

VINERIA  
**54 ROSSO**  
SPECIALITÀ

Via San Gallo 54 R - Firenze

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!*

**WI-FI**  
54 Rosso food & wine

password  
54rossofirenze

# LE NOSTRE PROPOSTE

*Our dishes*

## PER INIZIARE

- A1** Selezione di Salumi e Formaggi – Piccola (per una persona) 9 €  
*Salami and cheese selections - Small (for one person)*
- A2** Selezione di Salumi e Formaggi – Media (per due persone) 16 €  
*Salami and cheese selections - Medium (for two persons)*
- A3** Selezione di Salumi e Formaggi – Grande (per tre persone) 23 €  
*Salami and cheese selections - Large (for three persons)*
- Vegetarian* **A4** Caprese con Bufala 9 €  
*Buffalo mozzarella with tomatoes and origan*
- Vegan* **A5** Friselle 9 €  
*Crispy salted donuts made of flour seasoned with oil, tomato, capers, salt and basil*

## PRIMI

- Vegan* **B1** Carabaccia di Caterina de' Medici 9 €  
*Ancient tuscan onion soup*
- Vegan* **B2** Zuppa di Verdure 9 €  
*Local vegetables soup*
- Vegan* **B3** Vellutata di Verdure 9 €  
*Local vegetables cream*
- Vegan* **B4** Pappa al Pomodoro 10 €  
*Tomato soup with bread, basil and garlic*

# LE NOSTRE PROPOSTE

*Our dishes*

## SECONDI

- |           |   |      |
|-----------|---|------|
| <b>C1</b> | <b>Lampredotto</b><br><i>Boiled beef tripe with green and spicy sauce</i>         | 11 € |
| <b>C2</b> | <b>Peposo e Fagioli</b><br><i>Spicy rustic tuscan stew with beans</i>             | 13 € |
| <b>C3</b> | <b>Trippa alla Fiorentina</b><br><i>Beef tripe in tomato sauce</i>                | 13 € |
| <b>C4</b> | <b>Tomino all'Alpina</b><br><i>Warmed cheese with speck</i>                       | 9 €  |
| <b>C5</b> | <b>Tomino in crosta di Zucchine</b><br><i>Warmed cheese with grilled zucchini</i> | 9 €  |
| <b>C6</b> | <b>Fegatelli Toscani e Ceci</b><br><i>Tuscan pork livers with chickpeas</i>       | 10 € |

*Vegetarian*

# INSALATONE

*Green salads with...*

- D1** Tonno, Pomodori, Sedano, Carota, Mais 9 €  
*Tuna, tomatoes, celery, carrot, corn*
- D2** Mozzarella, Sgambato, Pomodori, Sedano, Carota, Mais 9 €  
*Mozzarella, sgambato, tomatoes, celery, carrot, corn*
- Vegan* **D3** Pomodori Secchi, Capperi, Olive di Riviera, Dadini di Pane 9 €  
*Dried tomatoes, capers, Riviera olives, diced bread*
- D4** Burrata, Acciughe, Pomodori 9 €  
*Burrata, anchovies, tomatoes*
- Vegetarian* **D5** Pecorino semistagionato di Pienza, Noci 9 €  
*Semi-seasoned pecorino from Pienza, walnuts*
- Vegetarian* **D6** Zucchine, Mozzarella, Mais 9 €  
*Courgettes, mozzarella, corn*
- D7** Speck, Olive di Riviera, Pomodori Secchi 9 €  
*Speck, Riviera olives, dried tomatoes*
- Vegetarian* **D8** Zucchine e dadolata di Tomino 9 €  
*Courgettes and diced tomino*
- Vegan* **D9** Pomodori, Carota, Olive 9 €  
*Tomatoes, celery, olives*
- Vegetarian* **D10** Cipolle Rosse sottaceto, Capperi e Mozzarella 9 €  
*Pickled red onions, capers and mozzarella*
- Vegetarian* **D11** Burrata, Sedano e Olive di Riviera 9 €  
*Burrata, celery and Riviera olives*
- D12** Sgambato, Pecorino di Pienza e Mais 9 €  
*Sgambato, pecorino di Pienza and corn*
- D13** Tonno, Mozzarella e Origano 9 €  
*Tuna, mozzarella and oregano*

