



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
Parmigiana del Culinaria ^(1,3,7)	€ 8,00
Sformatino di zucchine e fiori di zucca su fonduta di Gorgonzola ^(1,3,7)	€ 10,00
Tonno del chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini e cipolla di tropea	€ 11,00
Baccalà mantecato all'olio evo con cialda di pane e crema di porri ^{(4) *}	€ 13,00
Tartare di gamberoni, su velo di ricotta con semi di papavero con pomodorini ^{(2,7)*}	€ 12,00
Tagliere "Culinaria" selezione di affettati toscani della macelleria "fratelli Conti"	€ 10,00 / €18,00

La pasta

Spaghetti di verdura con pomodorini, olive taggiasche su vellutata di stagione	€ 11,00
Lasagna di verdure di stagione ^(1,3,7)	€ 11,00
Gnudo di ricotta e spinaci burro e salvia con cialda di parmigiano ^(1,7)	€ 12,00
Tagliolino fatto in casa alla crema di pomodoro con basilico e cuore di bufala ^(1,3,7)	€ 12,00
Tagliolino piccante fatto in casa con vongole e bottarga ^(1,2,3,4,14)	€ 16,00

Le nostre specialità

Tajine di verdure stagionali accompagnata da cous cous ⁽¹⁾	€ 12,00
Branzino sottovuoto al rosmarino scottato con agretti al limone ⁽⁴⁾	€ 17,00
Tartara di manzo al coltello con mostarda antica ed uovo disidratato ^(3,10)	€ 17,00
Filetto di salmone in crosta di riso Venere con asparagi e arancia in agrodolce ^(4,8)	€ 19,00
Polpo piastrato su insalata di spinacino fresco e pomodorini ^{(4,14)*}	€ 20,00
Filetto di manzo con patate arrosto ⁽¹⁾	€ 22,00

Gran tagliere di formaggi e confetture

€ 10,00 / € 18,00

Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo ^(1,3,7,8,11,12)	€ 6,00
Tortino al cioccolato con gelato alla crema della "Sorbettiera" ^(1,3,7,8)	€ 6,00
Spuma di ricotta salata, marmellata di fichi e mandorle con crumble salato ^(1,7,8)	€ 6,00
Panna cotta alla riduzione di birra e miele ^(7,8)	€ 6,00
Specialità della Pasticceria Mannori di Prato (PO) ^(1,3,7,8,11,12)	€ 9,00



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



Starters

Bunch of fresh veggie crudité with tradicional hummus ⁽⁹⁾	€ 7,00
Parmigiana Culinaria ^(1,3,7)	€ 8,00
Florentine zucchini & flowers flan on a bed of melted Zola cheese ^(1,3,7)	€ 10,00
Chianti Tuna cooked at low temperature with cannellini white-beans and sliced raw Tropea onions	€ 11,00
Salted codfish with thin bread slices and leeks cream ^{(4)*}	€ 13,00
King prawns tartare on a mix of ricotta with cheery tomatoes ^{(2,7)*}	€ 12,00
High quality selection of our favorite sliced meats from Macelleria Fratelli Conti	€ 10,00 / €18,00

Pasta's & Soups

Vegetables' spaghetti with cheery tomatoes and Taggiasche olives, served on seasonal vegetable cream sauce	€ 11,00
Seasonal vegetables lasagna ^(1,3,7)	€ 11,00
Gnudo of spinach and ricotta mix with butter & sage sauce ^(1,7)	€ 12,00
Homemade tagliolino with a tomato cream sauce, basil and fresh mozzarella ^(1,3,7)	€ 12,00
Spicy homemade pasta with clams, broccoli flowers, and cherry tomatoes ^(1,2,3,4,14)	€ 16,00

Our Special Dishes

Seasonal vegetable Tagine with cous-cous ⁽¹⁾	€ 12,00
Seared rosemary sea bass fish with lemon agretti ⁽⁴⁾	€ 17,00
Sliced beef tartare with ancient mustard and dehydrated egg ^(3,10)	€ 17,00
Salmon filet in a crust of black rice with fresh zucchini slices ^(4,8)	€ 19,00
Grilled octopus on a salad of fresh spinach and cherry tomatoes ^{(4,14)*}	€ 20,00
Beef filet with roast potatoes ⁽¹⁾	€ 22,00

