



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⁾	€ 8,00
Baccalà mantecato con salsa alla livornese e pane Guttiau ^{(1,4)*}	€ 12,00
Tartara di manzo battuta al coltello con homemade mayo ⁽³⁾	€ 13,00
Vellutata di zucca mantovana, croutons alle erbe e mandorle tostate ^(1,8)	€ 10,00
Uovo bio cotto a bassa temperatura, aria di parmigiano e tartufo nero ^(3,7)	€ 13,00

La nostra pasta

Gnocchi fatti in casa al nero di seppia, crema di pecorino toscano, sepiolina in olio cottura e pomodorino confit ^{(1,3,14,7)*}	€ 13,00
Trenette aglio, olio e bottarga su vellutata di topinambur ^(1,4,7)	€ 12,00
La cacio e pepe nel raviolo con croccante di miele ^(1,3,7)	€ 13,00
Tagliolino di pasta fresca ai funghi porcini e nepitella ^(1,3)	€ 13,00
Risotto espresso con crudo di gambero rosso e la sua bisque ^{(2,7)*}	€ 14,00

Le nostre specialità

Moscardino all'nduja in guazzetto e crostone di pane ^{(1,14)*}	€ 16,00
Polpo croccante, porcini freschi e crema al sedano rapa ^{(9,14)*}	€ 20,00
Il cavolfiore al forno con la sua crema e scaglie di tartufo nero ⁽⁷⁾	€ 14,00
Filetto di manzo alla griglia con patate rustiche al forno	€ 22,00
La guancia di vitello a lenta cottura, pureè di patate all'antica e cipolla rossa croccante ^(1,7)	€ 18,00

Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo ^(1,3,7,8,11,12)	€ 5,00
Il nostro tiramisù ^(1,3,7)	€ 6,00
Specialità della pasticceria Mannori ^(1,3,7,8,11,12)	€ 8,00



SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

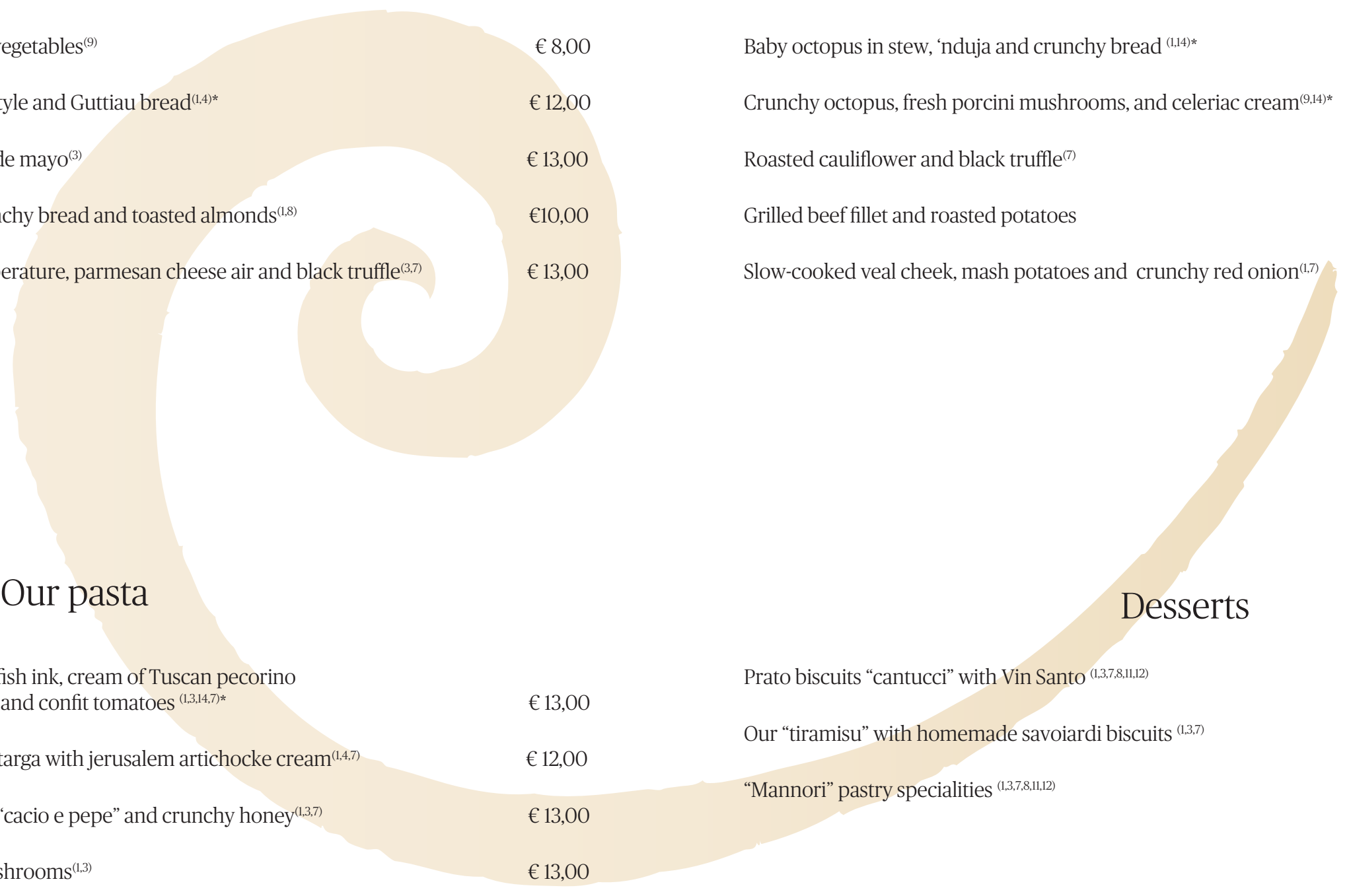
1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
 - (b) wheat based maltodextrins (1);
 - (c) glucose syrups based on barley;
 - (d) cereals used for making 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



