



"Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio"

(Oscar Wilde)

un ristorante nato nel cuore del rione di San Frediano, vicino alla bellissima Piazza del Carmine, in un contesto dove un tempo si trovavano le botteghe degli artigiani d'Oltrarno e individui appartenenti alla dimensione più tipica del quartiere, capaci di raccontare questa città, Firenze.

Le mie proposte nascono da un'antica, profonda, amata e vissuta conoscenza della carne tramandata dai miei genitori, macellai Fiorentini dal 1978. La passione per la ristorazione, la costante ricerca delle migliori materie prime, il legame con i sapori tradizionali, fanno di questo menù e della mia cucina, una perfetta sintonia di buoni sapori.

RISTORANTE
di LEONARDO LANINI

Antipasti

Crostini Toscani con fegatini di pollo 8€
(1, 4, 7)

Lingua arrostita, fagioli cannellini, salsa verde e scalogni fondenti 16€
(1, 3, 7, 14)

Tagliere "Le Volte" con salumi, formaggi, sott'oli e crostino toscano 13€
(1, 4, 7)

Pane caldo, lardo al rosmarino e tartufo nero 16€
(1, 7)

Flan di funghi porcini e patate, fondua di pecorino Toscano e crumble al lardo 14€
(1, 3, 7)

Uovo cotto a bassa temperatura, vellutata di cavolo nero, pecorino di fossa,
polvere di pancetta e grissini ai semi di papavero 16€
(1, 3, 7)

Tagliere "Nostrale", selezione di 5 formaggi italiani 15€
(7)

Tagliere "Pecorino 4 stagioni", selezione di 4 formaggi toscani 12€
(7)

Primi piatti

Gnocchi di patate fatti a mano al ragù di lepre, olive taggiasche e finocchietto selvatico 15€
(1, 3, 7, 9)

Tagliolini al tartufo nero fresco 21€
(1, 3, 7)

Risotto al caprino fresco dell'Alta Langa, peperoni rossi e gialli con olio alla menta 16€
(7)

Gnudi Fiorentini di ricotta e spinaci, spuma di Parmigiano Reggiano, polvere di salvia e pan fritto 15€
(1, 3, 7)

Pappardella ripiena al brasato di guancia, crema di patata, panna acida e cavolo nero 16€
(1, 3, 7, 9, 12)

Secondi piatti

Polpette di mamma Daniela, spuma di zucca, carciofi e taleggio 20€
(1, 3, 7)

Costolette di agnello con il suo fondo all'uvetta, purea di castagne
e cavolo verza brasato 28€
(7, 8)

Burger buns con coppa di maiale Toscano, maionese ai funghi di bosco, insalata,
cipolla marinata, pancetta croccante e uovo sodo 22€
(1, 3, 7, 9, 11)

Tegamino di uova all'occhio di bue con tartufo nero 16€
(3, 7)

Piccione di Montespertoli in 3 cotture con mele al ginepro e cipolle borettane 26€
(1, 7, 9)

Bistecca alla fiorentina



5€ all'etto/100gr (minimo 1kg)

La carne è selezionata direttamente da mio padre, proprietario della macelleria Lanini qui all'angolo. Noi prediligiamo scottone femmine di razza Limousine, macellate a 18/24 mesi di età e 300-400kg di peso. Dopo macellate le frolliamo almeno 2/3 settimane; le loro carni sono rinomate per la morbidezza dovuta ad una discreta marezatura, nonché il grasso presente nella polpa che si scioglierà durante la cottura. La Bistecca la serviamo decisamente al sangue come piace a noi fiorentini, ma su di una ghisa calda per chi la preferisse più cotta.

Le tartare di magro scelto (180gr):

Alla "Panzanese" con capperi, cipolla, olio evo, limone e prezzemolo 20€

Alla burrata pugliese battuta e tartufo nero fresco (7) 24€

New York's tartare, con salsa worcestershire, tabasco e tuorlo d'uovo (1, 3, 4, 10) 20€

Le Tagliate nel controfiletto di Limousine femmina (250-300gr):

Lardo aromatizzato all'erbette 22€

Rucola, Parmigiano Reggiano e glassa di Balsamico (7) 22€

Al tartufo nero fresco 27€

I Filetti (230-250gr) con contorno:

Al pepe verde e rosmarino con patate arrosto 28€

In salsa di Gorgonzola dolce D.O.P. con verdure grigliate (7) 28€

Al tartufo nero fresco con ratatouille di verdure croccanti (9) 35€

Contorni

Patate arrosto 6€

verdure grigliate 6€

ceci all'olio 6€

verdure di stagione saltate 6€

Insalata di pomodori 6€

Insalata verde 6€

Fagioli cannellini 6€

Insalata mista 6€

Dessert

Pera Martín Sec al vin brûlé, con spuma alla vaniglia, mandorle e sfoglia sbriciolata 7€
(1, 3, 7)

Bignè craquelin con crema chantilly, terra al cacao e ganache fondente 7€
(1, 3, 7, 8)

Cantucci di nostra produzione e Vinsanto 7€
(1, 3, 7, 8)

Tiramisù casalingo 7€
(1, 3, 7)

Mezzocotto al cioccolato fondente e salsa ai lamponi 7€
(3, 8)

Panna cotta al latte di capra, cremoso al gianduia, crumble alla nocciola e caramello salato 7€
(1, 3, 7, 8)

Bevande

Acqua naturale o gassata 2€
Birra artigianale "Birrificio 26 Nero" 6€
Birra Menabrea 330ml (bionda o rossa) 6€
Coca-Cola o Coca Zero 3€
Fanta 3€
vino al calice "Chianti Classico" 5€
vino al calice "Rosso I.G.T." 5€
vino al calice "Chianti Classico Riserva" 7€
vino bianco al calice 5€
Espresso, Decaffeinato, Orzo 2€
caffè corretto 3,5€
cappuccino 3€
Amaro 3,5€
Grappa liscia o Barrique 4€
vino passito 5€
Pane e coperto 2,5€

Allergeni

In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011 è riportato di seguito l'elenco delle sostanze che possono provocare intolleranze e allergie alimentari.

- 1- GLUTINE
- 2- CROSTACEI
- 3- UOVA
- 4- PESCE
- 5- ARACHIDI
- 6- SOIA
- 7- LATTE
- 8- FRUTTA A GUSCIO
- 9- SEDANO
- 10- SENAPE
- 11- SEMI DI SESAMO
- 12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13- LUPINI
- 14- MOLLUSCHI

Se presenti nei piatti del menù vengono riportati con il numero corrispondente.