

OSTERIA
UGUCCIONE

IN SANT'AMBROGIO



EX ANNO 1230
DIE 30 DECEMBRIS

Un Omaggio alla Storia ed alla Tradizione

A pochi passi dal nostro ristorante sorge la Chiesa di Sant'Ambrogio, una delle più antiche di Firenze.

Costruita nel VII secolo, già nel 988 era citata come edificio di culto, sorto nel luogo dove nel 393 fu ospitato S. Ambrogio durante una visita a Firenze.

Il 30 dicembre 1230, la Chiesa fu teatro di un evento miracoloso. L'anziano parroco, di nome Uguccione, lasciò del vino consacrato nel calice utilizzato per celebrare la messa. Il giorno seguente lo trovò trasformato in sangue umano. Con grande stupore delle monache benedettine del vicino monastero, il sangue venne raccolto in un'ampolla di cristallo e portato al Vescovo per un esame approfondito. Dopo un anno di osservazione, la reliquia fu restituita alla Chiesa, dove è tuttora custodita in un tabernacolo marmoreo, scolpito nel 1481 da Mino da Fiesole, grande artista del Rinascimento e autore anche di opere per la Cappella Sistina e San Pietro a Roma.

Il sangue miracoloso è custodito in un'ampolla protetta da un reliquiario in argento parzialmente dorato, decorato con una scena che rappresenta Uguccione mentre consegna la reliquia alla badessa di Sant'Ambrogio.

Quel miracolo divenne presto simbolo di protezione per Firenze. Si racconta che nel 1340 salvò la città da una grave epidemia di peste. La memoria di quell'evento è ancora viva nell'affresco realizzato nel 1486 da Cosimo Rosselli, che cinque anni prima fu incaricato da Papa Sisto IV di decorare le pareti della Cappella Sistina. La scena raffigura la processione della reliquia nella piazza davanti alla Chiesa, con un corteo che include celebri figure del Rinascimento come Marsilio Ficino, Agnolo Poliziano e Giovanni Pico della Mirandola. L'affresco, che impreziosisce la Chiesa di Sant'Ambrogio, fu considerato da Giorgio Vasari tra le migliori opere di Rosselli.

È a questa figura, Uguccione, che abbiamo voluto dedicare il nome del nostro ristorante, rendendo omaggio a una narrazione ricca di spiritualità, arte e tradizione fiorentina.

Sedersi qui significa entrare a far parte di una storia che continua, in uno dei quartieri più autentici e affascinanti di Firenze.



Affresco del 1486
di Cosimo Rosselli

A Tribute to History and Tradition

Just a few steps from our restaurant stands the Church of Sant'Ambrogio, one of the oldest churches in Florence.

Built in the 7th century, it was already mentioned as a place of worship in 988, established on the site where Saint Ambrose was hosted during a visit to Florence in 393. On December 30, 1230, the church was the setting of a miraculous event. The elderly parish priest, named Uguccone, had left consecrated wine in the chalice used for Mass. The next day, he found that it had turned into human blood. To the astonishment of the Benedictine nuns from the nearby monastery, the blood was collected in a crystal ampoule and taken to the Bishop for thorough examination. After a year of observation, the relic was returned to the church, where it is still kept today in a marble tabernacle sculpted in 1481 by Mino da Fiesole, a great Renaissance artist who also created works for the Sistine Chapel and St. Peter's Basilica in Rome.

The miraculous blood is preserved in an ampoule protected by a partially gilded silver reliquary, decorated with a scene depicting Uguccone handing the relic to the abbess of Sant'Ambrogio.

That miracle soon became a symbol of protection for Florence. According to tradition, it saved the city from a severe plague epidemic in 1340. The memory of that event lives on in a fresco painted in 1486 by Cosimo Rosselli, who five years earlier had been commissioned by Pope Sixtus IV to decorate the walls of the Sistine Chapel. The scene depicts the procession of the relic in the square in front of the church, with a parade that includes famous Renaissance figures such as Marsilio Ficino, Agnolo Poliziano, and Giovanni Pico della Mirandola. The fresco, which enriches the Church of Sant'Ambrogio, was considered by Giorgio Vasari to be among Rosselli's finest works.

It is to this figure, Uguccone, that we have dedicated the name of our restaurant, paying homage to a story rich in spirituality, art, and Florentine tradition.

To sit here is to become part of a story that continues, in one of the most authentic and fascinating neighborhoods of Florence.



