

"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

RISTORANTE

di LEONARDO LANINI

Antipastí

Crostíní Toscaní con fegatíní dí pollo 8€
(1, 4, 7)

Tagliere "Le Volte" con salumí, formaggi, sott'olí e crostíno toscano 13€
(1, 4, 7)

Trippa nido d'ape, pappa al pomodoro, stracciatella dí burrata e olio al basilíco 16€
(1, 7)

Pane caldo, lardo al rosmaríno e tartufo nero del Casentíno 16€
(1, 7)

Bruschetta al pomodoro con olio EVO della Fattoria dí Maiano 7€
(1)

Club sandwich dí coníglío e la sua salsa, maionese alle olíve taggiasche, rucola,
pinolí, pomodoro e pancetta croccante 16€
(1, 3, 7, 8)

Uovo cotto a bassa temperatura, vellutata dí patate e porrí, burrata affumicata
e frolla salata 16€
(1, 3, 7)

Tagliere "Nostrale", selezione dí 5 formaggi italiani 15€
(7)

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

Primi piatti

Gnocchi di patate all'ortolana, ricotta agrumata e olio al timo 15€
(1, 3, 7, 9)

Tagliolini al tartufo nero fresco 21€
(1, 3, 7)

Chitarra alla carbonara di asparagi e guanciale croccante 15€
(1, 3, 7)

Risotto alla quaglia ed il suo petto in CBT, cuore di gorgonzola e scarola 18€
(7)

Tortellacci fatti in casa al ripieno di pollo alla cacciatora, olive disidratate,
zucchine e pecorino toscano 16€
(1, 3, 7, 9)

Secondi piatti

Polpette di mamma Daniela, salsa di pomodoro, melanzana
e mozzarella di bufala 21€
(1, 3, 7, 9)

Cheeseburger di manzo scelto, tomino del boscaiolo, friarielli, pomodoro, cipolla
d'orata e bacon con patate arrosto 22€
(1, 3, 7, 10, 11)

Petto d'anatra reale alla salsa di soia, millefoglie di patate
e crema di zucchine fiorentine 26€
(6, 7)

Tegamino di uova all'occhio di bue con tartufo nero 18€
(3, 7)

Coscia di pollo al ripieno di provola affumicata, spinaci e salsiccia,
cipollotto arrostito e purè di carota 26€
(7)

Bistecca alla fiorentina



5€ 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 frolliamo almeno 2/3 settimane; le loro carni sono rinomate per la morbidezza dovuta ad una discreta marezza, 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 (180gr):

Alla "Panzanese" con capperi, cipolla, olio evo, limone e prezzemolo (1) 20€

Alla burrata pugliese battuta e tartufo nero fresco (7) 24€

New York's tartare, con worcestershire, tabasco e tuorlo d'uovo (1, 3, 4, 6, 10) 20€

Le Tagliate nel controfiletto di Limousine femmina (250-300gr):

Lardo aromatizzato all'erbette (3) 22€

Rucola, Parmigiano Reggiano e glassa di Balsamico (7) 22€

Al tartufo nero fresco (3) 27€

1 Filetti (230-250gr) con contorno:

Al pepe verde e rosmarino con patate arrosto (3) 28€

In salsa di Gorgonzola dolce D.O.P. con verdure grigliate (7) 28€

Al tartufo nero fresco con ratatouille di verdure croccanti (3, 9) 35€

Contorni

Patate arrosto 6€

Verdure grigliate 6€

Ceci all'olio 6€

Verdure di stagione saltate 6€

Insalata di pomodori 6€

Insalata verde 6€

Fagioli cannellini 6€

Insalata mista 6€

Dessert

Crème brulée alla nocciola 7€
(3, 7, 8)

Cheesecake all'ananas spadellato, cioccolato fondente e granella di mandorle 7€
(1, 3, 7, 8)

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

Tiramisù casalingo 7€
(1, 3, 7)

Mezzocotto al cioccolato fondente, crema inglese e lamponi 7€
(3, 8)

Semifreddo al pistacchio, croccantino al riso soffiato e spuma di cioccolato bianco 8€
(3, 7, 8)

Bevande

Acqua naturale o gassata 2€

Birra artigianale "Birrificcio 26 Nero" 6€

Birra Menabrea 330ml (bionda o rossa) 6€

Coca-Cola o Coca Zero 3€

Fanta 3€

Vino al calice "Chianti Classico" 6€

Vino al calice "Rosso I.G.T." 6€

Vino al calice "Chianti Classico Riserva" 8€

Vino bianco al calice 6€

Espresso, Decaffeinato, Orzo 2€

Caffè corretto 3,5€

Cappuccino 3€

Amaro 3,5€

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.