



VINERIA *del* RE

1894 FIRENZE



## Crostoni · Big croutons

Pancetta, pecorino, miele e rucola € 9,00  
*Bacon, pecorino cheese, honey and rockets*

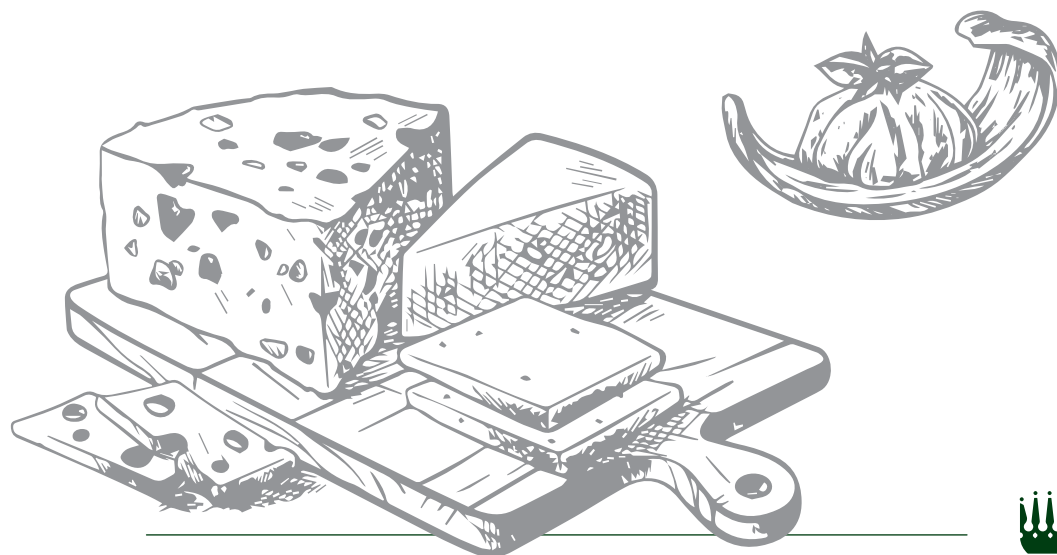
Caprino, salame toscano e marmellata di fichi € 10,00  
*Goat cheese, Tuscan salami and figs marmalade*

Salsiccia, pecorino tartufato e pomodoro fresco € 12,00  
*Sausage, truffle pecorino cheese and fresh tomato*

Salmone affumicato e burro salato € 10,00  
*Smoked salmon and salt butter*

Burro e acciuga € 9,00  
*Butter and anchovies*

Pomodori secchi e formaggio brie € 9,00  
*Dry tomatoes and brie cheese*



## Taglieri · Typical Tuscan cold cuts

Serviti con schiacciata all'olio di nostra produzione  
*Accompanied by homemade olive oil bread*

**Tagliere del Marchese** € 12,00

Prosciutto crudo stagionato, pecorino romano, carciofi sott'olio  
*Tuscan dry-cured ham, pecorino Romano cheese and artichoke in olive oil*

**Tagliere del Duca** € 14,00

Salamino di cinghiale, capocollo, brie di pecora, formaggio vaccino, confettura di fichi  
*Wild boar salami, capocollo ham, sheep cheese, cow cheese and fig jam*

**Tagliere del Barone** € 15,00

Salame toscano, prosciutto di cinta senese, olive, formaggio di fossa e miele  
*Tuscan salami, Siena dry-cured ham, olive, seasoned cheese and honey*

**Tagliere della Regina (vegetarian)** € 14,00

Mozzarella di bufala campana, pomodori secchi, verdure grigliate  
*Vegetarian platter with Buffalo mozzarella, dry tomatoes and grilled vegetables*

**Gran Tagliere del Re (for 2)** € 22,00

Prosciutto di cinta senese, finocchiona, mortadella, salame toscano, bruschette, verdure sott'olio, selezione di formaggi  
*Prime quality salami selection, (dry-cured ham, fennel flavored salami, Bologna mortadella and Tuscan salami), bruschetta, vegetables in olive oil and mix of cheese with mustard*



## Antipasti · Starters

Bruschetta al pomodoro fresco e basilico € 7,00  
*Traditional Bruschetta with toasted bread, fresh tomatoes and basil*

Assaggi di crostini toscani € 8,00  
(fegatini, bruschetta, salsiccia e stracchino)  
*Variation of Tuscan canapè (Lever paté, bruschetta, sausage and stracchino cheese)*

Caprese di bufala D.O.P. con pomodori e basilico € 14,00  
*Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes, Basile, olive oil*

Parmigiana di melanzane viola € 14,00  
*Eggplant parmigiana*

Selezione di formaggi toscani e mostarde € 12,00  
*Assortment of Tuscan sheep cheeses and mustards*

Sformatino di porcini con fonduta di pecorino € 14,00  
*Porcini mushrooms flan with pecorino cheese cream*

Insalata di mare della Versilia con verdure di stagione € 16,00  
*Seafood salad with calamari, octopus, prawns and mussels*

Carpaccio di Spada affumicato & burrata € 16,00  
*Smoked sword fish carpaccio with Burrata cheese*

