
Gentile Ospite,

nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Si invitano, pertanto, i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,

We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. Guests are therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

- 1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived*
- 2. crustacean and products based on crustaceans*
- 3. eggs and products based on eggs*
- 4. fish and products based on fish*
- 5. peanuts and nuts products*
- 6. soy and soy products*
- 7. milk and dairy produce, including lactose*
- 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof*
- 9. celery and products based on celery*
- 10. mustard and products based on mustard*
- 11. sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l*
- 13. lupins beans and products based on them*
- 14. shellfish and products based on shellfish*

SAN FREDIANO
BAR & RESTAURANT

FIRENZE — ITALIA

ANTIPASTI / STARTER

- Burrata con prosciutto crudo stagionato 24 mesi e riduzione all'aceto balsamico ^(7,12) 🍷 € 15
Burrata with 12 month aged raw ham and balsamic vinegar reduction ^(7,12)
- Asparagi alla griglia con uovo poché su rucola e aceto balsamico ^(3,12) € 12
Grilled asparagus with poché egg, rocket and balsamic vinegar ^(3,12)
- Battuta di Fassona con senape, mousse di robiola, coulis di frutti rossi e chips di sedano rapa ^(7,8,10) € 16
Fassona tartare with mustard, robiola mousse, red fruit coulis and celeriac chips ^(7,8,10)
- Bocconcino di merluzzo panato al panko con salsa tartara ^(1,3,4) € 16
Panko - breaded cod morsel with tartar sauce

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Ravioli fatti in casa con ripieno di bietola, ricotta, Pecorino e scorza di limone servito con passata di pomodoro fresco cotto alla brace ^{** (1,3,7)} 🍷 € 14
*Homemade ravioli filled with chard, ricotta, Pecorino and lemon zest served with fresh grilled tomato sauce ^{** (1,3,7)} 🍷*
- Pappardella al rosmarino con ragù toscano e scaglie di Grana Padano ^{** (1,3,7,9)} 🍷 € 14
*Rosemary pappardelle with Tuscan ragù and Gran Maremma Flakes ^{** (1,3,7,9)}*
- Risotto con crema di fagiolini e formaggio di capra fresco con crumble di cantucci alla mandorla ^(1,3,7,8,12) 🍷 € 13
Risotto with cream of green beans and fresh goat's cheese with almond cantucci crumble ^(1,3,7,8,12)
- Spaghettoni con coda di rospo al pomodorino torpedino, asparagi freschi e basilico fresco ^(1,4) € 16
Spaghettoni with monkfish with torpedo tomatoes, fresh asparagus and fresh basil ^(1,4)



Guarda i piatti / Look at dishes

🌿 Piatto vegetariano / Vegetarian dish

🍷 Piatto vegano / Vegan dish

🍷 Piatto regionale / Regional dish

SECONDI PIATTI / MAIN DISHES

- Tagliata di bovino adulto alla griglia con patate al forno e tomino ⁽⁷⁾ 🍷 € 30
Grilled sliced beef with baked potatoes and tomino cheese ⁽⁷⁾
- Galletto al mattone alla brace con rucola, pomodorini e finocchio € 23
*Grilled brick roasted cockerel with arugula, cherry tomatoes and fennel **
- Rana pescatrice bardata nel prosciutto crudo servita con fregola sarda alla bisque di gamberi ^(1,2,4) € 26
Monkfish In raw ham served with Sardinian fregola with bisque shrimp ^(1,2,4)
- Trancio di salmone scottato in padella, con cicorie saltate aglio e peperoncino con barbabietole ⁽⁴⁾ € 25
Pan - seared salmon fillet with sautéed chicory, garlic, chili pepper, beetroot ⁽⁴⁾
- Pasta brisée all'olio di oliva Umbro con tartare di verdure marinate alla soia e miele di acacia ^(1,6) € 18
Umbrian olive oil shortcrust pastry with soy-marinated vegetable tartare and acacia honey ^(1,6)

CONTORNI / SIDE DISHES

- Patate novelle arrosto [🍷] € 6
Roast potatoes
- Carciofi alla griglia con aglio e prezzemolo [🍷] € 8
Grilled artichokes with garlic and parsley
- Insalata verde misticanza [🍷] € 5
Green salad
- Insalata misticanza con cetrioli, carote julienne e pomodorini ⁽⁹⁾ [🍷] € 9
Salad with cucumbers, julienne carrots and cherry tomatoes

Coperto € 3,00

🌿 Piatto vegetariano / Vegetarian dish 🍷 Piatto regionale / Regional dish

🍷 Piatto vegano / Vegan dish * Prodotto surgelato / Frozen food

** Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorare la conservazione / Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.