

PER INIZIARE

Starters

**Burrata
con misticanza e tartufo nero fresco in lamelle**
Burrata with baby greens and freshly shaved black truffle
18

**Carpaccio di manzo Boccanegra
alle erbe fini, con misticanza estiva,
pecorino in scaglie e nocciole tostate**
*Boccanegra beef carpaccio
herb-scented, with summer baby greens, pecorino shavings
and toasted hazelnuts*
18

**Sformatino ai fiori di zucca e zafferano
su fonduta di pecorino**
*Zucchini blossom and saffron flan
warm pecorino fondue*
15

Prosciutto crudo stagionato e crostini di fegatini
*Aged Italian prosciutto crudo
and traditional chicken liver crostini
a Florentine classic*
13

**“Tagliere del Boccanegra”
Salumi toscani, pecorini, crostini e verdure sott’olio
(per due persone)**
*Boccanegra Board for Two
Tuscan cured meats, pecorino cheeses, crostini,
and marinated vegetables*
36

Insalatina di rucola con pecorino, pere e pinoli
Arugula salad with Tuscan pecorino, pears and pine nuts
16

Pecorini con mostarda e confettura
Tuscan pecorino tasting with fruit mostarda and jam
15

**Crostini misti toscani
paté di fegatini, pomodoro fresco e fagioli bianchi**
*Tuscan crostini
chicken liver pâté, fresh tomato and white beans*
9

PASTA E ZUPPE

Pasta and Soups

**Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero
con tartufo nero fresco in lamelle**
Fresh tagliolini with freshly shaved black truffle
27

Pappardelle al ragù d’anatra
*House-made pappardelle
with slow-braised duck ragù*
19

**Ravioli fatti in casa
con ripieno di aglio, olio, peperoncino e acciuga
su crema di patate al prezzemolo**
*House-made ravioli
with a garlic, olive oil, chili and anchovy filling
served on a parsley potato cream*
19

**Tagliatelle al pesto di basilico e mandorle
con granella di pistacchio e pomodorini confit**
*Tagliatelle with basil and almond pesto,
pistachio crumble and confit cherry tomatoes*
18

Pici al ragù toscano
Tuscan picci with slow-cooked meat ragù
18

**Gnocchetti di patate
con sugo di datterini e ricotta montata**
*House-made potato gnocchi
cherry tomato sauce and whipped ricotta*
18

Pici cacio e pepe
Pici with pecorino and black pepper
16

Pappa al pomodoro con stracciatella di burrata
*Pappa al pomodoro, Tuscan tomato and bread soup
with burrata stracciatella*
17

PER PROSEGUIRE

Main Courses

**Filetto di manzo al tartufo nero
con riduzione al tartufo e tartufo nero fresco in lamelle**
*Black Truffle Beef Tenderloin
truffle jus and freshly shaved black truffle*
36

**Roast beef di costata al tartufo nero
affettato sottile, con il suo fondo al tartufo
e tartufo nero fresco in lamelle**
*Black Truffle Rib Roast Beef
thinly sliced, with truffle roasting jus
and freshly shaved black truffle*
32

**Roast beef di costata alla toscana
affettato sottile, con il suo fondo arrosto alle erbe**
*Tuscan Rib Roast Beef
thinly sliced, with herb-scented roasting jus*
25

**Tagliata di manzo
con misticanza, rucola e radicchio**
*Grilled beef tagliata
with mixed greens, arugula and radicchio*
27

**Tartara di manzo battuta al coltello
con cipolle in agrodolce**
*Hand-cut beef tartare
with sweet-and-sour onions*
26

**Coniglio ripieno alle erbe toscane e albicocche
con riduzione di vino bianco e salvia**
*Tuscan herb-stuffed rabbit
apricots, sage and white wine jus*
29

Pollo disossato alla cacciatora
*Boneless chicken, cacciatora style
slow-cooked with tomatoes, olives and aromatic herbs*
23

**Polpettine di manzo
con salsa fresca di pomodorini e peperoncino leggero**
*Beef meatballs
fresh cherry tomato sauce with a touch of chili*
23

Strudel salato
*con patate, pomodori arrosto e capperi
su crema di ceci alla maggiorana*
*Savory summer strudel
potatoes, roasted tomatoes and capers
chickpea cream with marjoram*
21

**Gran bistecca alla fiorentina
selezione Boccanegra**
*servita tradizionalmente al sangue,
da condividere*

Florentine T-bone Steak – Boccanegra Selection
traditionally grilled and served rare, to share
€68/kg – fresh cut, minimum 1.4 kg (3.1 lb)

CONTORNI

Side Dishes

Fagiolini verdi 7
con olio al limone ed erbe aromatiche
*Green beans
with lemon oil and aromatic herbs*

Fricandò di verdure 8
verdure miste stufate alla maniera toscana
*Tuscan vegetable fricandò
mixed seasonal vegetables gently stewed in Tuscan style*

Patate arrosto 7
con rosmarino e aglio
*Oven-roasted potatoes
with rosemary and garlic*

Fagioli tondini a lenta cottura 6
con olio extravergine e salvia
*Slow-cooked Tuscan tondini beans
extra-virgin olive oil and sage*

Insalata mista 6
*con misticanza, carote, sedano, pomodorini
e cipolle rosse marinate*
*Seasonal mixed salad
baby greens, carrots, celery, cherry tomatoes
and marinated red onions*

Acqua minerale / Mineral water 3 Caffè / Coffee 2
Coperto / Cover charge 3

*Le informazioni su allergeni e intolleranze sono disponibili su
richiesta. Vi invitiamo a informare il personale prima dell’ordine.*

*Allergy and intolerance information is available upon request. Please
inform our staff before ordering.*

I prezzi sono espressi in euro. / Prices are in euros

#boccanegrafirenze