



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

## Per cominciare

Hummus di ceci con crudità di verdure di stagione <sup>(9,11)</sup>	€ 7,00
Cappasanta gratinate parmigiano a scaglie prezzemolo ed erbe tritate <sup>(4,14)</sup>	€ 9,00
Sformatino di carciofi e topinambur su fonduta di pecorino fresco toscano <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10,00
Uovo poche' cotto a bassa temperatura, su fonduta di taleggio, crumble salato e tartufo <sup>(1,3,7)</sup>	€ 13,00
Tonno del chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini e cipolla di tropea <sup>(12)</sup>	€ 11,00
Tartare di gamberi su velo di ricotta e semi di papavero con carciofino julienne <sup>(2,7,11)</sup>	€ 12,00

## La nostra pasta

Vellutata di stagione, servita con crouton di pane tostato <sup>(1)</sup>	€ 8,00
Spaghetti di verdura con pomodorini, olive taggiasche su vellutata di crema di zucchine	€ 11,00
Tortello di burrata e zafferano su crema di cavolfiore e pancetta e scaglie di parmigiano <sup>(1,7)</sup>	€ 13,00
Tagliolino fatto in casa alla crema di pomodoro con basilico e cuore di bufala <sup>(1,3,7)</sup>	€ 12,00
Tagliolino piccante con vongola, datterino e bottarga <sup>(1,2,3,4,14)</sup>	€ 13,00
Risotto espresso con gamberi rosa, mantecato con la loro bische, polvere di caffè, cipolla caramellata e pomodorini confit <sup>(2,4,7)</sup>	€ 14,00

## Le nostre specialità

Tajine di verdure stagionali accompagnata da cous cous al vapore <sup>(1)</sup>	€ 12,00
Baccalà mantecato all'olio con crema alla livornese su cialde di pane carasau <sup>(1,4)</sup>	€ 14,00
Filetto di branzino su dadolata di patate, con erbe di stagione al forno <sup>(4)</sup>	€ 19,00
Polpo in galera con crema di patate masce' al lime, pomodorini confit e semi di sesamo <sup>(4,11)</sup>	€ 19,00
Tartara di manzo battuta al coltello, con uovo marinato alle erbe e senape antica <sup>(3,10)</sup>	€ 16,00
Tagliata di manzo con patate arrosto alle erbe del Chianti <sup>(1)</sup>	€ 22,00
Bistecca alla fiorentina della Antica macelleria F.lli Conti <i>(su ordinazione almeno 2 persone)</i>	€ 50,00 al kg

## ... in accompagnamento

Patate arrosto	€ 4,00
Fagiolini cannellini	€ 4,00
Insalata	€ 3,00
insalata mista	€ 5,00

## Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo Fattoria di Lucignano Riserva 2006 <sup>(1,3,7,8,11,12)</sup>	€ 6,00
Pannacotta alla vaniglia <sup>(1,7,8)</sup>	€ 5,00
Specialità della pasticceria Mannori <sup>(1,3,7,8,11,12)</sup>	€ 7,00



#### 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)



## Starters

Bunch of fresh veggie crudités with traditional hummus <sup>(9,11)</sup>	€ 7.00
Fresh scallop gratineted with bread and parsley <sup>(1,4,14)</sup>	€9.00
Artichoke and topinambur flan served on a bed of melted Pecorino cheese <sup>(1,3,7)</sup>	€ 10.00
Poached egg cooked at low temperature shavings on a taleggio fondue, with salted bread crumbs and sliced truffle <sup>(1,3,7)</sup>	€ 13.00
Chianti Tuna,(sliced pork) cooked at low temperature with beans and sliced raw Tropea onions	€ 11.00
Prows Tartare in a bed of ricotta cheese and poppy flower, with sliced artichok	€12.00

## Fresh Pasta from “Il Pastaio” of Montemurlo and Culinaria

Seasonal soup	€ 8,00
Spiral cut carrots with cherry tomatoes and Taggiasche olives, served on broccoli cream	€11.00
Homemade tagliolini with a tomato cream sauce, basil and fresh bufala <sup>(1,3,7)</sup>	€ 12.00
Potatoes Tortelli on a bed of cauliflower cream with crispy bacon <sup>(1,3)</sup>	€ 13.00
Tagliolini with Cabras bottarga, datterino tomatoes and vongola <sup>(1,2,3,4)</sup>	€ 13.00
Cocoa homemade tagliolini with local wild boar ragù <sup>(1, 3, 7,12)</sup>	€ 13.00
Pumpkin risotto with prawns and cherry tomatoes confit with Coffe garnish <sup>(4,14)*</sup>	€14.00

## Main courses

Seasonal vegetable Tagine served with couscous <sup>(1)</sup>	€ 12.00
Cod fish mousse in Carasau bread, livornina cream and crispy gabbage	€14.00
Banzino fish fillet with erbs and pumpkin and diced potatoes and Mantovan <sup>(4)</sup>	€19.00
Grilled octopus on a bed of lime scented potatoes in chianti herbs mix	€ 19.00
Cutted Filet of beef with roasted potatoes and chianti erbs	€ 23.00
Fiorentina steak from the Old Butchery Fratelli Conti (by reservation only and for at least two people)	€ 50.00 al kg

## Desserts

Biscotti di Prato with Vin Santo Fattoria di Lucignano 2006 <sup>(1,3,7,8,11,12)</sup>	€ 7.00
Pannacotta vanilla flavoured with jam <sup>(1,7,8)</sup>	€ 6.00
Mannori 's Patisserie Special cake <sup>(1,3,7,8,11,12)</sup>	€ 7.00

*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.*