



password wi-fi: 0497 0464 3764 5763 7949



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 con le verdure

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 (1,7)	€ 9.00
Segato di carciofi con fili di cipolla croccante, parmigiano, limone e prezzemolo (7)	€ 9.00
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

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
Tajine di verdure stagionali accompagnata da cous cous al vapore (1)	€ 14.00
Tortello 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)	€ 13,00
Gnocchetto fatto in casa con ragù di polpa di pesce bianco, ricciola ed ombrina (1,4,9,12)	€ 14.00

Le nostre specialità di pesce

Capasanta gratinate parmigiano a scaglie prezzemolo ed erbe tritate (1,4,14)	€ 12.00
Cuore di Baccalà all'olio evo su crema alla livornese (4,12)	€ 12.00
Cacciucco alla livornese di polpo e seppia con pane tostato all'aglio (1,4,9,11)	€ 19.00
Polpo in galera con crema di patate mascè al lime, pomodorini confit e semi di sesamo (4,11)	€ 20.00
Filetto di Ombrina con verdure al forno e purea di patate (4)	€ 20,00

Le nostre specialità di Carne

Burgher di manzo, servito con insalata e patatine e salse	€ 13.00
Tonno del chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini e cipolla di tropea (12)	€ 15.00
Tartara di manzo con senape antica ingrani, cipolla caramellata	€ 16.00
Polpette di vitella al sugo di pomodoro e parmigiano al forno(7)	€ 16.00
Guancia di vitella nostrale brasata a bassa temperatura (9,12)	€ 19.00
Tagliata di manzo con patate arrosto alle erbe del chianti	€ 25.00
<hr/>	
Bistecca alla fiorentina della Antica macelleria F.lli Conti (su ordinazione almeno 2 persone)	€ 53.00 al kg
<hr/>	

... 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