Selection of local cheeses with honey an jam

€ 10,00 / € 18,00

Desserts

Biscotti di Prato con Vin Santo ^(1,3,7,8,11,12)	€ 6,00
Chocolate cake served with a ice cream ^(1,3,7,8)	€ 6,00
Fresh Ricotta served with fig & almonds and crumble ^(1,7,8)	€ 6,00
Panna cotta flavored at a beer and honey reduction ^(7,8)	€ 6,00
Mannori 's Patisserie Special cake ^(1,3,7,8,11,12)	€ 9,00

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

**A tangine or tanjine is a Maghrebi (North African) dish named after the earthenware pot in which it is cooked.*



SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
 - b) maltodextrines à base de blé (1);
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
- d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. OEufs et produits à base d'oeufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
- b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coques, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
 9. Céleri et produits à base de céleri.
 10. Moutarde et produits à base de moutarde.
 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

* produits congelés

culinaria-firenze.it



culinaria

ARTIGIANI IN CUCINA

Pour commencer

Houmous avec crudité de légumes ⁽⁹⁾	€ 7,00
Parmigiana <i>Culinaria</i> ^(1,3,7)	€ 8,00
Flan de courgettes et fleurs de citrouille sur fondue au gorgonzola ^(1,3,7)	€ 10,00
Thon Chianti cuit à basse température, servi avec haricots cannellini et oignon de Tropea	€ 11,00
Morue crémée à l'huile neuf sur croûtons de pain et crème de poireaux ^{(4) *}	€ 13,00
Tartare de gamabas sur un voile de ricotta avec graines de pavot et tomates cerises ^{(2,7)*}	€ 12,00
Assiette de charcuterie <i>Culinaria</i> , sélection de charcuteries toscanes de la boucherie Fratelli Conti	€ 10,00 / €18,00

Les pattes

Spaghetti légumes avec tomates cerises, olives Taggiasca, servi sur un lit de velouté saison	€ 11,00
Lasagne de légumes de saison ^(1,3,7)	€ 11,00
Gnudo ricotta et épinards au beurre et sauge avec tuiles de parmesan ^(1,7)	€ 12,00
Tagliolino de pâtes fraîches à la crème de tomates, basilic et mozzarella cuore di bufala ^(1,3,7)	€ 12,00
Tagliolino maison épicié aux palourdes et poutargue ^(1,2,3,4,14)	€ 16,00

Nos spécialités

Tajine de légumes saison avec couscous ⁽¹⁾	€ 12,00
Bar sous vide avec romarin, poêlé avec agretti au citron ⁽⁴⁾	€ 17,00
Tartare de bœuf tranché à la moutarde ancienne et l'œuf déshydraté ^(3,10)	€ 17,00
Filet de saumon en croûte de riz Venere sur un nid de courgettes et orange aigre-douce ^(4,8)	€ 19,00
Poulpe grillé sur une salade d'épinards frais et tomates cerises ^{(4,14)*}	€ 20,00
Filet de bœuf aux pommes de terre rôties ⁽¹⁾	€ 22,00

Sélection de fromages, confitures et miel⁽⁷⁾

€ 10,00 / € 18,00

Dulcis in fundo

Cantucci di Prato et Vin Santo ^(1,3,7,8,11,12)	€ 6,00
Gâteau au chocolat avec crème anglaise et écorce d'orange caramélisée ^(1,3,7,8)	€ 6,00
Mousse de ricotta salée, confiture de figues et amandes au crumble salé ^(1,7,8)	€ 6,00
Panna cotta à la réduction de bière et mie ^(7,8)	€ 6,00
Spécialité de la pâtisserie Mannori à Agliana ^(1,3,7,8,11,12)	€ 9,00

Pain et couverte 2 € / eau naturalisée 1 €