Tabernacolo marmoreo scolpito
nel 1481 da Mino da Fiesole

Antipasti - Starters



ANTIPASTO DI UGUCCIONE (1-7-12) (salumi misti, crostini, pecorino toscano)	€	24
SFORMATINO AI FUNGHI PORCINI E CREMA DI PECORINO TOSCANO (1-7)	€	10
BURRATA PUGLIESE SUL LETTO DI PESCHE MARINATE PANE TOSTATO NOCI E MIELE (1-7-8)	€	12
LINGUA SALMISTRATA CON PECORINO AL WHISKEY E FICHI FRESCHI (7-12)	€	18
TACOS DI RUBIA GALLEGA	€	28
SPALLA DI PATANEGRA	€	26
CARPACCIO DI BRANZINO SERVITO CON LA SALSA VERDE	€	18
POLENTA FRITTA CON BACCALÀ MANTECATO (4)	€	12
CRUDO MISTO X2	€	32
TARTAR DI CARNE SERVITA CON MAIONESE ALLO ZAFFERANO (12-3)	€	16
ANTOLOGIA DI FORMAGGI (7-12)	€	16
CROSTINI TOSCANI (1-7-12)	€	10
BRUSCHETTA (1)	€	8
CAPRESE (7)	€	12



Primi piatti - Main courses



TORTELLI DI PATATE AL RAGÙ DI CHIANINA IGP (1-3-9-12)	€	16
CAPPELLETTI RIPIENI DI BURRATA E TARTUFO E SERVITI CON CREMA DI PECORINO, TARTARE DI CHIANINA E TARTUFO FRESCO (1-3-7)	€	18
PAPPARDELLE AL CINGHIALE (1-3-9-12)	€	14
PICI DELL "UGUCCIONE" (1) (guanciale di norcia e pomodoro fresco)	€	12
PACCHERI ALLACARBONARA (1-7-3) (paccheri fatti in casa, con guanciale di norcia IGP, pecorino toscano DOP stagionato, tuorlo d'uova e pepe nero di Penja)	€	13
OPERA D'ARTE (7-12) (risotto acquerello invecchiato un anno, mantecato con burro arricchito con funghi porcini freschi, sfumato al chardonnay e completato con tartufo fresco di norcia)	€	18
UNITÀ PERFETTA (7-12) (Risotto acquerello invecchiato un anno mantecato con burro e sfumato al chardonnay, servito con verdure croccanti, lacrime di stracciatella di burrata pugliese e olive taggiasche; il tutto armonizzato con zafferano)	€	16
LINGUINE ALL'ASTICE (1-2-12)	€	23
GNOCCHI CON LA CREMA DI CAVOLO NERO, GUANCIALE E STRACCIATELLA (1-7)	€	13
PACCHERI ALLA PESCATORIA (1-3-12-14)	€	16
PICI CACIO E PEPE (1-7)	€	12



Secondi piatti - Main dishes



FILETTO AI PORCINI (1-7-12)	€	25
FILETTO RUBINO (1-7-12) (Filetto ai lamponi sfumato al brandy)	€	28
FILETTO ALLA GRIGLIA	€	24
PICANHA SERVITA CON LA CREMA DI PATATE DOLCE (7)	€	32
GUANCIA DI MANZO COTTA IN BASSA TEMPERATURA E CREMA DI PATATE DOLCE (7-9-12)	€	20
OSSOBUCO ALLA FIORENTINA (9-12)	€	22
TAGLIATA DI SCOTTONA RUCOLA, GRANA E POMODORINI (7)	€	24
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (1-7-12)	€	25
CONIGLIO RIPIENO CON SALSICCIA TOSCANA CARCIOFI E SCAMORZA AFFUMICATA (7-9-12)	€	24
HAMBURGER DI CHIANINA, BACON CROCCANTE, PATATE E FORMAGGIO CHEDDAR (1-7)	€	18
POLPO ALLA GRIGLIA SUL LETTO DI CREMA DI PATATE (7)	€	18



Bistecca alla Fiorentina



CHIANINA IGP

€ 80/KG

Carne di altissima qualità proveniente da bovini allevati in Toscana e Umbria, noti per la loro crescita lenta e naturale. Le Chianine sono nutrite con cereali, foraggi e legumi selezionati, garantendo una carne magra, tenera e saporita. La nostra selezione è frollata per 30 giorni, esaltando gusto e morbidezza.

RUBIA GALLEGA

€ 90/KG

Carne pregiata proveniente dalla Galizia, nel nord-ovest della Spagna, ottenuta da bovini allevati allo stato semi-brado e nutriti con erba fresca, mais e cereali locali. La Rubia Gallega si distingue per il suo sapore intenso e persistente, con una marezzatura naturale che la rende estremamente succosa. Frollatura lunga, fino a 60 giorni, per esaltare morbidezza e aromi complessi. Una scelta d'eccellenza per veri amanti della carne.

SCOTTONA IRLANDESE

€ 70/KG

Carne proveniente da giovani femmine non ancora gravide, allevate nei pascoli verdi e incontaminati dell'Irlanda. Nutrite principalmente a erba e foraggi naturali, producono una carne tenera, succosa e ben marezzata. La nostra selezione è frollata per almeno 21 giorni, per garantire morbidezza e un sapore equilibrato, delicato ma deciso. Ideale per griglia e tagliate di alta qualità.

