

"Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio"

(Oscar Wilde)

Un ristorante nato nel cuore del rione di San Frediano, vicino alla bellissima Piazza del Carmine, in un contesto dove un tempo si trovavano le botteghe degli artigiani d'Oltrarno e individui appartenenti alla dimensione più tipica del quartiere, capaci di raccontare questa città, Firenze.

Le mie proposte nascono da un'antica, profonda, amata e vissuta conoscenza della carne tramandata dai miei genitori, macellai Fiorentini dal 1978. La passione per la ristorazione, la costante ricerca delle migliori materie prime, il legame con i sapori tradizionali, fanno di questo menù e della mia cucina, una perfetta sintonia di buoni sapori.

RISTORANTE
di LEONARDO LANINI

Antipastí

Crostiní Toscani con fegatini di pollo 6€
(1, 7)

Flan di verdure di stagione con fonduta di Gorgonzola
e pancetta croccante 11€
(3, 7)

Tagliere "Le Volte" con salumi, formaggi, sott'oli e crostino toscano 11€
(1, 7)

Pane caldo, lardo al rosmarino e tartufo nero del Casentino 15€
(1, 7)

Burratína Pugliese con friggítelli all'acciugata arrostiti, crema di pomodori
datterini e crumble salato 11€
(1, 7)

Bruschetta al pomodoro con olio evo della Fattoria di Maiano 5€
(1)

Bufala campana D.O.P. con tartufo nero e pomodorini confit 16€
(7)

Carpaccio di manzo con stracchino di montagna, cipolle di Certaldo caramellate e
pistacchio di Bronte 12€
(7, 8)

Tagliere "Nostrale", selezione di 5 formaggi italiani 14€
(7, 8)

Tagliere "Pecorino 4 stagioni", selezione di 4 formaggi toscani 12€
(7, 8)

Primi piatti

Gnocchi di patata fatti in casa, crumble di salsiccia Toscana e fonduta di pecorino
su vellutata di zucchine 13€

(1, 3, 7)

Tagliolini al tartufo nero fresco 21€

(1, 3, 7)

Chitarra alla carbonara di carciofi e guanciale croccante 13€

(1, 3, 7)

Risotto alle melanzane con olio al basilico, pomodorini confit
e burrata affumicata 14€

(7)

Ravioli fatti in casa al ripieno di ricotta, olive taggiasche e pinoli
al ragù bianco di coniglio 14€

(1, 3, 7, 8, 9)

Secondi piatti

Polpette di mamma Daniela su crema di piselli, salsa all'aglio
e vele di pane 16€
(1, 3, 7)

Tegamino di uova all'occhio di bue con tartufo nero 15€
(3, 7)

Burrata-burger con crema di peperoncini calabresi, cipolle stufate, bacon, insalata e
pomodoro servito con patate arrosto 18€
(1, 7, 11)

Petto d'anatra reale, salsa all'arancia, scalogno marinato
e indivia belga 23€
(7, 12)

Filetto di maiale CBT alla birra rossa, puré di topinambur
e carciofi scottati 21€
(7, 9)



Bistecca alla fiorentina

4,50€ all'etto/100gr (minimo 1kg)

La carne è selezionata direttamente da mio padre, proprietario della macelleria Lanini qui all'angolo. Noi prediligiamo scottone femmine di razza Limousine, macellate a 18/24 mesi di età e 300-400kg di peso. Dopo macellate le froliamo almeno 2/3 settimane; le loro carni sono rinomate per la morbidezza dovuta ad una discreta marezzatura, nonché il grasso presente nella polpa che si scioglierà durante la cottura. La Bistecca la serviamo decisamente al sangue come piace a noi fiorentini, ma su di una ghisa calda per chi la preferisse più cotta.

Le tartare di magro scelto (180-200gr):

Alla "Panzanese" con capperi, cipolla, olio evo, limone e prezzemolo 20€

Alla burrata pugliese battuta e tartufo nero fresco (7) 23€

New York's tartare, con salsa worcestershire, tabasco e tuorlo d'uovo (1, 3, 10) 20€

Le Tagliate nel controfiletto di Limousine femmina (230-250gr):

Lardo aromatizzato all'erbette 18€

Rucola, Parmigiano Reggiano e glassa di Balsamico (7) 18€

Al tartufo nero fresco 23€

1 Filetti (230-250gr) con contorno:

Al pepe verde e rosmarino con patate arrosto 26€

In salsa di Gorgonzola dolce D.O.P. con verdure grigliate (7) 26€

All'olio aromatizzato con bacche di ginepro e cipolle borettane 26€

Al tartufo nero fresco con ratatouille di verdure croccanti (9) 30€

Contorni

Patate arrosto 5€

Verdure grigliate 5€

Ceci all'olio 5€

Verdure di stagione saltate 5€

Insalata di pomodori 5€

Insalata verde 5€

Fagioli cannellini 5€

Insalata mista 5€

Dolci fatti in casa

Crème brûlée al cioccolato bianco e pistacchi 7€
(3, 7, 8)

Carrot cake con cremoso al cioccolato, pere caramellate e salsa inglese 7€
(1, 3, 7)

Panna cotta (nutella, frutti di bosco, cioccolato o caramello) 7€
(7)

Cantucci di nostra produzione e vinsanto 7€
(1, 3, 7, 8)

Biscotto morbido al cocco, mousse alle fragole e crumble al cacao 7€
(1, 3, 7)

Tiramisù casalingo 7€
(1, 3, 7)

Mezzocotto al cioccolato fondente e salsa ai lamponi 7€
(1, 3, 7, 8)

Mattonella "DAI DAI" con pinoli (nutella, frutti di bosco, caramello o cioccolato) 7€
(3, 7, 8)

Degustazione di bocconcini e cassatina al biscotto "DAI DAI" 7€
(1, 3, 7, 8)

Limone ripieno di sorbetto 7€
(7)

Bevande

Acqua naturale o gassata 2€

Birra artigianale "Birrificcio 26 Nero" 5€

Birra Menabrea 330ml (bionda o rossa) 5€

Coca-Cola o Coca Zero 2,5€

Fanta 2,5€

Vino al calice "Chianti Classico" 5€

Vino al calice "Rosso I.G.T." 5€

Vino al calice "Chianti Classico Riserva" 7€

Vino bianco al calice 5€

Espresso, Decaffeinato, Orzo o Ginseng 2€

Caffè corretto 2,5€

Cappuccino 3€

Amaro 3€

Grappa liscia o Barrique 4€

Vino passito 5€

Pane e coperto 2,5€

Allergeni

In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011 è riportato di seguito l'elenco delle sostanze che possono provocare intolleranze e allergie alimentari.

- 1- GLUTINE
- 2- CROSTACEI
- 3- UOVA
- 4- PESCE
- 5- ARACHIDI
- 6- SOIA
- 7- LATTE
- 8- FRUTTA A GUSCIO
- 9- SEDANO
- 10- SENAPE
- 11- SEMI DI SESAMO
- 12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13- LUPINI
- 14- MOLLUSCHI

Se presenti nei piatti del menù vengono riportati con il numero corrispondente.