# SCHIACCiate CALDE RIPIENE

*Hot focaccias with...*

- |                   |  |     |
|-------------------|--|-----|
|                   | <b>E1</b> Sgambato Toscano e Pecorino di Pienza                              | 8 € |
|                   | <i>Pig's leg aged and flavoured with pepper, with semi-seasoned pecorino</i> |     |
|                   | <b>E2</b> Sgambato Toscano e Burrata   | 8 € |
|                   | <i>Pig's leg aged and flavoured with pepper, with burrata</i>                |     |
|                   | <b>E3</b> Mortadella e Burrata   | 8 € |
|                   | <i>Cold cut produced with pig's fine meat with burrata</i>                   |     |
|                   | <b>E4</b> Tonno, Capperi, Pomodori e Insalata                                | 8 € |
|                   | <i>Tuna, capers, tomatoes and salad</i>                                      |     |
|                   | <b>E5</b> Sbriciolona e Pecorino di Pienza sotto cenere                      | 8 € |
|                   | <i>Sbriciolona and pecorino di Pienza under ash</i>                          |     |
| <i>Vegetarian</i> | <b>E6</b> Bufala, Pomodori Secchi, Olive di Riviera e Insalata               | 8 € |
|                   | <i>Buffalo mozzarella, dried tomatoes, Riviera olives and salad</i>          |     |
|                   | <b>E7</b> Speck e Gorgonzola   | 8 € |
|                   | <i>Speck and gorgonzola</i>  |     |
|                   | <b>E8</b> Speck e Brie   | 8 € |
|                   | <i>Speck and brie</i>  |     |
| <i>Vegetarian</i> | <b>E9</b> Taleggio e Zucchine Grigliate                                      | 8 € |
|                   | <i>Taleggio cheese and grilled courgettes</i>                                |     |
| <i>Vegetarian</i> | <b>E10</b> Taleggio e Pomodori Secchi Sottolio                               | 8 € |
|                   | <i>Taleggio and dried tomatoes in oil</i>                                    |     |
|                   | <b>E11</b> Salame Toscano e Pecorino di Pienza al Pepe Nero                  | 8 € |
|                   | <i>Tuscan salami and pecorino di Pienza with black pepper</i>                |     |

*\* prodotto surgelato / frozen product*

# CROSTONI

*Crispy tuscan bread with...*

- |                   |   |     |
|-------------------|---|-----|
|                   | <b>F1</b> Sgambato Toscano e Gorgonzola                                 | 9 € |
|                   | <i>Pig's leg aged and flavoured with pepper, with gorgonzola</i>        |     |
|                   | <b>F2</b> Sbriciolona , Brie e Olive di Riviera                         | 9 € |
|                   | <i>Sbriciolona, brie and Riviera olives</i>                             |     |
|                   | <b>F3</b> Pecorino al Tartufo e Pancetta Tesa                           | 9 € |
|                   | <i>Pecorino with truffle and striped bacon</i>                          |     |
|                   | <b>F4</b> Pecorino di Pienza, Salame Toscano e Pomodori Secchi          | 9 € |
|                   | <i>Semi-aged pecorino from Pienza, tuscan salami and dried tomatoes</i> |     |
| <i>Vegetarian</i> | <b>F5</b> Caciocavallo, Pomodori Secchi e Olive di Riviera              | 9 € |
|                   | <i>Caciocavallo, dried tomatoes and Riviera olives</i>                  |     |
|                   | <b>F6</b> Mortadella, Salsa Verde e Caprino Stagionato                  | 9 € |
|                   | <i>Mortadella, green sauce and seasoned goat cheese</i>                 |     |
| <i>Vegetarian</i> | <b>F7</b> Gorgonzola, Noci e Miele                                      | 9 € |
|                   | <i>Gorgonzola, walnuts and honey</i>                                    |     |
|                   | <b>F8</b> Burrata, Cipolle Rosse Sottaceto e Lardo                      | 9 € |
|                   | <i>Burrata, pickled red onions and Lard</i>                             |     |
| <i>Vegetarian</i> | <b>F9</b> Bufala, Pomodorini, Capperi e Origano                         | 9 € |
|                   | <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, capers and oregano</i>          |     |
|                   | <b>F10</b> Burrata e Acciughe   | 9 € |
|                   | <i>Burrata and anchovies</i>  |     |
|                   | <b>F11</b> Soprassata e Scorza d'Arancia                                | 9 € |
|                   | <i>Soprassata and orange peel</i>                                       |     |
|                   | <b>F12</b> Taleggio e Speck   | 9 € |
|                   | <i>Taleggio and speck</i>   |     |
|                   | <b>F13</b> Lardo e Fagioli  | 9 € |
|                   | <i>Lard and beans</i>   |     |

# DESSERT

*Dessert*

- |                   |  |       |
|-------------------|--|-------|
| <i>Vegetarian</i> | <b>G1</b> Cantucci e Vinsanto                              | 7,5 € |
|                   | <i>Almond biscuits and dessert wine</i>                    |       |
| <i>Vegetarian</i> | <b>G2</b> Dolce del Fornaio                                | 5 €   |
|                   | <i>Cake from bakery</i>                                    |       |
| <i>Vegetarian</i> | <b>G3</b> Mattonella di Gelato alla Panna con Cacao Amaro  | 5 €   |
|                   | <i>Cream ice cream tile with bitter cocoa</i>              |       |
| <i>Vegetarian</i> | <b>G4</b> Mattonella di Gelato alla Panna con Miele e Noci | 5 €   |
|                   | <i>Cream ice cream tile with honey and walnuts</i>         |       |
| <i>Vegetarian</i> | <b>G5</b> Cremino Spolverato di Cacao Amaro                | 5 €   |
|                   | <i>Cooked cream sprinkled with bitter cocoa</i>            |       |

# BEVANDE

*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>Succo di Futta</b>	2,5 €
<i>Fruit Juice</i>	
<b>Grappa/Amaro - bicchierino</b>	3 €
<i>Grappa/Bitter - a shot of</i>	
<b>Caffé</b>	1 €
<i>Coffee</i>	
<b>Caffé Americano</b>	2 €
<i>American coffee</i>	
<b>Calici di vino</b>	da 6 € a 10 €
<i>Glasses of wine</i>	
<b>Coperto</b>	2 €
<i>Cover Charge</i>	