

*“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

Crostini Toscani con fegatini di pollo 8€  
(1, 7)

Panzanella di manzo con mozzarella di Bufala DOP, pane croccante  
e olio al basilico 15€  
(1, 7)

Tagliere "Le Volte" con salumi, formaggi, sott'oli e crostino toscano 12€  
(1, 7)

Pane caldo, lardo al rosmarino e tartufo nero del Casentino 16€  
(1, 7)

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

Morbido di vitello tonnato, polvere di capperi e uova di quaglia 15€  
(3, 9)

Uovo cotto a bassa temperatura, vellutata di carote e patate, erba cipollina  
e pancetta croccante 14€  
(3, 7, 1)

Tagliere "Nostrale", selezione di 5 formaggi italiani 15€  
(7, 8)

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

# Primi piatti

Maltagliati di pasta fresca al ragù di capriolo del Chianti 15€  
(1, 3, 7, 9)

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

Chitarra alla carbonara di zucchine fiorentine e guanciaiale croccante 14€  
(1, 3, 7)

Risotto agli asparagi e toma Piemontese DOP 15€  
(7)

Tortellacci di pasta fresca fatti in casa al ripieno di faraona con il suo ristretto,  
crema di parmigiano e melanzane 16€  
(1, 3, 7, 9)

## Secondi piatti

Polpette di mamma Daniela, fondente di pomodoro e burrata pugliese 20€  
(1, 3, 7, 9)

Brie-burger con uovo strapazzato, cipolle stufate, bacon e insalata  
servito con patate arrosto 20€  
(1, 7, 11)

Petto d'anatra reale con salsa di prugne al Marsala,  
topinambur e fagiolini verdi 23€  
(7, 12)

Tegamino di uova all'occhio di bue con tartufo nero 16€  
(3, 7)

Rollè di coniglio porchettato con crema di patate, olio al finocchietto selvatico e  
funghi di bosco 25€  
(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 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 (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 nel controfiletto di Limousine femmina (250-300gr):

Lardo aromatizzato all'erbette 22€

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

Al tartufo nero fresco 27€

1 Filetti (230-250gr) con contorno:

Al pepe verde e rosmarino con patate arrosto 28€

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

Al tartufo nero fresco con ratatouille di verdure croccanti (9) 33€

## Contorni

Patate arrosto 5€

Verdure grigliate 5€

Ceci all'olio 6€

Verdure di stagione saltate 6€

Insalata di pomodori 5€

Insalata verde 5€

Fagioli cannellini 6€

Insalata mista 5€

## Dessert

Crème brûlée con cioccolato fondente e scorza d'arancia 7€  
(3, 7)

Bigné con mousse al pralinato, cremoso al gianduia e gel di pesca 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 e lamponi 7€  
(3, 8)

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

Degustazione di bocconcini "DAI DAI" 7€  
(1, 3, 7, 8)

Limone ripieno di sorbetto 7€  
(7)



# Bevande

Acqua naturale o gassata 2€

Birra artigianale "Birrificio 26 Nero" 6€

Birra Menabrea 330ml (bionda o rossa) 5€

Coca-Cola o Coca Zero 3€

Fanta 3€

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 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.