

"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 10€
(3, 7)

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

Tagliere "Norcino" con salumi toscani tipici e olive miste 11€

Pane caldo, lardo al rosmarino e tartufo nero del Casentino 14€
(1, 7)

Burratina Pugliese con prosciutto crudo Toscano 10€
(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 pecorino Maremmano allo zafferano, finocchio, melograno,
e glassa di balsamico 12€
(7, 8)

Tagliere "Nostrale", selezione di 5 formaggi italiani 13€
(7, 8)

Tagliere "Pecorino 4 stagioni", selezione di 4 formaggi toscani 11€
(7, 8)

Primi piatti

Gnocchi di patata fatti in casa al ragù Chiantigiano 12€
(1, 3, 7)

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

Chitarra alla carbonara di carciofi e guancialetto croccante 13€
(1, 3, 7)

Gnudi di ricotta di Pienza e fiori di zucca su fondente di pomodoro e pancetta 13€
(1, 3, 7, 9)

Risotto mantecato al caprino dell'Alta Langa con nocciole tostate,
olio alla curcuma e caffè 14€
(7, 8)

Ravioli fatti in casa ripieni di patate e funghi porcini con
fonduta leggera di Taleggio D.O.P. 14€
(1, 3, 7, 8)

Secondi piatti

Polpette di mamma Daniela con crema di latte e polvere di salvia 15€
(1, 3, 7, 9)

Raclette-burger con cetriolini sott'aceto, rucola, speck crock e pomodoro,
servito con patate arrosto 18€
(1, 7, 11)

Bocconcini di coniglio porchettato su cicoria saltata 20€
(1)

Petto d'anatra reale con riduzione di Chianti Classico e spinacino 23€
(12)

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

Filetto di maiale all'erbette con crema di sedano rapa e scalogno caramellato 20€
(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 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 contorni:

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 e fichi caramellati 6€

(1, 3, 7)

Crostatina alla frutta fresca con crema chantilly e salsa di cioccolato 7€

(1, 3, 7)

Panna cotta (nutella, frutti di bosco, cioccolato o caramello) 6€

(7)

Cantucci di nostra produzione e vinsanto 6€

(1, 3, 7, 8)

Biscotto morbido al cocco, mousse ai lamponi e crumble al lime 7€

(1, 3, 7, 8)

Tiramisù casalingo 6€

(1, 3, 7)

Mezzocotto al cioccolato fondente e salsa ai Lamponi 7€

(1, 3, 7, 8)

Dolci artigianali

Tartufo bianco con granella di meringhe affogato al caffè 5€
(3, 7)

Tartufo nero con granella di nocciole e cacao 5€
(3, 7, 8)

Mattonella "DAI DAI" con pinoli (nutella, frutti di bosco, caramello o cioccolato) 6€
(3, 7, 8)

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

Zuccotto fiorentino con scaglie di cioccolato 5€
(1, 3, 7)

Limone ripieno di sorbetto 5€
(7)

Ananas fresco 5€

Bevande

Acqua naturale o gassata 2€

Birra artigianale "Birrificio 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.