



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

Per cominciare

Hummus di ceci della Lucchesia con crudità di verdure di stagione ^(9,11)	€ 7,00
Sformatino di carciofi e topinambur su fonduta di pecorino fresco toscano ^(1,3,7)	€ 10,00
Uovo pochè cotto a bassa temperatura, su fonduta di taleggio, con crumble salato di pane, con aggiunta di scorze di tartufo ^(1,3,7)	€ 13,00
Tonno del Chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini di San Ginese e petali di cipolla di Tropea ⁽¹²⁾	€ 12,00
Tartara di manzo al coltello con mostarda antica e uovo disidratato ^(3,10)	€ 15,00
Tartare di gamberoni, su velo di ricotta con carciofini julienne e semi di papavero ^{(2,7)*}	€ 12,00
Filetto di baccalà in olio cottura con crema di porri e ceci della Lucchesia ^{(4)*}	€ 13,00
Tagliere Culinaria di affettati con selezione di affettati toscani macelleria Conti ^(7,12)	€ 10/18,00

Il tagliolino di “Il Pastaio” di Montemurlo e la vellutata del Culinaria

Vellutata di stagione	€ 8,00
Spaghetti di carote con pomodorini, olive taggiasche su vellutata di broccoli	€ 11,00
Risotto con zucca, con gambero biondo crudo e cotto, e polvere di caffè ^(4,14)	€ 14,00
Tagliolino alla crema di pomodoro con basilico e cuore di bufala ^(1,3,7)	€ 12,00
Tagliolino al cacao con sugo di cinghiale ^(1,3,7,12)	€ 14,00
Tagliolino piccante con vongole e bottarga ^(1,2,3,4,14)	€ 16,00

Le nostre specialità

Tajine di verdure di stagione servita con cous cous ⁽¹⁾	€ 12,00
Branzino sottovuoto al rosmarino scottato con crema di ceci e cavolo nero ^{(4,7)*}	€ 17,00
Filetto di ombrina su crema di zucca e dadolata di patate e zucca mantovana, con clorofilla di spinaci ⁽⁴⁾	€ 20,00
Polpo piastrato su crema di patate al lime e pomodorini confit ^{(4,14)*}	€ 18,00
Filetto di manzo con patate arrosto, accompagnato dal Fagiolo Rosso di Lucca (<i>Presidio Slow Food</i>) ^(1,12)	€ 22,00
Cinghiale locale alle prugne servito con polenta frita e rosmarino ⁽¹²⁾	€ 20,00
Bistecca alla Fiorentina dell'Antica Macelleria Fratelli Conti <i>(solo su prenotazione e per almeno due persone)</i>	€ 42,00 al kg
Tagliere di formaggi e confetture e miele ⁽⁷⁾	€ 12,00 / € 18,00

Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo <i>Fattoria di Lucignano 2006</i> ^(1,3,7,8,11,12)	€ 7,00
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 Agliana (PT) ^(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



To begin

Bunch of fresh veggie crudité with traditional hummus ⁽⁹⁾	€ 7,00
Artichokes and topinambur flan on a bed of melted fresh Tuscany Pecori ^(1,3,7)	€ 10,00
Poached egg cooked at low temperature, on a taleggio fondue, with salted bread crumble and truffle peel ^(1,3,7)	€ 13,00
Chianti Tuna cooked at low temperature with San Ginese cannellini white-beans and sliced raw Tropea onions ⁽¹²⁾	€ 12,00
Sliced beef tartare with ancient mustard and dehydrated egg ^(3,10)	€ 15,00
Codfish fillet in “olio di cottura” served on a leeks cream and chickpeas from Lucchesia ⁽⁴⁾	€ 12,00
King prawns tartare served on a ricotta cream with julienne artichokes and poppy seeds ^(2,7)	€ 13,00
Selection of our favorite sliced meats from Macelleria Fratelli Conti ^(7,12)	€ 12/18,00

Tagliolino from “Il Pastaio” of Montemurlo and Culinaria soup

Seasonal soup ⁽¹⁾	€ 8,00
Vegetables’ spaghetti with cheery tomatoes and Taggiasche olives, served on top of seasonal vegetable cream sauce	€ 11,00
Homemade tagliolino with a tomato cream sauce, basil and fresh mozzarella ^(1,3,7)	€ 12,00
Spicy homemade tagliolino pasta with clams and bottarga ^(1,3,4,14)	€ 16,00
Cocoa homemade tagliolino with local wild boar ragù ^(1, 3, 7,12)	€ 14,00
Shrimp risotto on yellow pumpkin cream and coffee powder ^(4,14)	€ 14,00

Our specialties

Seasonal vegetable Tagine with couscous ⁽¹⁾	€ 12,00
Seared rosemary sea bass fish with lemon agret ⁽²⁾	€ 17,00
Ombrina fish fillet on a pumpkin cream and diced potatoes and Mantovana squash, with spinach chlorophyll ⁽⁴⁾	€ 20,00
Grilled octopus on a su cream di patate al lime ^{(4)*}	€ 18,00
Beef filet with roast potatoes, with Fagiolo Rosso di Lucca (Slow Food) ^(1,12)	€ 22,00
Local wild boar with plums and chestnuts served with fried polenta and rosemary ⁽¹²⁾	€ 18,00
Fiorentina steak from the Old Butcher Fratelli Conti (by reservation only and for at least two people)	€ 42,00 kilo
<hr/>	
Best selection of local cheeses with honey and jam	€ 10/18,00
<hr/>	

Desserts

Biscotti di Prato with Vin Santo (Fattoria di Lucignano 2006) ^(1,3,7,8,11,12)	€ 7,00
Fresh Ricotta served with fig & almonds and crumble ^(1,7,8)	€ 6,00
anna 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 tagine or tajine is a Maghrebi (North African) dish named after the earthenware pot in which it is cooked.*