



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
    - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
    - b) maltodestrine a base di grano (1);
    - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
    - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
  3. Uova e prodotti a base di uova.
  4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
    - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
  6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
    - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - b) lattiolio.
  8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
    9. Sedano e prodotti a base di sedano.
    10. Senape e prodotti a base di senape.
  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
  13. Lupini e prodotti a base di lupini.
  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

\* prodotti surgelati

[culinaria-firenze.it](http://culinaria-firenze.it)



## Per cominciare

Hummus di ceci con crudità di verdure <sup>9</sup>	€ 7,00
Sformatino di carciofi su fonduta di raschera piemontese <sup>1,3,7</sup>	€ 10,00
Baccalà mantecato all'olio di oliva, mousse di cavolo nero e cialda di pane croccante <sup>4,7</sup>	€ 10,00
Tartare di manzo capperi acciughe e pane croccante, bottarga di uova marinate <sup>1,3,12</sup>	€ 15,00
Segato di carciofi condito con olio, sale, pepe, menta e parmigiano sardo <sup>1,3,7</sup>	€ 9,00
Carpaccio di rape rosse con insalatina di gamberi, finocchi, arancia e zenzero <sup>4</sup>	€ 12,00
Tagliere "Culinaria". Selezione di affettati misti toscani <sup>7,12</sup>	€ 10,00/ € 18,00
Vellutata di stagione con crouton <sup>1</sup>	€ 8,00
Terrina di fegatini con gelatina al porto <sup>1,7,12</sup>	€ 10,00

## La pasta

Spaghetti di carote con pomodorini e olive taggiasche su vellutata di broccoli	€ 11,00
Tortello di patate su crema di cavolfiore e pancetta croccante <sup>1,3,7,11</sup>	€ 13,00
Risotto espresso porri e soprassata all'aroma di limone	€ 15,00
Tagliolino di pasta fresca alla crema di pomodoro e basilico e cuore di bufala <sup>1,3,7</sup>	€ 13,00
Tagliolino di grano duro al peperoncino con vongole, cime di broccoli e datterini <sup>1,3,4,14</sup>	€ 16,00
Ravioli di ricotta e gamberi all'aroma di mandarino e limone, ristretto di bisk di gamberi e battuto di prezzemolo e pinoli <sup>1,2,3,4,7</sup>	€ 15,00

## Le nostre specialità

Tajine di verdure di stagione	€ 12,00
Cinghiale alle prugne su crema di polenta <sup>8</sup>	€ 17,00
Polpo* piastrato su crema di patate viola e pomodorini confit <sup>4</sup>	€ 16,00
Filetto di manzo cotto a bassa temperatura su riduzione di Chianti con patate arrosto <sup>12</sup>	€ 22,00
Tagliata di Petto d'anatra con fagiolini semi neri di sesamo, melograno condito e riduzione di melograno <sup>1,11</sup>	€ 25,00
Filetto di salmone in crosta di riso Venere, bietoline saltate al burro e mandorle tostate <sup>1,4,7,8</sup>	€ 20,00
<hr/>	
Selezione di formaggi nostrali e mostarde	€ 18,00

## Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo <sup>1,3,7,8,11,12</sup>	€ 5,00
Pannacotta allo zafferano, croccante di mandorle e frutti rossi <sup>7,8</sup>	€ 6,00
Tortino al cioccolato con crema inglese al peperoncino <sup>1,3,7,8</sup>	€ 6,00
Spuma di ricotta salata, mostarda di fichi e crumble <sup>1,7,8</sup>	€ 6,00
Gran Tiramisu' del Culinaria <sup>1,3,7,8</sup>	€ 6,00



#### SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES


1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
  - (b) wheat based maltodextrins (1);
  - (c) glucose syrups based on barley;
  - (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof, except:
  - (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
  - (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof, except:
  - (a) fully refined soybean oil and fat (1);
- (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
  - (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - (b) lactitol;
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  9. Celery and products thereof;
  10. Mustard and products thereof;
  11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof

\* frozen products

[culinaria-firenze.it](http://culinaria-firenze.it)



## To begin



Hummus with crudité of fresh vegetables <sup>9</sup>	€ 7.00
Artichoke flan, served on a bed of melted cow's milk cheese <sup>1,3,7</sup>	€ 10.00
Creamed salted cod with olive oil, served with a puree of black cabbage and very thinly sliced toast <sup>4,7</sup>	€ 10.00
Steak tartar, with capers, anchovies, and toast <sup>1,3,12</sup>	€ 15.00
Thinly sliced raw artichokes, served with olive oil, salt, pepper, mint, and Sardinian cheese <sup>1,3,7</sup>	€ 9.00
Carpaccio red beets, with a salad of shrimps*, fenel, oranges, and ginger <sup>4</sup>	€ 12.00
Our own selection of sliced meats and cheeses <sup>7,12</sup>	€ 10.00/18.00
Soup of the day <sup>1</sup>	€ 8.00
Chicken liver terrine crispy bread jelatine of porto <sup>1,7,12</sup>	€ 10.00

## Pastas

A 'spaghetti' made of julienne strips of carrots, with cherry tomatoes and Taggiasche olives, served on puré of broccoli	€ 11.00
A homemade, thin fresh pasta with a cream sauce of tomatoes, basil, and Bufala mozzarella <sup>1,3,7</sup>	€ 13.00
Cube tort of potatoes in a colinflower cream and crispy pancetta <sup>1,3,7,11</sup>	€ 13.00
Risotto espresso with leeks and "soprasata" in a lemon essence	€ 15.00
A spicy, homemade pasta, with clams, broccoli flowers, and cherry tomatoes <sup>1,3,4,14</sup>	€ 16.00
Ravioli with ricotta and prawns, in a creamy mandarine flavored bisque, parsley pine huts <sup>1,2,3,4,7</sup>	€ 15,00

## Our specialties

Tajine of seasonal vegetables	€ 12.00
Wild boar, slowly cooked with prunes, on a bed of creamy polenta <sup>8</sup>	€ 17.00
Octopus* served on a bed of creamed purple potatoes with a cherry tomato confit * <sup>4</sup>	€ 16.00
Filet of beef cooked slowly in Chianti wine, with roast Potatoes in herbs <sup>12</sup>	€ 22.00
Sliced breast of duck with green beans ,pomegranate, sesame seeds, and a 'spaghetti' made of julienne strips <sup>1,11</sup>	€ 25.00
Filet of salmon cooked in a crust of black rice, served with Swiss chard sauted butter with toasted almonds <sup>4,7,8</sup>	€ 20.00
<hr/>	
Selection of local cheeses and mustards	€ 18.00
<hr/>	

## Desserts

Biscuits from Prato with a sweet Tuscan dessert wine for dipping <sup>1,3,7,8,11,12</sup>	€ 5.00
Panna cotta with a hint of saffron, with almond cookies and berries <sup>7,8</sup>	€ 6.00
Chocolate cake, served with a spicy light custard sauce <sup>1,3,7,8</sup>	€ 6.00
Foam of ricotta cheese, served with fig jam and a crumble topping <sup>1,7,8</sup>	€ 6.00
Tiramisu' Culinaria <sup>1,3,7,8,12</sup>	€ 6.00

*Bread and cover-charge € 2.00 / Plain water € 1.00*