E MELONE

Raw ham and melon



✗ ✓ € 14.00

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

Raw ham and fresh bufala mozzarella cheese



€ 15.00

9. COCCOLI CON CRUDO E STRACCHINO

Fried salted flour with raw ham and fresh cow cheese

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

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

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



10. THE ORIGINAL CAESAR SALAD

€ 16.00

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

€ 24.00

consigliato per 2 persone

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



12. ROYAL ENTRÉE

€ 25.00

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, buffalo mozzarella, cherry 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

✕ ✓ €

20.00

consigliato per 2 persone

✕ GLUTEN FREE

✓ VEGETARIANO

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

*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



€ 10.00

14. MINISTRONE ALLE 8 VERDURE DI STAGIONE

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

Mixed season's vegetables soup



€ 11.00

15. PAPPÀ AL POMODORO

Breaded tomato soup



€ 11.00

16. RIBOLLITA TOSCANA

Breaded black cabbage and vegetables soup



€ 12.00

17. * CREMA DI ASPARAGI CON CROSTINI DI PANE

Asparagus soup with toasted bread



€ 14.00

18.* PICI CACIO E PEPE

Typical Chianti pasta with wild sheep's cheese and black pepper



€ 16.00

19.* PICI DEL CHIANTI AL CINGHIALE

Typical Chianti pasta with wild boar sauce



€ 16.00

20. TORTELLI DI PATATE CON CREMA DI PECORINO E FUNGHI

Potato tortelli with creamy pecorino cheese and mushrooms



€ 22.00

21 * RISOTTO TARTUFO E PORCINI

Rice truffle sauce and porcini mushrooms



€ 16.00

22.* FUSILLI BROCCOLI, ACCIUGHE E PAN GRATTATO

Fusilli with broccoli, anchovies and breadcrumbs

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

*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!



✓ € 12.00

23. SPAGHETTI AL POMODORO E FOGLIE DI BASILICO

*Spaghetti with tomato sauce
and basil*



€ 14.00

24. LASAGNE DELLA CASA

*Oven baked lasagna with meat
sauce*



✓ € 12.00

25. PASTA E CECI

Fresh pasta soup and chickpeas



€ 16.00

26. SPAGHETTI CON POLPETTE

*Spaghetti with meat balls in
red sauce*



✓ € 12.00

27. PENNE ALL'ARRABBIATA

*Pasta with spicy tomato sauce,
garlic and parsley*



€ 14.00

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



✓ € 14.00

29. LASAGNE AL PESTO

Oven baked lasagna with original pesto from Genova



€ 14.00

30. TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

Fresh tortellini pasta with meat sauce



✗ ✓ € 17.00

31. * RISOTTO DI MARE

Rice with shrimps, clams and mussels



✓ € 14.00

32. GNUDI BURRO E SALVIA
CON SEMI DI PAPAVERO

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



✓ € 14.00

33. FETTUCCINE ALFREDO

With butter, parmesan cheese and black pepper



✓ € 15.00

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

Ravioli with arugula, parmesan flakes and confit tomatoes



✓ € 16.00

35. RAVIOLI TARTUFATI

Ravioli with intense truffle sauce



✓ € 15.00

36. FUSILLI CON PESTO D.O.P.
E RICOTTA

Fusilli with real pesto and ricotta cheese



✗ ✓ € 13.00

37. RISOTTO ALL'ORTOLANA

Rice with fresh vegetables

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

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

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



€ 18.00

38.* SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti with clams



€ 16.00

39. PENNE DEL GRANDUCATO

(radicchio, gorgonzola, panna e speck)