Chickpeas hummus with fresh vegetables ⁽⁹⁾	€ 8,00
Creamed cod fish, “Livornese” style and Guttiau bread ^{(1,4)*}	€ 12,00
Beef tartare and fresh homemade mayo ⁽³⁾	€ 13,00
Mantovana pumpkin soup, crunchy bread and toasted almonds ^(1,8)	€ 10,00
Organic egg cooked at low temperature, parmesan cheese air and black truffle ^(3,7)	€ 13,00

Main courses

Baby octopus in stew, ‘nduja and crunchy bread ^{(1,14)*}	€ 16,00
Crunchy octopus, fresh porcini mushrooms, and celeriac cream ^{(9,14)*}	€ 20,00
Roasted cauliflower and black truffle ⁽⁷⁾	€ 14,00
Grilled beef fillet and roasted potatoes	€ 20,00
Slow-cooked veal cheek, mash potatoes and crunchy red onion ^(1,7)	€ 18,00

Our pasta

Homemade gnocchi with cuttlefish ink, cream of Tuscan pecorino cheese, cuttlefish in oil cooking, and confit tomatoes ^{(1,3,14,7)*}	€ 13,00
Trenette garlic, olive oil and bottarga with jerusalem artichoke cream ^(1,4,7)	€ 12,00
Homemade ravioli stuffed with “cacio e pepe” and crunchy honey ^(1,3,7)	€ 13,00
Fresh tagliolini with porcini mushrooms ^(1,3)	€ 13,00
Risotto, bisque and raw red shrimp ^{(2,7)*}	€ 14,00

Desserts

Prato biscuits “cantucci” with Vin Santo ^(1,3,7,8,11,12)	€ 5,00
Our “tiramisu” with homemade savoiardi biscuits ^(1,3,7)	€ 6,00
“Mannori” pastry specialities ^(1,3,7,8,11,12)	€ 8,00

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.*