

# La Bistecca Fiorentina



Nata nel cuore del Rinascimento, la Bistecca alla Fiorentina è un simbolo della Cucina toscana: una Bistecca Spessa e Succulenta, cotta alla brace per esaltarne il Sapore Unico.

Servita con patate arrosto e spinaci freschi, celebra Storia, Passione e Territorio.

**“Autentica e Indimenticabile”**

60€ al kg

*Born in the Heart of the Renaissance, the Florentine Steak is a symbol of Tuscan cuisine: a thick and succulent steak, grilled to enhance its Unique Flavor.*

*Served with roasted potatoes and fresh spinach, it celebrates History, Passion, and Tradition.*

**“Authentic and Unforgettable”**

€60 per kg

## Menu Bistecca

Antipasto Toscano Misto x2

1kg di Bistecca

Patate Arrosto e Spinaci

Acqua

Caffè

70€ in due

# ANTIPASTI

## “Tartare al Tartufo”

Battuta di Chianina, Parmigiano 36 mesi e Tartufo nero fresco

**Profumata, Intensa e Pregiata**

*Chianina beef tartare with 36-month aged Parmesan and fresh black truffle*

23

## “Tartare Mediterranea”

Battuta di Chianina scelta servita con  
Pomodorini “confit” e Stracciatella di Burrata

**Delicata, Fresca e Raffinata**

*Beef tartare with Cherry Tomatoes and Burrata Stracciatella*

18

## “Carciofi o Fiori di Zucca Fritti”

Carciofi o Fiori di Zucca, Fritti al Momento.

*“Disponibilità secondo stagionalità e mercato”*

**Croccanti, Leggeri e Irresistibili**

*Fried Artichokes or Zucchini Blossoms*

14

## “Crudo e Burrata”

Prosciutto Crudo Toscano DOP tagliato fine fine e Burrata Fresca

**Delicato, Cremoso ed Elegante**

*Tuscan Prosciutto and fresh Burrata*

14

## “Caprese di BUFALA”

Bufala fresca, Pomodoro selezionato, Olio Buono e Basilico

**Fresca, Equilibrata ed Essenziale**

*Buffalo Mozzarella, Tomatoes, extra virgin Olive Oil*

14

# ANTIPASTI

## “Il Tagliere MAGNIFICO”

Selezione di Affettati Toscani, Formaggi locali e specialità della **CASA**  
**Ricco, Scenografico e Indimenticabile**

*Premium selection of Tuscan Cured Meats, local Cheeses and House specialties*

*16S / 24M / 36L*

## “Segato di Carciofi”

Carciofi lavorati al coltello, serviti con Scaglie di grana e Pere

**Delicato, Fresco e Armonioso**

*Hand-cut Artichokes, finely chopped, with aged Parmesan and Pear*

*16*

## “Selezione di Pecorini”

Pecorini **SELEZIONATI** del territorio serviti con confettura di pere e miele

**Intensi, Strutturati e di Filiera Locale**

*Selected local Pecorino cheeses served with Pear jam and Honey*

*15*

## Polpette “Industria” alle Melanzane

Delicate Polpette di Melanzane fritte dorate su passata di Pomodoro

**Gusto Ricco e Genuino**

*Delicate golden-fried Eggplant Croquettes on Tomato Sauce*

*14*

## “Bruschetta Classica Toscana”

Pane Tostato, Pomodoro fresco, Basilico e olio “BONO”

**Semplice, Genuina e Tradizionale**

*Toasted bread with fresh tomatoes and extra virgin olive oil*

*8*

# PORTATA PRINCIPLE

*al Tartufo*



## **“Risotto Porcini e Tartufo”**

Riso “Carnaroli” mantecato con Porcini  
freschi e Pregiato Tartufo Nero  
**Cremoso e Profumato**

*Creamy Risotto with Porcini Mushrooms and Black Truffle*

22

## **“Tagliolino al Tartufo”**

Delicati Tagliolini di pasta all’uovo “fatti a mano”,  
avvolti dal profumo del pregiato Tartufo nero e  
Crema di Pecorino **“Intenso ed Elegante”**

*Fresh Tagliolini pasta with Black Truffle  
and Pecorino Cream*

20

# PORTATA PRINCIPLE

*La Nostra Tradizione*

## **“Spaghettoni Industria allo Scoglio”**

Spaghettoni “Michele Portoghese” con  
Gamberoni, Vongole, Cozze e Pomodorini freschi