Carpaccio di salmone affumicato € 14,00  
*Smoked salmon carpaccio*

## Insalate · Salads

**Caesar Salad** € 16,00  
Lattuga, pollo grigliato, uovo, Parmigiano e salsa Caesar  
*Salad, grilled chicken, Parmesan cheese, eggs, croutons and Caesar dressing*

**Insalata di Tonno** € 14,00  
Tonno, fagiolini, cipolla e pecorino  
*Tuna Fillet under olive oil, green beans, onion and pecorino cheese*

**Greca** € 14,00  
Insalata verde, olive, feta, pomodori e cipolla  
*Green salad, olives, feta cheese, cucumbers, tomatoes, onion*

**Del Re** € 16,00  
Insalata mista, pomodori, gamberi grigliati, sedano croccante e noci  
*Mixed salad, tomatoes, grilled prawns, crunch celery and nuts*



## Primi piatti · First course

Spaghetti di grani antichi con pomodoro e basilico € 9,00  
*Spaghetti with fresh tomatoes and basil*

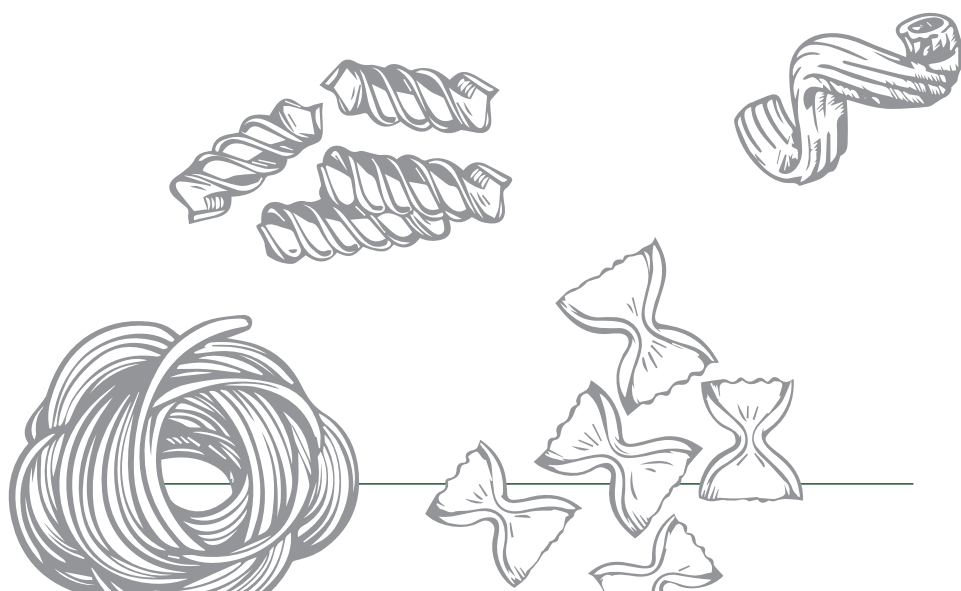
Maccheroni alle polpettine della mamma € 14,00  
*Mom's Meatballs Maccheroni*

Risotto Arborio ai porcini e nipitella € 16,00  
*Porcini Mushrooms Risotto and nipytella*

Spaghetti con bacon e spuma di Carbonara € 14,00  
*Carbonara spaghetti with bacon, eggs and pecorino cheese*

Pacchero allo scoglio € 16,00  
*Seafood pacchero*

Fusilloni al pomodoro, melanzana viola e burrata € 13,00  
*Fusilli pasta with tomato, eggplant and burrata cheese*



## Pasta fresca · Homemade fresh pasta

Fettucine Alfredo € 14,00  
*Fettuccine with white butter cream and Parmesan cheese*

Gnocchi di patate di Cetica al pesto selvatico € 14,00  
*Potatoes Gnocchi with Genovese pesto sauce*

Lasagne al forno € 14,00  
*Homemade lasagna with meat sauce*

Ravioli di patate alla Mugellana € 14,00  
*Potatoes ravioli with Tuscan meat ragout*

Pici al tartufo di San Miniato € 20,00  
*Homemade fresh pasta with truffle of San Miniato*

## Zuppe · Soups

Minestrone di verdure € 12,00  
*Fresh vegetable soup*

Vellutata di zucca con cubetti di lardo € 12,00  
*Pumpkin cream with lard*

Crema di funghi con crostini di pane croccante € 13,00  
*Mushrooms cream with crispy bread*



## Secondi piatti · Main courses

Filetto di maialino al latte con salsa al Brunello  
*Fillet of Suckling pig with juice reduction  
of Brunello wine* € 22,00

**Hamburger del Re** € 18,00  
Pecorino Toscano pancetta croccante,  
pomodoro, lattuga  
*King Hamburger with Tuscan pecorino cheese,  
crispy bacon, tomato, salad*

Pollo del Valdarno marinato al limone e rosmarino € 22,00  
*Valdarno 's Chicken flavoured with lemon and rosemary*

Tagliata di manzo con porcini trifolati € 25,00  
*Sliced Tuscan steak with porcini mushrooms*