SELEZIONE DELL'UGUCCIONE

€ 60/KG

La selezione dello Chef. Tagli pregiati scelti ogni giorno in base alle migliori proposte del nostro fornitore di fiducia. Una carne d'eccellenza, sempre diversa, sempre stagionata e lavorata con cura, per offrire il massimo della qualità e del gusto. Affidatevi alla mano esperta dello chef per un'esperienza unica, secondo stagione e ispirazione del giorno.



Insalatone - Salad



INSALATONE DELL' UGUCCIONE	€	14
INSALATONA CONTADINA	€	12
CAESAR SALAD	€	13
LA GRECA	€	10
INSALATONA SALMONE E AVOCADO	€	14

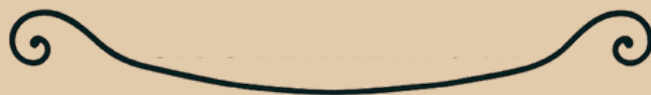
Contorni - Side dishes



FAGIOLI TOSCANI	€	6
VERDURE AL FORNO	€	7
VERDURE GRIGLIATE	€	6
SPINACI SALTATI	€	6
PATATE FRITTE TARTUFO FRESCO E CREMA DI PECORINO	€	12
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	€	8
PATATE AL FORNO	€	7



Desserts



TIRAMISÙ (1-3-7-12)	€	8
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA (1-3-7)	€	8
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO (3-4-7-8)	€	8
CHEESECAKE COTTO IN BASSA TEMPERATURA (1-3-7-12)	€	8
AFFOGATO AL CAFFÈ (7)	€	8
FRUTTA DEL GIORNO	€	7
CANTUCCI ARTIGIANALI FATTI IN CASA AL VIN SANTO DI CHIANTI (1-3-7-12)	€	8



Bevande - Beverages

APEROL SPRITZ	€	8
CAMPARI SPRTIZ	€	8
HUGO SPRITZ	€	9
LIMONCELLO SPRITZ	€	9
NEGRONI	€	8
AMERICANO	€	8
MOSKOW MULE	€	8
ESPRESSO MARTINI	€	9
GREY GOOSE	€	10
DIRTY MARTINI	€	10
BELLINI	€	7
ACQUA PANNA	€	3
ACQUA SAN PELLEGRINO	€	3,50
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	€	
COCA COLA	€	4
COCA COLA ZERO	€	4
BIRRA ALLA SPINA	€	7
GINGER BEER	€	4
SUCCO PESCA	€	4
SUCCO D'ARANCIA	€	4
CAFFÈ	€	2
CAFFÈ MACCHIATO	€	2,50
DECAFFEINATO	€	2,50
LIMONCELLO	€	4
GRAPPABIANCA	€	5
GRAPPA BARRICATA	€	6
GRAPPA DEL BRUNELLO DI MONTALCINO	€	10
AMARI	P.V	
PASSITO	€	6
SAUTERNES	€	7
RUM (BAROKO DON PAPA)	€	10
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	€	15



Allergeni

Allergens

Allergene

5. In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato *in the lack of fresh products, frozen products could be used - bei Fehlen von frischen Produkten könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden*

1. Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten - Glutenthaltiges Getreide*
2. Crostacei e prodotti derivati - *Crustaceans and derived products - Krustentiere und daraus hergestellte Produkte*
3. Uova e prodotti derivati - *Eggs and egg-based products - Eier und daraus hergestellte Produkte*
4. Pesce e prodotti derivati - *Fish and fish derivatives - Fisch und Fischderivate*
5. Arachidi e prodotti derivati - *Peanuts and derived products - Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte*
6. Soia e prodotti derivati - *Soy and soy based products - Soja und Sojaprodukte*
7. Latte e prodotti derivati - *Milk and milk products - Milch und Milchprodukte*
8. Frutta a guscio - *Nuts - Nüsse*
9. Sedano e prodotti derivati - *Celery and derived products - Sellerie und daraus hergestellte Produkte*
10. Senape e prodotti derivati - *Mustard and derived products - Senf und daraus hergestellte Produkte*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati *Sesame seeds and derived products - Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulfur dioxide and sulphites - Schwefeldioxid und Sulfite*
13. Lupino e prodotti a base di lupino - *Lupine and lupine-based products - Lupine und Lupine-basierte Produkte*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi *Molluscs and products based on molluscs - Weichtiere und Produkte auf der Basis von Weichtieren*

In caso di intolleranze o allergie alimentari si prega di segnalarlo al personale di servizio
In case of food intolerances or allergies, please report it to our service staff.
Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -allergien melden Sie diese bitte unserem Servicepersonal.

*I numeri indicano specifici allergeni presenti nell'elenco qui sopra. Per la lista completa chiedere al personale di sala.
The numbers indicate specific allergens listed above. For the complete list, ask the dining room staff.
Die Nummern geben die oben aufgeführten spezifischen Allergene an. Bei Bedarf ist die vollständige Liste der Allergene vom Personal im Speisesaal erhältlich.