



## MENU

Ogni Salume, ogni Formaggio, ogni Prodotto che trovi in questo menu è stato scelto con la massima cura, ponendo molta attenzione sulla qualità delle materie prime e sulla competenza, spesso storica, delle Aziende Produttrici.

Solo assaggiando puoi capire..... hai l'imbarazzo della scelta!

*Every salami, every cheese, every product you find in this menu has been chosen with the utmost care, paying attention to the quality of the raw materials and the often historical expertise of the manufacturing companies.*

*Only by tasting can you understand ..... you are spoiled for choice!*

Via San Gallo 54r - Firenze

# LE NOSTRE PROPOSTE

*Our dishes*

<b>Selezione di Salumi e Formaggi – Piccola</b> (per una persona)	7 €
<i>Salami and cheese selections - Small (for one person)</i>	
<b>Selezione di Salumi e Formaggi – Media</b> (per due persone)	13 €
<i>Salami and cheese selections - Medium (for two persons)</i>	
<b>Selezione di Salumi e Formaggi – Grande</b> (per tre persone)	19 €
<i>Salami and cheese selections - Large (for three persons)</i>	
<b>Carabaccia di Caterina de' Medici</b>	8 €
<i>Ancient tuscan onion soup</i>	
<b>Zuppa di Verdure</b>	7 €
<i>Local vegetables soup</i>	
<b>Vellutata di Verdure</b>	7 €
<i>Local vegetables cream</i>	
<b>Pappa al Pomodoro</b>	7 €
<i>Tomato soup with bread, basil and garlic</i>	

# LE NOSTRE PROPOSTE

*Our dishes*

## Caprese con Bufala

*Buffalo mozzarella with tomatoes and origan*

8 €

## Tonno di Vitello e Ceci

*Spicy veal in oil with chickpeas*

9 €

## Lampredotto

*Boiled beef tripe with green and spicy souce*

8 €

## Pepero e Fagioli

*Spicy rustic tuscan stew with beans*

9 €

## Trippa alla Fiorentina

*Beef tripe in tomato sauce*

8 €

## Tomino all'Alpina

*Warmed cheese with speck*

7 €

## Tomino in crosta di Zucchine con Peperoni Grigliati

*Warmed cheese with grilled zucchini and peppers*

7 €

# SCHIACCiate CALDE RIPIENE

*Hot focaccias with...*

- |   |     |
|---|-----|
| <b>Sgambato Toscano e Pecorino di Pienza</b>                                  | 7 € |
| <i>Pig's leg aged and flavoured with pepper, with semi-seasoned pecorino</i>  |     |
| <b>Sgambato Toscano e Burrata</b>   | 8 € |
| <i>Pig's leg aged and flavoured with pepper, with burrata</i>                 |     |
| <b>Mortadella e Straciatella</b>  | 7 € |
| <i>Cold cut produced with pig's fine meat with creamy cheese straciatella</i> |     |
| <b>Tonno, Bufala, Capperi, Pomodori e Insalata</b>                            | 8 € |
| <i>Tuna, buffalo mozzarella, capers, tomatoes and salad</i>                   |     |
| <b>Bufala, Pomodori Secchi, Olive di Riviera e Insalata</b>                   | 8 € |
| <i>Buffalo mozzarella, dried tomatoes, Riviera olives and salad</i>           |     |
| <b>Bufala, Pomodori Secchi, Olive di Riviera e Insalata</b>                   | 7 € |
| <i>Buffalo mozzarella, dried tomatoes, Riviera olives and salad</i>           |     |
| <b>Sbriciolona e Pecorino di Pienza sotto cenere</b>                          | 7 € |
| <i>Sbriciolona and pecorino di Pienza under ash</i>                           |     |