Bistecca alla Fiorentina € 48,00 al Kg  
selezione Panzano in Chianti  
*Florentine T-Bone Steak*

Filetto al tartufo € 40,00  
*Fillet steak with truffle*

Peposo all'Imprunetina € 22,00  
Chianina beef muscle with Chianti wine, garlic,  
bread and rosemary

Cotoletta di Tonno € 25,00  
*Foggy tuna fish*

Fritto di Paranza con calamari e gamberi € 22,00  
*Sead food fries with calamari, and prawns*

## Contorni · Side dishes

Patate arrosto € 6,00  
*Roasted potatoes*

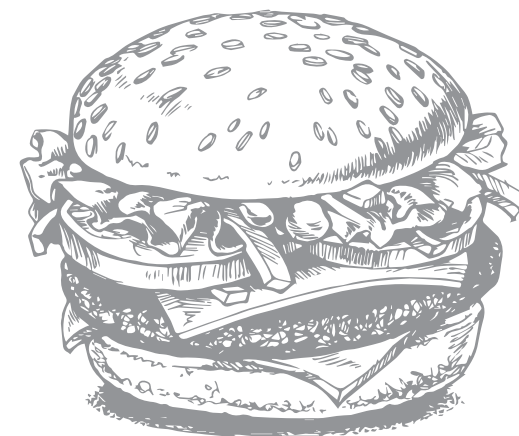
Patate fritte € 6,00  
*French fries*

Spinaci freschi saltati € 6,00  
*Fresh spinaches with olive oil and garlic*

Fagioli al fiasco € 6,00  
*Cooked cannellini Beans with virgin olive oil,  
pepper and rosemary*

Insalata mista di stagione € 6,00  
*Season mixed salad*

Verdure grigliate € 6,00  
*Mixed grilled vegetables*



# Pizze

Covaccino € 6,00  
*White flat bread with oil and salt*

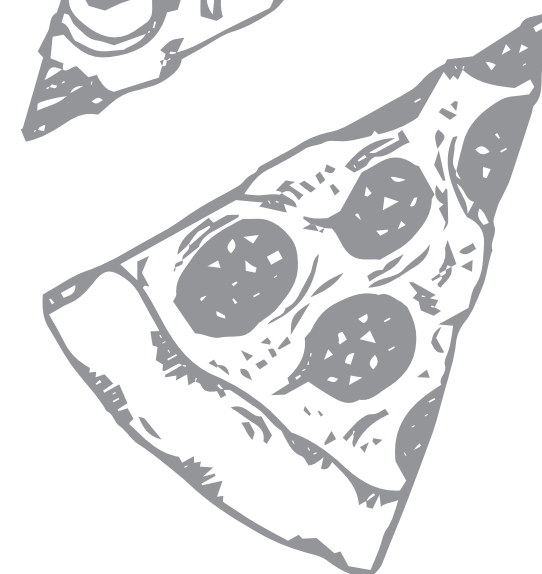
Margherita € 9,00  
*Tomato, mozzarella cheese*

Bufala rucola e crudo € 14,00  
*Tomato, buffalo mozzarella, Tuscan ham and rocket*

Quattro formaggi € 12,00  
*Smoked provola, gorgonzola cheese, mozzarella and parmesan*

Vegetariana € 12,00  
*Tomato, mozzarella, zucchini, eggplants, mushrooms*

**Covaccino del Re** € 14,00  
*Rucola, pomodoro, parmigiano e crudo*  
*Tomato, rocket, Parmesan cheese and Tuscan ham*



## Desserts

Tiramisù del Re  
*King's Tiramisù*

€ 7,00



Delizioso al cioccolato  
*Warm chocolate cake*

€ 7,00



Cantuccini di Prato con Vin Santo  
*Tuscan biscuits with dessert wine*

€ 7,00

Cheesecake con cioccolato o ai frutti di bosco  
*Cheesecake with chocolate or berries*

€ 7,00



Torta di mele con gelato alla crema fiorentina  
*Apple pie with ice cream*

€ 7,00



Coppa Gelato (crema, cioccolato, pistacchio)  
*Ice cream cup with chocolate, cream and pistacchio*

€ 7,00

Tagliata di frutta  
*Fresh seasonable fruit salad*

€ 7,00



La **Fiaschetta del Re** usa esclusivamente prodotti freschissimi di prima scelta, seguendo filiere corte e ricette della tradizione culinaria. In caso di mancanza di reperibilità degli ingredienti sul mercato può ricorrere a prodotti congelati o surgelati all'origine. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze, sarà nostra premura consigliarvi le pietanze opportune.

Buon Appetito!

**Fiaschetta del Re** used fresh ingredients only, following traditional recipes. Due to the seasonality, certain products may not be available. Please let us know if you have any special dietary requirement or intolerances.

Coperto / Cover charge € 3,00

Enjoy you meal!





Piazza della Repubblica, 15 • 50123 Firenze • PH +39 055 213694 • [info@vineriadelre.it](mailto:info@vineriadelre.it) • [www.vineriadelre.it](http://www.vineriadelre.it)