



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) lattio.
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

psw wi-fi: 0497 0464 3764 5763 7949

culinaria-firenze.it



Per cominciare

Hummus di ceci con crudità di verdure di stagione (9,11)	€ 7.00
Fiori di zucca ripieni di ricotta scorza di lime e semi di papavero, su crema di stagione (7)	€ 8.00
Segato di carciofi con fili di cipolla croccante, parmigiano, limone e prezzemolo (7)	€ 9.00
Cappasanta gratinate parmigiano a scaglie prezzemolo ed erbe tritate (4,14)	€ 10.00
Sformatino di asparagi 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
Tartare di gamberi su velo di ricotta e semi di papavero con carciofino julienne (2,7,11)	€ 12.00

Per continuare

Spaghetti di verdura con pomodorini, olive taggiasche su vellutata di crema di zucchine	€ 11.00
Tortello di burrata e zafferano su crema di melanzana e menta, 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, datterino e bottarga (1,2,3,4,14)	€ 14.00
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 con crema alla livornese su cialde di pane carasau (1,4*)	€ 14.00
Filetto di branzino su dadolata di patate, con erbe di stagione al forno (4*)	€ 19.00
Polpo in galera con crema di patate masce' al lime, pomodorini confit e semi di sesamo (4,11*)	€ 19.00
Tartara di manzo battuta al coltello, con uovo marinato alle erbe e senape antica (3,10)	€ 16.00
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 (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

Fresh veggie crudités with traditional hummus (9,11)	€ 7.00
Zucchini Flowers filled with ricotta cheese and poppy seeds, and lime zest (7)	€ 8.00
Seasoned artichokes with parmigian and crispy onion threads (7)	€ 9.00
Fresh scallop gratineted with bread and parsley (1,4,14)	€10.00
Asparagus flan served on a bed of melted pecorino cheese (1,3,7)	€ 10.00
Poached egg cooked at low temperature shavings on a taleggio fondue, with salted bread crumbles and sliced truffle(1,3,7)	€ 13.00
Chianti Tuna (sliced pork) cooked at low temperature with beans and sliced raw Tropea onions (12)	€ 11.00
Prows tartare , served on a bed of ricotta cheese and poppy seeds (2,7,11)	€14.00

Fresh Pasta from Culinaria

Spiral cut carrots with cherry tomatoes and Taggiasche olives, served on broccoli cream	€ 11.00
Tortelli with burrata and zafferan on a creamy obergin and crispy bacon (1,3)	€ 13.00
Homemade tagliolini with a tomato cream sauce, basil and fresh bufala (1,3,7)	€ 12.00
Tagliolini with bottarga from Cabras, ciliegino tomatoes and vongola claims (1,2,3,4)	€ 14.00
Pumpkin risotto with prawns and cherry tomatoes confit with coffe garnish (4,14)*	€14.00

Main courses

Seasonal vegetable tajine served with couscous (1)	€ 12.00
Cod fish mousse in Carasau bread, livornese cream and crispy gabbage (1,4)*	€14.00
Branzino fish fillet with herbs and diced potatoes (4)*	€19.00
Grilled octopus on a bed of lime scented potatoes in chianti herbs mix (4,11)*	€ 19.00
Beef tartara with dry egg, anciant senape and local herbs (3,10)	€16.00
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 tanjine is a Maghrebi (North African) dish named after the earthenware pot in which it is cooked.*