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



€ 18.00

40.* SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
IN SALSA ROSSA

Spaghetti with seafood in red sauce



€ 16.00

41.* PENNE PANNA E SALMONE

Penne with fresh salmon and cream



€ 18.00

42. SPAGHETTI GAMBERI,
ZUCCHINE E CURCUMA

Spaghetti with shrimps, zucchini and turmeric



€ 16.00

43. * PENNE ALLA BOSCAIOLA
CON SALSICCIA E FUNGHI MISTI

Penne with sausage, mushrooms, cream and gorgonzola cheese

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



€ 18.00

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

Warm seafood salad with parsley, sweet tomatoes and spices



€ 22.00

45. * FRITTURA DI TOTANI E GAMBERI

Fried calamari and shrimps



€ 20.00

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

Calamari and shrimps skewers with breadcrumbs and arugula sauce



€ 17.00

46. * IMPEPATA DI COZZE

Mussels in a spicy pepper sauce



€ 22.00

48 * SALMONE SALTATO AL PEPEROSA E AROMI

Pink peppered salmon with aromas



€ 24.00

49.* GAMBERONI SALTATI AL LIME

Grilled Argentina Bay Prawns with lime squirt

SECONDI PIATTI DI TERRA / MEAT SPECIALTIES



€ 14.00

50. SCALOPPINE AL LIMONE

Escalopes with lemon sauce



€ 15.00

51. TRIPPA ALLA FIORENTINA

Typical florentine tripe in red sauce



€ 14.00

52. SALSICCE ALLA GRIGLIA

Grilled pork sausages



€ 16.00

53. 1/2 POLLETTO ALLA DIAVOLA

Half Cockerel grilled in a soft spicy juice



€ 18.00

54. COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE

Fried pork "milanese" style with french fries



€ 26.00

55. TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI

Thinly cut grilled beef covered with tasty mushrooms



€ 20.00

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

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



€ 24.00

57. TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

Thinly cut grilled beef with arugula and parmesan flakes



€ 28.00

58. FILETTO ALLA GRIGLIA

Grilled Beef fillet

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

*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



59. FILETTO ALL'ACETO
BALSAMICO

Beef fillet in a balsamic vinegar sauce



60. FILETTO AL PEPE VERDE

Beef fillet in a green pepper sauce



61. GRAN GRIGLIATA MISTA
DI CARNE

(consigliata per 2/3 persone)

Great mixed grilled meats (suggested for 2 people)

€ 44.00

SECONDI PIATTI VEGETARIANI / NO MEAT... PLEASE!



€ 18.00

62. BURGER VEGETALE CON
PATATE ARROSTO E PEPERONATA

Vegetarian burger with roast potatoes and stewed peppers



€ 15.00

63* PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant, cheese and tomato sauce, typical Italian dish



€ 15.00

64. FLAN CAROTE E ZUCCHINE

(Bis di flan con salsa ai 4 formaggi e filangè croccanti)
Two versions of vegetarian flan with carrots and zucchinis garnished with four cheeses sauce and crispy filangè

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

*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



€60.00
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



€28.00
400/500 gr.

SCEGLI LA TUA COTTURA:
Choose your cooking style:



AL SANGUE
Rare



MEDIA
Medium



BEN COTTA
Well done



CONTORNI / SIDE DISHES



€ 7.00

65. PATATINE FRITTE
French fries



€ 7.00

66. CECI
Chickpeas



€ 7.00

67. FAGIOLI CANNELLINI
White beans



€ 7.00

68. PURÉ DI PATATE
Potatoes purée



€ 7.00

69. *SPINACI
Spinach



€ 9.00

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



€ 10.00

71. GRAN PIATTO DI VERDURE
ALLA GRIGLIA
Mixed grilled vegetables



€ 7.00

72. PATATE ARROSTO
Roasted potatoes



€ 7.00

73. *BROCCOLI AL VAPORE
Steamed broccoli

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

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

INSALATE / SALADS



€ 7.00

74. INSALATA MISTA

(green salad, tomatoes, red chicory)



€ 9.00

75. INSALATA FRESCA

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

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



€ 13.00

76. SANTA MARIA NOVELLA

(rucola, mozzarella, champignon, pomodori, mais)

(arugula, mozzarella, champignons, tomatoes, corn)



€ 13.00

77. NAPOLI

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

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



€ 15.00

78. * TROPICALE

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

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



€ 15.00

79. PONTE VECCHIO

(mango, finocchio, arance, lattuga, rucola, radicchio, semi di sesamo)

(mango, fennel, oranges, lettuce, rocket, radish, sesame seeds)

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

Pizza: le Origini

LA STORIA DELLA PIZZA AFFONDA LE RADICI IN ANTICHISSIME FOCACCE MEDITERRANEE, MA TROVA LA SUA CULLA MODERNA A NAPOLI TRA IL SETTECENTO E L'OTTOCENTO. NATO COME CIBO ECONOMICO DI STRADA PER I LAVORATORI POVERI, IL PIATTO SI È EVOLUTO FINO A DIVENTARE IL SIMBOLO DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO.

