



## PER INIZIARE · *Starters*

Moscardini in umido serviti con cialda di pane <sup>1, 4, 12</sup> <i>Stewed octopus with bread</i>	16€
Bruschetta al pomodoro <sup>1</sup>	8€
Crostini Toscani <sup>1</sup> <i>Tuscan crostini with chicken liver pate</i>	8.5€
Prosciutto crudo, burrata e tartufo <sup>7</sup> <i>Parma ham, burrata cheese and truffle</i>	14.5€
Selezione di pecorini misti con miele e marmellata <sup>7</sup> <i>Selection of mixed pecorino cheeses with honey and jam</i>	18€
Sfogliatine di funghi porcini e tartufo fresco <sup>1</sup> <i>Porcini mushroom and fresh truffle puffs</i>	15.5€
Gran tagliere Gilò <sup>1, 7, 9</sup> <i>Gilò chopping board</i>	28€
Soufflé di carciofi con fonduta di pecorino <sup>7, 9</sup> <i>Artichoke soufflé with pecorino fondue</i>	14€
Caprese <sup>7</sup> <i>Mozzarella cheese with tomatoes</i>	12.5€



## PRIMI ARTIGIANALI TOSCANI · *First tuscan course*

Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	10€
Tagliolini con fonduta di pecorino e tartufo fresco <sup>1, 3, 7</sup> <i>Tagliolini (traditional pasta) with pecorino cheese fondue and fresh truffle</i>	26€
Mezzi paccheri al sugo di cinghiale con olive taggiasche <sup>1, 9</sup> <i>Mezzi paccheri pasta with wild boar meat sauce and taggiasca olives</i>	16.5€
Tortello di patate al ragù toscano <sup>1, 7, 9</sup> <i>Potato tortello with tuscan ragù</i>	16€
Lasagna stile Gilò <sup>1, 3, 7, 9</sup>	14.5€
Risotto giallo con carciofi freschi e scaglie di pecorino <sup>7, 15</sup> <i>Yellow risotto with fresh artichokes and pecorino flakes</i>	16.5€
Gnocchi fatti a mano con salsa di pomodoro fresco e gocce di burrata <sup>1, 7</sup> <i>Homemade gnocchi with fresh tomato sauce and burrata cream</i>	15.5€
Tagliatelle ai funghi porcini <sup>1, 15</sup> <i>Tagliatelle pasta with porcini mushrooms</i>	16€
Pici cacio&pepe <sup>1, 7</sup> <i>Pici pasta with cheese and pepper</i>	15.5€
Risotto giallo con asparagi, brie, gamberi e provola affumicata <sup>4, 7</sup> <i>Yellow risotto with asparagus, brie cheese, prawns and smoked provola cheese</i>	17.5€



*La nostra 'ciccia'*

## BISTECCA alla FIORENTINA

*Florentine T-Bone Steak*

La nostra selezione  
dai migliori allevamenti

*Our selection from the best cattle farms*

78€/kg



fino ad 1.3kg è costata, da 1.5kg in sù è filetto!  
*1.3 kg rib, from 1.5 kg up is T-Bone*



## SECONDI · *Mains*

Agnello scottadito <i>Lamb</i>	28€
Filetto di manzo al pepe verde <sup>7</sup> <i>Beef fillet with green peppercorn and cream sauce</i>	35€
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	32€
Ossobuco alla fiorentina su purea di patate <sup>9, 12</sup> <i>Braised veal florentine style with mashed potatoes</i>	30€
Tagliata di manzo con rucola e grana <sup>7</sup> <i>Sliced beef sirloin with arugula and parmesan cheese</i>	29€
Peposo all'imprunetina <sup>12</sup> <i>Florentine beef stew</i>	26.5€
Salmone al forno con verdura croccante <sup>4</sup> <i>Baked salmon with crunchy vegetables</i>	28€
Mucchino di vitello con pecorino di grotta e salvia <sup>7</sup> <i>Veal mucchino cheese with cave pecorino cheese and sage</i>	29€



## CONTORNI dall'orto toscano · *Side dishes*

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	7€
Spinaci saltati <sup>15</sup> <i>Sautéed spinach with olive oil and garlic</i>	8€
Verdure alla griglia con formaggio <sup>7</sup> <i>Grilled vegetables with cheese</i>	8€
Insalata mista <i>Mix salad</i>	6€



## I PECCATI DI GOLA · *Dessert*

Tiramisù classico <sup>1, 3, 7</sup> <i>Classic tiramisù</i>	9€
Morbido al cioccolato e gelato alla vaniglia <sup>1, 7</sup> <i>Soft chocolate and vanilla ice cream</i>	8.5€
Mousse al cioccolato bianco e frutti di bosco <sup>7</sup> <i>White chocolate mousse with red fruits</i>	9.5€
Panna cotta ai frutti rossi <sup>7</sup> <i>Panna cotta with red fruits</i>	8€
Cantucci fatti in casa e VinSanto <sup>1, 3, 7, 8</sup> <i>Homemade tuscan biscuits e VinSanto wine</i>	8€
Ananas <i>Pineapple</i>	7€



## BAR CAFFETTERIA · *Coffee bar*

Caffè espresso	3€
<i>Caffè americano</i>	3.5€
Caffè decaffeinato	3.5€
<i>Caffè d'orzo</i>	3.5€
Cappuccino	5€
<i>Caffelatte</i>	5€
Caffè doppio	5€
<i>Caffè corretto</i>	5€
Thé	5€
<i>Amari</i>	6€
Whiskey	10€
Whiskey premium	16€
Rhum	10€
Rhum premium	16€
Gin	10€
Gin premium	16€
Grappa barricata	7€
Grappa bianca	6€
Grappa Brunello	15€



## BIBITE · *Soft drink*

Acqua <i>Water</i>	3.8€
Coca-Cola / Fanta / Sprite	6€
Lemon Soda	6€
Succo di frutta (arancia/mela/pesca) <i>Fruit juice (orange/apple/peach)</i>	6€



## BIRRE · *Beers*

Birra Artigianale Fiorentina <i>Tuscan Craft Beer</i>	8.5€
Birra Peroni <i>Italian beer - Peroni</i>	7€



## COCKTAILS

Spritz	8€
Hugo spritz	8€
Negroni	12€
Americano	12€
Bellini	8€
Mimosa	8€
Cuba Libre	10€
Vodka lemon / tonic	10€
Gin lemon / tonic	10€
Whisky tonic / cola	10€
Premium spirits	+4€