



PER INIZIARE · *Starters*

Moscardini in umido serviti con cialda di pane ^{1, 4, 12} <i>Stewed octopus with bread</i>	15€
Bruschetta al pomodoro ¹	8€
Crostini Toscani ¹ <i>Tuscan crostini with chicken liver pate</i>	8.5€
Prosciutto crudo, burrata e tartufo ⁷ <i>Parma ham, burrata cheese and truffle</i>	14.5€
Selezione di pecorini misti con miele e marmellata ⁷ <i>Selection of mixed pecorino cheeses with honey and jam</i>	18€
Sfogliatine di funghi porcini e tartufo fresco ¹ <i>Porcini mushroom and fresh truffle puffs</i>	15.5€
Gran tagliere Gilò ^{1, 7, 9} <i>Gilò chopping board</i>	28€
Soufflé di carciofi con fonduta di pecorino ^{7, 9} <i>Artichoke soufflé with pecorino fondue</i>	13.5€
Caprese ⁷ <i>Mozzarella cheese with tomatoes</i>	12.5€



PRIMI ARTIGIANALI TOSCANI · *First tuscan course*

Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	11€
Tagliolini con fonduta di pecorino e tartufo fresco ^{1, 3, 7} <i>Tagliolini (traditional pasta) with pecorino cheese fondue and fresh truffle</i>	26€
Mezzi paccheri al sugo di cinghiale con olive taggiasche ^{1, 9} <i>Mezzi paccheri pasta with wild boar meat sauce and taggiasca olives</i>	16.5€
Tortello di patate al ragù toscano ^{1, 7, 9} <i>Potato tortello with tuscan ragù</i>	16€
Lasagna stile Gilò ^{1, 3, 7, 9}	14.5€
Risotto giallo con carciofi freschi e scaglie di pecorino ^{7, 15} <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 ^{1, 7} <i>Homemade gnocchi with fresh tomato sauce and burrata cream</i>	15.5€
Tagliatelle ai funghi porcini ^{1, 15} <i>Tagliatelle pasta with porcini mushrooms</i>	16€
Pici cacio&pepe ^{1, 7} <i>Pici pasta with cheese and pepper</i>	15.5€
Risotto giallo con asparagi, brie, gamberi e provola affumicata ^{4, 7} <i>Yellow risotto with asparagus, brie cheese, prawns and smoked provola cheese</i>	17.5€



La nostra 'ciccia'

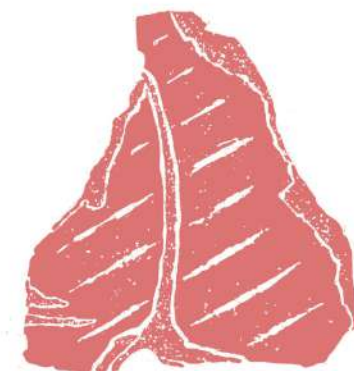
BISTECCA alla FIORENTINA

Florentine T-Bone Steak

La nostra selezione
dai migliori allevamenti

Our selection from the best cattle farms

70€/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*

Agnelo scottadito <i>Lamb</i>	27€
Filetto di manzo al pepe verde ⁷ <i>Beef fillet with green peppercorn and cream sauce</i>	34€
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	32€
Ossobuco alla fiorentina su purea di patate ^{9, 12} <i>Braised veal florentine style with mashed potatoes</i>	30€
Tagliata di manzo con rucola e grana ⁷ <i>Sliced beef sirloin with arugula and parmesan cheese</i>	29€
Peposo all'imprunetina ¹² <i>Florentine beef stew</i>	26.5€
Salmone al forno con verdura croccante ⁴ <i>Baked salmon with crunchy vegetables</i>	28€
Mucchino di vitello con pecorino di grotta e salvia ⁷ <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>	6€
Spinaci saltati ¹⁵ <i>Sautéed spinach with olive oil and garlic</i>	8€
Verdure alla griglia con formaggio ⁷ <i>Grilled vegetables with cheese</i>	8€
Insalata mista <i>Mix salad</i>	5€



I PECCATI DI GOLA · *Dessert*

Tiramisù classico ^{1, 3, 7} <i>Classic tiramisù</i>	8.5€
Morbido al cioccolato e gelato alla vaniglia ^{1, 7} <i>Soft chocolate and vanilla ice cream</i>	8.5€
Mousse al cioccolato bianco e frutti di bosco ⁷ <i>White chocolate mousse with red fruits</i>	9.5€
Panna cotta ai frutti rossi ⁷ <i>Panna cotta with red fruits</i>	8€
Cantucci e VinSanto ^{1, 3, 7, 8} <i>Tuscan biscuits e VinSanto wine</i>	7.5€
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>	8.5€
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€