

*"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)

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

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

Tomino del boscaiolo con fichi secchi, mirtilli, miele e noci 12€  
(7, 8)

vellutata di funghi e patate rosse con Beaufort A.O.C e crostini 12€  
(1, 7)

Cream brûlé al pecorino di grotta con mostarda di sedano e Sale Maldon 12€  
(3, 7, 9)

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

Cheesecake di caprino dell'Alta Langa con zucca gialla arrostita e mandorle 12€  
(1, 7, 8)

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

# Primi piatti

Gnocchi di patata su crema di cavolo nero, fonduta di robiola di Roccaverano D.O.P. e pancetta croccante 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)

Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia con scaglie di Monte 27 13€

(1, 3, 7)

Risotto ai funghi porcini mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi 14€

(7, 8)

Maltagliati di pasta fresca al ragù bianco d'anatra e ginepro 14€

(1, 3, 9)

## Secondi piatti

Polpette di mamma Daniela al pomodoro 16€

(1, 3, 7, 9)

Raclette-burger con cetriolini sott'aceto, rucola, speck crock e pomodoro,  
servito con patate arrosto 18€

(1, 7, 11)

Cosciotto di pollo ai carciofi e pecorino con verza brasata 20€

(7, 12)

Petto d'anatra reale con riduzione di Chianti Classico e spinaci 23€

(12)

Tegamino di uova all'occhio di bue con tartufo nero 15€

(3, 7)

Quaglia ripiena alle castagne su crema di fagioli cannellini 20€

(7, 8)



### 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 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 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

Crème brûlée pere e cioccolato 7€  
(3, 7)

Cheesecake con salsa ai frutti di bosco 7€  
(1, 7, 8)

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

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

Brownies alle noci e nocciole, mousse alla vaniglia Barboun  
e caramello fior di sale 7€  
(1, 3, 7, 8)

Tiramisù casalingo 7€  
(1, 3, 7)

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

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

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

Limone ripieno di sorbetto 7€  
(7)



## 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.