## SCHIACCiate CALDE RIPIENE

*Hot focaccias with...*

**Speck e Gorgonzola**

*Speck and gorgonzola*

7 €

**Speck e Brie**

*Speck and brie*

7 €

**Taleggio e Zucchine Grigliate Sottolio**

*Taleggio cheese and grilled courgettes in oil*

7 €

**Taleggio e Pomodori Secchi Sottolio**

*Taleggio and dried tomatoes in oil*

7 €

**Salame Toscano e Pecorino di Pienza al Pepe Nero**

*Tuscan salami and pecorino di Pienza with black pepper*

7 €

# CROSTONI

*Crispy tuscan bread with...*

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Sgambato Toscano e Gorgonzola</b>                                    | <b>7 €</b> |
| <i>Pig's leg aged and flavoured with pepper, with gorgonzola</i>        |            |
| <b>Sbriciolona , Brie e Olive di Riviera</b>                            | <b>7 €</b> |
| <i>Sbriciolona, brie and Riviera olives</i>                             |            |
| <b>Pecorino al Tartufo e Pancetta Tesa</b>                              | <b>8 €</b> |
| <i>Pecorino with truffle and striped bacon</i>                          |            |
| <b>Pecorino di Pienza, Salame Toscano e Pomodori Secchi</b>             | <b>7 €</b> |
| <i>Semi-aged pecorino from Pienza, tuscan salami and dried tomatoes</i> |            |
| <b>Caciocavallo, Pomodori Secchi e Olive di Riviera</b>                 | <b>8 €</b> |
| <i>Caciocavallo, dried tomatoes and Riviera olives</i>                  |            |
| <b>Mortadella, Salsa Verde e Caprino Stagionato</b>                     | <b>7 €</b> |
| <i>Mortadella, green sauce and seasoned goat cheese</i>                 |            |
| <b>Gorgonzola, Noci e Miele</b>   | <b>7 €</b> |
| <i>Gorgonzola, walnuts and honey</i>                                    |            |

# CROSTONI

*Crispy tuscan bread with...*

<b>Burrata, Cipolle Rosse Sottaceto e Lardo di Colonnata</b> <i>Burrata, pickled red onions and Colonnata Lard</i>	8 €
<b>Bufala, Pomodorini, Capperi e Origano</b> <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, capers and oregano</i>	8 €
<b>Burrata e Acciughe</b> <i>Burrata and anchovies</i>	8 €
<b>Soprassata e Scorza d'Arancia</b> <i>Soprassata and orange peel</i>	7 €
<b>Taleggio e Speck</b> <i>Taleggio and speck</i>	7 €
<b>Lardo e Fagioli</b> <i>Lard and beans</i>	7 €

# INSALATONE

*Salads with...*

- |   |     |
|---|-----|
| <b>Pomodori, Sedano, Carota, Mais e Tonno</b><br><i>Tomatoes, celery, carrot, corn and tuna</i>                                 | 8 € |
| <b>Pomodori, Sedano, Carota, Mais, Mozzarella e Sgambato</b><br><i>Tomatoes, celery, carrot, corn, mozzarella and sgambato</i>  | 8 € |
| <b>Pomodori Secchi, Capperi, Olive di Riviera, Dadini di Pane</b><br><i>Dried tomatoes, capers, Riviera olives, diced bread</i> | 7 € |
| <b>Pomodori, Burrata e Acciughe</b><br><i>Tomatoes, Burrata and Anchovies</i>   | 8 € |
| <b>Pecorino semistagionato di Pienza e Noci</b><br><i>Semi-seasoned pecorino from Pienza and walnuts</i>                        | 8 € |
| <b>Peperoni grigliati sottolio, Mozzarella e Mais</b><br><i>Grilled peppers in oil, mozzarella and corn</i>                     | 8 € |
| <b>Pomodori Secchi, Speck e Olive di Riviera</b><br><i>Dried tomatoes and speck and Riviera olives</i>                          | 8 € |



# INSALATONE

*Salads with...*

- |  |     |
|--|-----|
| <b>Zucchine sottolio e dadolata di Tomino</b><br><i>Zucchini in oil and diced tomato</i>                 | 8 € |
| <b>Pomodori, Carota, Olive Verdi (con nocciolo)</b><br><i>Tomatoes, celery, green olives (stone)</i>     | 7 € |
| <b>Cipolle Rosse sottaceto, Capperi e Mozzarella</b><br><i>Pickled red onions, capers and mozzarella</i> | 8 € |
| <b>Burrata, Sedano e Olive di Riviera</b><br><i>Burrata, celery and Riviera olives</i>                   | 8 € |
| <b>Sgambato, Pecorino di Pienza e Mais</b><br><i>Sgambato, pecorino di Pienza and corn</i>               | 8 € |
| <b>Tonno, Mozzarella e Origano</b><br><i>Tuna, mozzarella and oregano</i>                                | 8 € |

## DESSERT

*Dessert*

<b>Dolce del Giorno</b>	4 €
<i>Cake</i>	
<b>Mattonella di Gelato alla Panna con Cacao Amaro</b>	4 €
<i>Cream ice cream tile with bitter cocoa</i>	
<b>Mattonella di Gelato alla Panna con Miele e Noci</b>	4 €
<i>Cream ice cream tile with honey and walnuts</i>	

## BIBITE

*Drinks*

<b>Acqua - 75 cl</b>	3 €
<i>Mineral water</i>	
<b>Bibita - 33 cl</b>	3 €
<i>Soft drink</i>	
<b>Birra - 33 cl</b>	3 €
<i>Beer</i>	
<b>Caffé</b>	2 €
<i>Coffee</i>	
<b>Coperto</b>	2 €
<i>Cover charge</i>	