
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 pomodorini misti e basilico fresco ^(7,12) 	€ 15
<i>Burrata with mix tomato and fresh basil ^(7,12)</i>	
Battuta di Fassona con senape, mousse di robiola, coulis di frutti rossi e chips di sedano rapa ^(7,8,10)	€ 16
<i>Fassona tartare with mustard, robiola mousse, red fruit coulis and celeriac chips ^(7,8,10)</i>	
Bocconcino di merluzzo panato al panko con salsa tartara * ^(1,3,4)	€ 16
<i>Panko - breaded cod morsel with tartar sauce</i>	
Fiori di zucca fritti ripieni con ricotta, Parmigiano e crema di piselli ^(1,7)	€ 15
<i>Fried courgette flowers stuffed with ricotta, Parmesan and green beans cream ^(1,7)</i>	

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
<i>Homemade ravioli filled with chard, ricotta, Pecorino and lemon zest served with fresh grilled tomato sauce ^{**} (1,3,7)  </i>	
Pici con ragù toscano ^{**} (1,3,7,9) 	€ 14
<i>Pici with Tuscan ragù ^{**} (1,3,7,9)</i>	
Risotto con crema di fagiolini e formaggio di capra fresco con crumble di cantucci alla mandorla ^(1,3,7,8,12)  	€ 13
<i>Risotto with cream of green beans and fresh goat's cheese with almond cantucci crumble ^(1,3,7,8,12)  </i>	
Tagliatella al nero di seppia con gamberi, cannolicchi, salicornia, pomodorini e basilico fresco ^{**} (1,3,4,9,14)	€ 18
<i>Cuttlefish ink tagliatelle with prawns, razor clams, silica, tomato and fresh basil ^{**} (1,3,4,9,14)</i>	

SECONDI PIATTI / MAIN DISHES

Tagliata di bovino adulto alla griglia con patate al forno 	€ 30
<i>Grilled sliced beef with roasted potatoes</i>	
Galletto al mattone alla brace con rucola, pomodorini e finocchio * ^(1,2,4)	€ 23
<i>Grilled brick roasted cookerel with arugula, cherry tomatoes and fennel *</i>	
Rana pescatrice bardata nel prosciutto crudo servita con fregola sarda alla bisque di gamberi ^{**} (1,2,4)	€ 26
<i>Monkfish In raw ham served with Sardinian fregula with bisque shrimp ^{**} (1,2,4)</i>	
Trancio di branzino croccante scottato in padella con zucchine alla Scapece e crumble di pane aromatizzato ^{**} (1,4)	€ 28
<i>Crispy pan - seared sea bass fillet with Scapece - style courgettes and crispy bread ^{**} (1,4)</i>	
Melanzane alla Parmigiana ^{**}  ^(1,7)	€ 15
<i>Parmigiana Aubergine ^{**} (1,7)</i>	
Petto d'anatra scottata in padella al balsamico e cipollotto con verdure di stagione ^{**} (1,7,12)	€ 30
<i>Pan-fried duck breast with balsamic onion and seasonal vegetables ^{**} (1,7,12)</i>	
Tomino alla griglia ⁽⁷⁾ 	€ 9
<i>Grilled cheese Tomino ⁽⁷⁾ </i>	
Patate arrosto  	€ 6
<i>Roast potatoes  </i>	
Insalata misticanza con cetrioli, carote julienne e pomodorini ⁽⁹⁾  	€ 9
<i>Salad with cucumbers, julienne carrots and cherry tomatoes  </i>	
Zucchini fritti ⁽¹⁾  	€ 8
<i>Fried courgette ⁽¹⁾  </i>	
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.