



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 SO₂ 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



Per cominciare

Hummus di ceci con crudità di verdure ⁹	€ 7,00
Segato di carciofi condito con olio nuovo, sale e pepe, menta e parmigiano sardo ^{1,3,7}	€ 9,00
Sformatino di carciofi e topinambur su fonduta di pecorino toscano ^{1,3,7}	€ 10,00
Uovo in camicia su vellutata di zucca con scaglie di tartufo ^{3,7}	€ 12,00
Tonno del chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini e cipolla di Tropea ¹²	€ 10,00
Sinfonia di Moscardini in inzimino di bietole con pane tostato all'aglio e prezzemolo ¹	€ 10,00
Tagliere "Culinaria" selezione di affettati toscani della macelleria "fratelli Conti" ^{7,12}	€ 10,00/18,00

La pasta

Vellutata di stagione con aggiunta di crouton ¹	€ 8,00
Spaghetti di carote con pomodorini gialli del salento, olive taggiasche su vellutata di broccoli	€ 11,00
Tortello di patate su crema di cavolfiore e pancetta croccante ^{1,3,7,11}	€ 13,00
Tagliolino di pasta fresca alla crema di pomodoro e basilico e cuore di bufala ^{1,3,7}	€ 13,00
Tagliolino di grano duro al peperoncino con vongole, cime di broccoli e datterini ^{1,2,3,4,14}	€ 16,00
Tagliolino al Tartufo ^{1,7}	€ 24,00

Le nostre specialità

Tajine di verdure di stagione servita con cous cous a parte ¹	€ 12,00
Cinghiale locale alle prugne e castagne servito su crema di polenta e rosmarino ¹	€ 17,00
Polpo piastrato su crema di patate al lime ⁴	€ 18,00
Filetto di manzo su riduzione di Chianti con patate arrosto ¹²	€ 22,00
Filetto di salmone in crosta di riso Venere con broccoli romani ^{4,7,8}	€ 20,00

Gran tagliere di formaggi selezione "De Gustibus" piccoli produttori del territorio	€18,00
---	--------

Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo ^{1,3,7,8,11,12}	€ 5,00
Pannacotta allo zafferano, croccante di mandorle e frutti rossi ^{7,8}	€ 6,00
Tortino al cioccolato e pere con crema inglese ^{1,3,7,8}	€ 6,00
Spuma di ricotta salata, marmellata di arancie e crumble ^{1,7,8}	€ 6,00
Crumble di mele con cannella e uvetta ¹	€ 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 SO₂ 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



To begin



Hummus with crudité of fresh vegetables ⁹	€ 7,00
Thinly sliced raw artichokes, served with olive oil, salt, pepper, mint, and Sardinian cheese ^{1,3,7}	€ 9,00
Artichoke & tapinambur flan, served on a bed of melted cheese ^{1,3,7}	€ 10,00
Poached egg on Mantovana pumpkin cream with shaved truffle ^{3,7}	€ 12,00
“Tuna of Chianti” (pork meat) cooked at low temperature served with cannellini white beans and sliced onions of Tropea ¹²	€ 10,00
Symphony of “Moscardini” (squids) in inzimino with chard	€ 10,00
Our own selection of sliced meats from Macelleria “fratelli Conti” ^{7,12}	€ 10,00/18,00

Pastas

Seasonal vegetable cream ¹	€ 8,00
A carrot ‘spaghetti’ with cherry tomatoes and Taggiasche olives, served on broccoli cream	€ 11,00
Potato-filled tortelli in cauliflower cream with crisp bacon ^{1,3,7,11}	€ 13,00
A homemade, thin fresh pasta with a tomatoes cream sauce, basil, and mozzarella cheese ^{1,3,7}	€ 13,00
A spicy, homemade pasta, with clams, broccoli flowers, and cherry tomatoes ^{1,2,3,4,14}	€ 16,00
Tagliolino with shaved truffle ^{1,7}	€ 24,00

Our specialties

Seasonal vegetable Tagine served with cous cous ¹	€ 12,00
Wild boar cocked with plums and chestnuts on polenta cream and rosemary ¹	€ 17,00
Crispy octopus on lime potato cream ⁴	€ 18,00
Filet of beef cooked slowly in Chianti wine, with roast potatoes ¹²	€ 22,00
Filet of salmon cooked in a crust of black rice, served with broccoli flowers ^{4,7,8}	€ 20,00

Selection of local cheeses and mustards

€ 18,00

Desserts

Cookies from Prato with a sweet Tuscan dessert wine for dipping ^{1,3,7,8,11,12}	€ 5,00
Panna cotta with a hint of saffron, with almond cookies and berries ^{7,8}	€ 6,00
A chocolate and pear cake, served with a spicy light custard sauce ^{1,3,7,8}	€ 6,00
A foam of ricotta cheese, served with orange jam and a crumble ^{1,7,8}	€ 6,00
Apples crumble with cinnamon and raisin ¹	€ 6,00

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