**Mediterraneo e Generoso**

*Spaghettoni with Prawns, Clams, Mussels  
and Fresh Cherry Tomatoes*

18

## **“Rigatone Industria”**

Rigatoni Trafilati al Bronzo con Salsa di Pomodoro,  
Burrata Fresca e Basilico

**“Un Gusto Semplice ed Autentico”**

*Bronze-drawn Rigatoni with Tomato Sauce, Fresh Burrata  
Cheese and Basil “A Simple and Authentic Taste”*

14

---

# PORTATA PRINCIPLE

---

*I Grandi Classici*

## “Lasagne al Ragù”

Delicate sfoglie di pasta all'uovo “fatte a mano”, alternate a Ragù della casa e Besciamella, in una preparazione Lenta e Avvolgente

**Ricche, Tradizionali e Avvolgenti**

*Homemade Lasagna with Slow-cooked Ragù and Béchamel cream*

16

## “Pici alla Carbonara”

Pici con Crema di uova, Pecorino e Guanciale croccante

**Il Classicone**

*Pici pasta with Egg Cream, Pecorino cheese, and Crispy Guanciale "A True Classic"*

14

## “Fettuccine al Ragù”

Fettuccine fresche con ragù di Manzo Toscano, Pecorino e scorza di limone “Ricco e Profumato”

**Fatte come una volta...**

*Fresh homemade “Fettuccine” pasta with traditional Ragù*

15

# SECONDA PORTATA

*I Nostri Filetti*

## **“Filetto al Tartufo”**

Filetto di manzo selezionato, servito con Tartufo nero Fresco.

**Intenso e Raffinato**

*Selected beef fillet served with fresh black truffle.*

*“Refined and Bold”*

38

## **“Filetto al Pepe Verde”**

Filetto di manzo in salsa cremosa al pepe verde.

**Deciso e Avvolgente**

*Beef fillet in a creamy green pepper sauce*

*“Rich and Velvety”*

30

## **“Filetto di Manzo alla Griglia”**

Taglio Nobile di Manzo alla griglia, esaltato da olio toscano e  
Cristalli di sale

**La Brace come protagonista..**

*Noble cut of beef, tender and flavorful, with Tuscan Olive Oil*

28

# SECONDA PORTATA

*Fuoco e Tradizione*

## **“Tagliata di Controfiletto ai Funghi Porcini”**

Taglio selezionato di grande qualità, **Esaltato** dai Porcini

**Tenero e Succoso**

*Grilled Beef Sirloin with Porcini Mushrooms*

*“Rich and Aromatic”*

27

## **“Tagliata di Manzo alla Griglia”**

Taglio Nobile di Manzo alla Griglia

**Tenera e Saporita**

*Grilled Noble cut of beef, Tender and Flavorful*

22

## **“L’Osso Buco”**

Ossobuco servito su letto di spinaci con salsa al profumo di limone

**Cotto Lentamente...**

*Veal Ossobuco on a bed of spinach with a lemon-scented sauce*

22

# SECONDA PORTATA

*Sapori di Mare*

## “Polpo alla Mediterranea”

Tentacoli di Polpo grigliati e serviti su salsa di Pomodoro con Capperi, Olive e Basilico fresco

**Morbido e Profumato**

*Grilled Octopus tentacles served with capers, olives and tomato-basil sauce*

20

## “Gamberoni alla Griglia”

Ben sei Gamberoni grigliati, serviti caldi con olio d'oliva e Aromi Mediterranei

**Il Mare a Firenze**

*Six Grilled king Prawns with olive oil and Mediterranean herbs*

20

## “Salmone alla Griglia”

Salmone grigliato, servito con Spinaci freschi saltati in padella

**Delicato e Leggero**

*Grilled Salmon served with sautéed spinach*

20

# INSALATE

## **Insalata Esotica**

Insalata fresca con Gamberi, Feta, Avocado, Noci e Verdure Croccanti  
*Fresh salad with Prawns, Feta, Avocado, Walnuts and Crunchy Vegetables*

15

## **Insalata Greca**

*Greek Salad*

12

## **Insalata Caesar**

*Chicken Caesar Salad*

15

## **Insalata Mista**

*Mixed Salad*

7

# CONTORNI

## **Verdure alla Griglia**

*Grilled Vegetables*

8

## **Spinaci Saltati**

*Sautéed Fresh Spinach*

8

## **Patate al Forno**

*Roasted Potatoes*

6

## **Patate Fritte**

*French Fries*

6