

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

Menù Funghi

"Mushrooms Menù"

Porcini Freschi Fritti

Fried Fresh Porcini Mushrooms ^{1,3}

14

Porcini Freschi Grigliati

Grilled Fresh Porcini

13

Tagliolini di Pasta Fresca con Funghi Porcini

Fresh Tagliolini Pasta with Porcini Mushrooms Sauce ^{1,3}

15

Tagliata di Controfiletto ai Funghi Porcini

Sliced Sirloin Steak served with Porcini Mushrooms Sauce

27

Filetto all'Alpina

*Filetto di Manzo tenero servito con una cappella intera di
Porcino fresco grigliato. Raffinato e Avvolgente*

*Tender, juicy beef fillet served with a grilled whole porcini cap.
Refined and comforting*

35

Antipasti

Gran Tagliere della Tradizione

Affettati Toscani, Pecorino Locale e Formaggi DOP
serviti con Confettura di Pere e Miele

*Tuscan Cold Cuts, Local Pecorino, and DOP Cheeses
served with Pear Jam and Honey*
14S / 24M / 36L

Tartare alla Mediterranea

Battuta di manzo di Chianina scelta, servita con pomodorini
Confit e Stracciatella di Burrata “Fresca e Cremosa”

*Selected Chianina beef tartare, served with confit cherry
Tomatoes and Burrata Stracciatella “Fresh and Creamy”*
18

Tartare al Tartufo

Carne scelta di Chianina, Parmigiano 36 mesi e Tartufo nero fresco

Selected Chianina beef, 36-month aged Parmisan and fresh black Truffle
22

Tagliere di Pecorini

Selezione “Rocca Toscana” con confettura di pere e miele

“Rocca Toscana” pecorino selection with pear jam and honey
15

Antipasti

Crudo e Burrata

Prosciutto Crudo Toscano DOP tagliato fine fine e Burrata fresca

Thinly sliced Tuscan DOP cured Ham and fresh Burrata

14

Classica Caprese di Bufala

Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro Fresco e Basilico

Buffalo Mozzarella DOP, fresh Tomatoes, and basil

13

Polpette “Industria”

Delicate Polpette di Melanzane, Fritte Dorate, servite su un letto di Passata di Pomodoro DOP. “Gusto Ricco e Genuino”

Delicate Vegetarian Eggplant meatballs, Golden-Fried and served on a bed of Rich and Flavorful DOP Tomato Sauce

13

Le Nostre Bruschette

Crostini Croccanti conditi con il nostro Esclusivo Mix di Pomodori Freschi, Erbe Aromatiche e Sapori Veri

Crunchy Crostini served with our Exclusive Mix of Fresh Tomatoes, Aromatic Herbs, and Authentic Flavors

10

Portata Principale

Tagliolino al Tartufo

Delicati Tagliolini di pasta all'uovo "Fatti a Mano", avvolti dal Profumo inconfondibile e dal sapore intenso del pregiato Tartufo Nero

Delicate handmade egg pasta tagliolini, wrapped in the distinctive aroma and rich flavor of fine black truffle

1,3,7

20

Risotto Porcini e Tartufo

Riso "Carnaroli" mantecato con Porcini freschi e Tartufo nero
"Cremoso e Profumato"

"Carnaroli" risotto with fresh Porcini Mushrooms and black Truffle
"Creamy and Fragrant"

7

20

Spaghettoni Industria

Spaghettoni "Michele Portoghesi" con Gamberoni, Cozze, Polpo, Bottarga di MugGINE e Pomodorini datterini "Mediterraneo"

"Michele Portoghesi" Spaghettoni with King Prawns, Mussels, Octopus, Grey Mullet Bottarga and Datterino Tomatoes "Mediterranean"

1,2,4,14

18

Portata Principale

Picio Cacio e Pepe

Pici Senesi fatti a mano, mantecati con Crema di Pecorino e Pepe Nero

Handmade Tuscan Pici with Pecorino cheese and Black Pepper

1,7

14

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"

1,7

13

Fettuccine al Ragù

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

Fresh Fettuccine with Tuscan beef ragù, pecorino cheese and lemon zest "Rich and Fragrant"

1,7

14

Fettuccine alla Carbonara

Fettuccine con Crema di Uova, Pecorino e Guanciale Croccante. "Classicone"

Spaghettoni with Egg Cream, Pecorino cheese, and Crispy Guanciale "A True Classic"

1,3,7

14

Seconda Portata

Tagli di Carne Selezionata - Selected Meat Cuts

Filetto al Tartufo

Filetto di manzo selezionato, servito con Tartufo nero Fresco.

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"

28

Filetto di Manzo alla Griglia

Taglio Nobile di Manzo, Tenero e saporito con Olio Toscano e sale.

Noble cut of beef, tender and flavorful, with Tuscan olive oil and salt.

25

Tagliata di Manzo alla Griglia

Taglio Nobile di Manzo grigliato, tenero e saporito

Grilled noble cut of beef, tender and flavorful

22

Seconda Portata

Specialità di Mare - Seafood Specialties

Gamberoni alla Griglia

Gamberoni interi grigliati, serviti con salsa tzatziki e erbe Aromatiche “Fresco e Profumato”

2,7

Whole grilled Prawns, served with Tzatziki sauce and Aromatic herbs “Fresh and Fragrant”

22

Polpo alla Mediterranea

Tentacoli di Polpo grigliati, conditi con Capperi e Olive, adagiati su Salsa al Pomodoro e Basilico “Morbido e Saporito”

13

Grilled Octopus Tentacles with Capers and Olives, laid over Tomato and Basil sauce “Tender and Flavourful”

20

Insalate

Insalata Esotica

*Insalata fresca con Gamberi, Feta, Avocado,
Noci e Verdure Croccanti*
15

Insalata Greca

Greek Salad
12

Insalata Caesar

Chicken Caesar Salad
12

Insalata Mista

Mixed Salad
6

Contorni

Segato di Carciofi

Sliced Artichokes
12

Spinaci saltati

Sautéed Fresh Spinach
6

Patate al Forno

Roasted Potatoes
6

Patate Fritte

French Fries
6