
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

Fettunta di pane Toscano, patè di fegato e mostarda di fichi** (1, 7,9,12) 🍴	€ 10
<i>Tuscan Bread Fettunta, with Chicken Liver Pâté and Fig Mustard**</i> (1, 7, 9, 12)	
Zuppa di ceci con cozze, crouton di pane e olio al timo** (1,9,12,14)	€ 13
<i>Chickpea Soup with Mussels, Bread Croutons and Thyme Oil</i> (1, 9, 14)	
Flan di zucca, fonduta di pecorino di “Pienza” e noci ** (3,7,8,9) 🍴	€ 12
<i>Pumpkin Flan with "Pienza" Pecorino Fondue and Walnuts</i> (3, 7, 8, 9)	
Degustazione del nonno Toscano, salumi e pecorino Toscano (1,6,7,8,10,12) 🍴	€ 24
<i>Tuscan Platter with Tuscan cured meats and Pecorino cheese</i> (1, 6, 7, 8, 10, 12)	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Paccheri freschi, trilogia di pomodori arrosto mantecati al Parmigiano e burro ** (1,7,9) 🍴	€ 17
<i>Fresh Paccheri Pasta, Three-Tomato Roast Medley, Creamed with Parmesan and Butter</i> (1, 7, 9)	
Risotto selezione “Acquerello”, crumble di salsiccia, uva nera marinata e polvere di rosmarino (7,9,12)	€ 18
<i>"Acquerello" Selected Risotto, Sausage Crumble, Marinated Black Grapes, and Rosemary Powder</i> (7, 9, 12)	
Pici al ragù bianco con alloro, rosmarino e pepe nero ** (1,7,12) 🍴	€ 16
<i>Pici with traditional Tuscan White Ragout</i> ** (1,7,12)	
Spaghetti trafilati al bronzo, tartare di gambero e la sua bisque su crema di broccoli* (1,2,4,7,9,12)	€ 22
<i>Bronze-Drawn Spaghetti, Shrimp Tartare, Shrimp Bisque and Broccoli Cream*</i> (1, 2, 4, 7, 9, 12)	

SECONDI PIATTI / MAIN DISHES

Tegame di patate e funghi, aromatizzati alla nepitella con crostone di pane al tartufo** (7,9,12) 🍴	€ 24
<i>Potato and Mushroom Casserole, Flavored with Calamint, with Truffle Bread Crouton</i> (7, 9, 12)	
Suprema di pollo cotto a bassa temperatura, nappato in padella con burro al timo, zucca al forno, su letto di misticanza e glassa di aceto** (7,12)	€26
<i>Sous Vide Chicken Supreme, Pan-Seared and Napped with Thyme Butter, Roasted Pumpkin, on a Bed of Mixed Greens with Balsamic Glaze</i> (7, 12)	
Polpo in doppia cottura, purè di patate e maionese alla paprika * (3,4,9,14)	€ 28
<i>Double-Cooked Octopus, Potato Purée, and Paprika Mayonnaise*</i> (3, 4, 9, 14)	
Scottiglia Maremmana, maiale, manzo e pollo cotti nel tegame con pomodoro e aromi da tradizione ** (9,12) 🍴	€ 26
<i>Maremmana Scottiglia: Pork, Beef, and Chicken Cooked in a Casserole with Tomato and Traditional Aromatics</i> (9, 12)	

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate novelle arrosto 🍴🌱	€ 8
<i>Roast potatoes</i>	
Purè di patate (7) 🍴	€ 10
<i>Mashed potatoes</i>	
Insalata con cetrioli, carote julienne e pomodorini (9) 🍴	€ 10
<i>Salad with cucumbers, julienne carrots and cherry tomatoes</i>	
Zucca arrosto 🍴🌱	€ 10
<i>Roasted pumpkin</i>	
Insalata verde mista (9) 🍴🌱	€ 5
<i>Green salad</i>	

DOLCI / DESSERT

Tiramisù in coppa (1,3,7)	€ 8
<i>Tiramisù</i>	
Tortino al cioccolato con crema pasticcera ** (1,3,7)	€ 9
<i>Mini chocolate cake with pastry cream</i> **	
Panna cotta al parmigiano e pere con crumble di cioccolato fondente ** (7)	€ 9
<i>Parmesan Panna Cotta with Pears and Dark Chocolate Crumble**</i> (7)	
Cantucci e vin santo (1, 3, 6, 7, 8, 12) 🍴	€ 10
<i>Cantucci biscuits with vin santo</i>	
Gelato alla crema con frutti di bosco caldi * (3,7)	€ 9
<i>Ice cream with Warm Mixed Berries*</i> (3, 7)	

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.