



**GILO**  
RISTORANTE



## PER INIZIARE · *Starters*

Moscardini in umido serviti con cialda di pane <sup>1, 4, 12</sup> <i>Stewed octopus with bread</i>	15€
Bruschetta al pomodoro <sup>1</sup>	7.5€
Crostini Toscani: pomodoro, fegatino, funghi, ragù <sup>1, 9</sup> <i>Mix tuscan crostini: tomato, tuscan 'fegatino', mushrooms, meat ragù</i>	8.5€
Prosciutto crudo, burrata e tartufo <sup>7</sup> <i>Parma ham, burrata cheese and truffle</i>	14.5€
Carpaccio di manzo <i>Beef carpaccio</i>	16€
Tartare di salmone con crema di avocado <sup>4</sup> <i>Salmon tartare with avocado cream</i>	15€
Gran tagliere Gilò <sup>1, 7, 9</sup> <i>Gilò chopping board</i>	26€
Soufflé di carciofi con fonduta di pecorino <sup>7, 9</sup> <i>Artichoke soufflé with pecorino fondue</i>	13.5€
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 fatti a mano e tartufo nero <sup>1, 7</sup> <i>Handmade tagliolini with black truffle</i>	23€
Mezzi paccheri al sugo di cinghiale con olive taggiasche <sup>1, 9</sup> <i>Mezzi paccheri pasta with wild boar meet sauce and taggiasca olives</i>	16€
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€
Risotto giallo con carciofi freschi e scaglie di pecorino <sup>7, 15</sup> <i>Yellow risotto with fresh artichokes and pecorino flakes</i>	16€
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€
Tagliatelle ai funghi porcini <sup>1, 15</sup> <i>Tagliatelle pasta with porcini mushrooms</i>	15€
Pici cacio&pepe <sup>1, 7</sup> <i>Pici pasta with cheese and pepper</i>	15€
Linguine allo scoglio <sup>1, 2, 4, 14, 15</sup> <i>Seafood linguine pasta</i>	16.5€



*La nostra 'ciccia'*

# BISTECCA alla FIORENTINA

*Florentine T-Bone Steak*

SCOTTONA

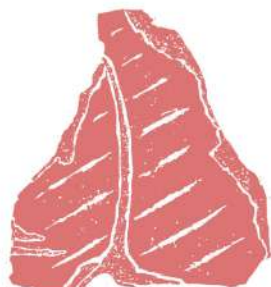
*'Scottona' steak*

54€/kg

*La Regina* CHIANINA IGP

*'Chianina' steak*

75€/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>	24€
Filetto di manzo al pepe verde <sup>7</sup> <i>Beef fillet with green peppercorn and cream sauce</i>	32€
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	30€
Ossobuco alla fiorentina su purea di patate <sup>9, 12</sup> <i>Braised veal florentine style with mashed potatoes</i>	28€
Tagliata di manzo con rucola e grana <sup>7</sup> <i>Sliced beef sirloin with arugula and parmesan cheese</i>	28€
Peposo all'imprunetina <sup>12</sup> <i>Florentine beef stew</i>	25€
Salmone al forno con verdura croccante <sup>4</sup> <i>Baked salmon with crunchy vegetables</i>	25€



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

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	6€
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>	7€
Insalata mista <i>Mix salad</i>	5€



## I PECCATI DI GOLA · *Dessert*

Tiramisù classico <sup>1, 3, 7</sup> <i>Classic tiramisù</i>	8€
Cheesecake cotto al cioccolato e frutti di bosco <sup>1, 7</sup> <i>Salted caramel or berry cheesecake</i>	8€
Mousse al cioccolato bianco e frutti di bosco <sup>7</sup> <i>White chocolate mousse with red fruits</i>	9€
Panna cotta ai frutti rossi <sup>7</sup> <i>Panna cotta with red fruits</i>	7€
Cantucci e VinSanto <sup>1, 3, 7, 8</sup> <i>Tuscan biscuits e VinSanto wine</i>	7€
Ananas <i>Pineapple</i>	7€



## BAR CAFFETTERIA · *Coffee bar*

Caffè espresso	2.8€
<i>Caffè americano</i>	3.5€
Caffè decaffeinato	3.5€
<i>Caffè d'orzo</i>	3.5€
Cappuccino	4€
<i>Caffelatte</i>	4€
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>	3.5€
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€
Birra Peroni <i>Italian beer - Peroni</i>	6€



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€

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
<b>È disponibile il Registro Allergeni (italiano)</b>	<b>Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)</b>	<b>The Register of Allergens is available (italian)</b>	<b>Le Registre des Allergènes est disponible (italien)</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques
15. in mancanza di prodotto fresco, è possibile l'utilizzo di surgelato di alta qualità	15. Wenn kein frisches Produkt vorhanden ist, können hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet werden	15. in the absence of fresh product, it is possible to use high quality frozen products	15. à défaut de produit frais, il est possible d'utiliser des produits surgelés de haute qualité