LE ORIGINI ANTICHE E IL NOME

FOCACCE SIMILI A SCHIACCIATE DI PANE COTTE SU PIETRE CALDE ESISTEVANO GIÀ AI TEMPI DI GRECI, ETRUSCHI E ROMANI. LA PAROLA "PIZZA" COMPARE PER LA PRIMA VOLTA IN DOCUMENTI SCRITTI MEDIEVALI IN ITALIA CENTRO-MERIDIONALE (COME A GAETA NEL 997), INDICANDO ALL'EPOCA PRODOTTI DA FORNO DIVERSI.

LA NASCITA A NAPOLI

TRA IL CINQUE E IL SEICENTO SI DIFFUSE LA MASTUNICOLA, UNA PIZZA SEMPLICE CONDITA CON STRUTTO, FORMAGGIO, BASILICO E PEPE. NEL SETTECENTO ARRIVÒ LA SVOLTA DELL'INCONTRO CON IL POMODORO, IMPORTATO DALLE AMERICHE E INIZIALMENTE GUARDATO CON DIFFIDENZA, CHE DIEDE VITA ALLA CELEBRE PIZZA MARINARA.

L'AVVENTO DELLA MARGHERITA

NEL GIUGNO 1889, DURANTE UNA VISITA A NAPOLI DEI SOVRANI D'ITALIA, IL CELEBRE PIZZAIOLO RAFFAELE ESPOSITO CREÒ TRE VARIANTI PER LA REGINA MARGHERITA DI SAVOIA. LA VERSIONE CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO FU BATTEZZATA MARGHERITA PERCHÉ I SUOI COLORI RICORDAVANO IL TRICOLORE ITALIANO, CONQUISTANDO LA CORTE E LA POPOLARITÀ GLOBALE.



Pizza: a brief history

THE HISTORY OF PIZZA HAS ITS ROOTS IN ANCIENT MEDITERRANEAN FOCACCAS, BUT ITS MODERN CRADLE WAS IN NAPLES BETWEEN THE 18TH AND 19TH CENTURIES. BORN AS A CHEAP STREET FOOD FOR POOR WORKERS, THE DISH EVOLVED TO BECOME THE SYMBOL OF ITALIAN CUISINE AROUND THE WORLD.

ANCIENT ORIGINS AND NAME

FOCACCAS SIMILAR TO FLATBREADS BAKED ON HOT STONES EXISTED AS EARLY AS THE TIMES OF THE GREEKS, ETRUSCANS, AND ROMANS. THE WORD "PIZZA" APPEARS FOR THE FIRST TIME IN MEDIEVAL WRITTEN DOCUMENTS IN CENTRAL AND SOUTHERN ITALY (SUCH AS IN GAETA IN 997), REFERRING AT THE TIME TO VARIOUS BAKED GOODS.

THE BIRTH IN NAPLES

BETWEEN THE 16TH AND 17TH CENTURIES, THE MASTUNICOLA, A SIMPLE PIZZA TOPPED WITH LARD, CHEESE, BASIL, AND PEPPER, BECAME POPULAR. THE 18TH CENTURY SAW THE TURNING POINT WITH THE INTRODUCTION OF TOMATOES, IMPORTED FROM THE AMERICAS AND INITIALLY VIEWED WITH SUSPICION, WHICH GAVE RISE TO THE FAMOUS MARINARA PIZZA.

THE ADVENT OF THE MARGHERITA

IN JUNE 1889, DURING A VISIT TO NAPLES BY THE ITALIAN MONARCHS, THE FAMOUS PIZZA CHEF RAFFAELE ESPOSITO CREATED THREE VARIATIONS FOR QUEEN MARGHERITA OF SAVOY.

THE VERSION WITH TOMATO, MOZZARELLA, AND BASIL WAS NAMED MARGHERITA BECAUSE ITS COLORS RECALLED THE ITALIAN TRICOLOR, WINNING THE COURT AND GLOBAL POPULARITY.

MENU DEL PIZZAIOLO / MENU OF THE PIZZA CHEF



✓ € 10.00

81. MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella)

Margherita (tomato and mozzarella cheese)



€ 11.00

82. NAPOLETANA

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

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



€ 11.00

83. SALSICCIA

(pomodoro, mozzarella, salsiccia)

Sausage (tomato, mozzarella, pork sausage)



€ 11.00

84. WÜRSTEL

(pomodoro, mozzarella, würstel)

Würstel (tomato, mozzarella, pork sausage german style)



✓ € 12.00

85. MARGHERITA RUCOLA E GRANA

(pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano)

