



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 di stagione ^(9,11)	€ 7,00
Segato di carciofi, con fili di cipolla croccante, scaglie di parmigiano, limone e prezzemolo ^(4,7)	€ 9,00
Involtini di radicchio rosso con gamberi ricotta semi di papavero e gamberoni gratinati al forno ^(2,4,7)	€ 12,00
Capasanta gratinate parmigiano a scaglie prezzemolo ed erbe tritate ^(1,4,14)	€ 11,00
Sformatino di carciofi e topinambur su fonduta di pecorino fresco toscano ^(1,3,7)	€ 10,00
Uovo poche' cotto a bassa temperatura, su fonduta di taleggio, crumble salato e tartufo ^(1,3,7)	€ 13,00
Tonno del chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini e cipolla di tropea ⁽¹²⁾	€ 11,00
Terrina di fegatini, pane caldo e su velo e gelatina di vin santo ^(2,7,11)	€ 12,00

Per continuare

Vellutata di stagione servita con crouton di pane tostato ⁽¹⁾	€ 8,00
Spaghetti di carote con pomodorini gialli, olive taggiasche su vellutata di crema di broccoli	€ 11,00
Tortello di burrata e zafferano su crema di cavolfiore e pancetta e scaglie di parmigiano ^(1,7)	€ 13,00
Tagliolino fatto in casa alla crema di pomodoro con basilico e cuore di bufala ^(1,3,7)	€ 12,00
Tagliolino piccante con vongola, pomodorino giallo, basilico e bottarga ^(1,2,3,4,14)	€ 14,00
Tagliolino al cacao con ragu' di cinghiale e scaglie di cioccolato	€ 13,00
Risotto espresso con gamberi rosa, mantecato con la loro bische, polvere di caffè, cipolla caramellata e pomodorini confit ^(2,4,7)	€ 14,00

Le nostre specialità

Tajine di verdure stagionali accompagnata da cous cous al vapore ⁽¹⁾	€ 12,00
Baccalà mantecato all'olio evo con stufato di porri, chips di cavolo nero, crema di ceci e pane carasau ^{(1,4) *}	€ 14,00
Filetti di spigola dorati con melo grana ,su dadolata di zucca e patate ed erbe di stagione ^{(4) *}	€ 18,00
Polpo in galera con crema di patate masce' al lime, pomodorini confit e semi di sesamo ^{(4,11) *}	€ 19,00
Cinghiale nostrale cotto a bassa temperatura con prugne e castagne su vellutata di polenta ⁽¹²⁾	€ 20,00
Tagliata di manzo con patate arrosto alle erbe del chianti ⁽¹⁾	€ 23,00
Bistecca alla fiorentina della Antica macelleria F.lli Conti (su ordinazione almeno 2 persone)	€ 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 2005 ^(1,3,7,8,11,12)	€ 6,00
Specialità della pasticceria Mannori ^(1,3,7,8,11,12)	€ 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 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

psw wi-fi: 0497 0464 3764 5763 7949

culinaria-firenze.it



Starters

Chickpea hummus with raw seasonal vegetables ^(9,11)	€ 7.00
Seasoned sliced artichokes with parmigiano and crispy onion threads, lime and parsley ^(4,7)	€ 9.00
Prawns in red radicchio roll with ricotta ,and poppy seeds ^(2,4,7)	12,00
Baked scallops au gratin, parmesan flakes on parsley, and herbs ^(1,4,14)	€ 11.00
Creamy topinambur and artichokes flan on a bed of fresh pecorino fondue ^(1,3,7)	€ 10.00
Poached egg cooked at low temperature with truffle flakes on taleggio cream ^(1,3,7)	€ 12.00
Chianti tuna cooked at low temperature with cannellini beans and Tropea onion petals ⁽¹²⁾	€ 11.00
Chicken livers pate', on crispy hot bread with Vin santo jelly ^(1,12)	€ 12.00

Pasta

Seasonal soup served with toasted bread croutons and herbs ⁽¹⁾	€ 8.00
Carrot spaghetti with confit cherry tomatoes, Taggiasca olives on a cream of broccoli cream	€ 11.00
Homemade tagliolino with tomato cream with basil and buffalo heart ^(1,3,7)	€ 12.00
Tortello with burrata and saffron on cauliflower cream and crispy bacon ^(1,7)	€ 13.00
Spicy tagliolino with fresh clams, seared datterino tomatoes and Cabras bottarga ^(1,3,7,14)	€ 14.00
Espresso risotto with pink prawns, creamed with their bisque, coffee powder, caramelized onion and cherry tomato confit ^(2,4,7)	€14.00

Main courses

Seasonal vegetable tajine served with steamed couscous	€12.00
Creamed cod mousse in oil on leek cream, chickpeas, black cabbage and carasau bread wafers ^{(1,4)*}	€14,00
Fillet of golden sea bass with diced potatoes and pumpkin and pomegranate grains ^{(4)*}	€19,00
Octopus in prison with lime potatoes, confit cherry tomatoes and sea cream ^{(4,11)*}	€ 20.00
Local wild boar cooked at low temperature on polenta cream with rosemary ⁽¹²⁾	€ 19.00
Sliced beef with roasted potatoes with Chianti herbs	€ 23.00
Fiorentina steak from the Old Butchery Fratelli Conti (by reservation only and for at least two people)	€ 50.00 al Kg

Side dishes

Roast potatoes € 4.00	Cannellini beans € 4.00	Salad € 3.00	Mixed salad € 5.00
-----------------------	-------------------------	--------------	--------------------

Desserts

Italian Biscotti and a sweet Italian dessert wine ^(1,3,7,8,11,12)	€ 6.00
Mannori 's Patisserie Special cake ^(1,3,7,8,11,12)	€ 7.00

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

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