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



€ 14.00

86. QUATTRO STAGIONI

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

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



€ 13.00

87. PROSCIUTTO E FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, cotto, champignon)

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



€ 14.00

88. CAPRICCIOSA

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

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



✓ € 13.00

89. QUATTRO FORMAGGI

(pomodoro, mozzarella, pecorino, edamer, gorgonzola)

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

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

*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



€ 13.00

90. TONNO E CIPOLLE

(pomodoro, mozzarella, tonno, e cipolle)

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



€ 11.00

91. SALAMINO PICCANTE

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

Spicy salami (tomato, mozzarella, spicy salami)



€ 13.00

92. FIRENZE

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

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



€ 13.00

93. FIORENTINA

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni)

Florentine (tomato, mozzarella, spicy salami, peppers)



€ 13.00

94. STRACCHINO E SPECK

(pomodoro, mozzarella, stracchino, speck)

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



€ 13.00

95. VEGETARIANA

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

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



€ 14.00

96. CURVA FIESOLE

(pomodoro, mozzarella, salamino, cotto, champignon)

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



€ 14.00

97. DUOMO

(mozzarella, zucchini, bacon, brie, noci)

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



€ 14.00

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 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

*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



✓ € 16.00

99. GENOVESE

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

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



€ 14.00

100. MAIALONA

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

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



€ 16.00

101. FOCACCIA FOREVER

(mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodoro fresco)

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



€ 14.00

102. 2000

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

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



✓ € 16.00

103. TARTUFATA

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

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



€ 16.00

104. SUPREMA

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

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



€ 13.00

105. CALZONE FARCITO

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

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



€ 13.00

106. CALZONE MAIALONE

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

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



€ 12.00

107. CALZONE PROSCIUTTO

(pomodoro, mozzarella, cotto)

Ham calzone (tomato, mozzarella, ham)

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

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

PIZZE GOURMET / TOP INGREDIENT PIZZAS

€ 20.00



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)

€ 20.00



113. LA DOLCE VITA

(base mozzarella, poi: mortadella, burrata,
crema di pistacchio, granella di pistacchio,
pecorino romano, scorza di limone)

(mozzarella pizza added with morta-
della, burrata cheese, pistachio cream,
pistachio grains, sheep's cheese,
lemon zest)

€ 20.00



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)

TUTTE LE PIZZE (CON ESCLUSIONE DEI CALZONI) POSSONO ESSERE PREPARATE CON IMPASTO DI FARINE SENZA GLUTINE CON UN SOVRAPPREZZO DI €3.00

ALL PIZZAS (EXCLUDING CALZONI) CAN BE PREPARED WITH A MIXTURE OF GLUTEN-FREE FLOURS WITH A SURCHARGE OF €3.00

AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA: €2.50 - AGGIUNTA ALTRI INGREDIENTI: €1.50

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON MOZZARELLA VEGAN: €2.50

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

E PER FINIRE... / AND FINALLY...

*La felicità, a volte, arriva con un cucchiaino.
Sometimes, happiness, is just a spoonful away.*



DOLCI / SWEETIES



€ 7.00

115. MACEDONIA DI FRUTTA

Mixed fruit salad



€ 7.00

116. ANANAS

Fresh sliced pineapple



€ 7.00

117. PANNA COTTA

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



€ 8.50

118. CHEESECAKE DELLA CASA

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



€ 8.50

119* SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet in a lemon peel



€ 8.50

120 NUTELLINA

Home made nutella cake with whipped cream



€ 8.50

121. TIRAMISÙ DELLA CASA

House made special Tiramisù
Gluten Free version available
Disponibile anche Gluten Free



€ 8.50

122 *PROFITEROL DELLA CASA

House made cream balls covered with chocolate



€ 8.50

123 *TARTUFO AFFOGATO AL CAFFÈ O GRAND MARNIER

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

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

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

DOLCI / SWEETIES



€ 9.50

124. CANTUCCINI CON VINSANTO FATTI IN CASA

*House made tuscan biscuits
with sweet wine*



€ 8.50

125. SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

*Pistache soufflé with
whipped cream*



€ 8.50

126. SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

*Pistachio ice cream topped
with hazelnuts grain*



€ 8.50

127. * SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Chocolate soufflé



✓ € 8.50

128. TORTINO VEGANO ALLE MELE

Vegan apple tartlet



€ 11.00

129. CESTINO DI CIOCCOLATO CON PARFAIT COPERTO DI MIELE AL TARTUFO

*Vanilla parfait in chocolate basket
covered with truffle scented honey*

COPERTO 3.00€ - COVERCHARGE 3.00€

*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

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



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