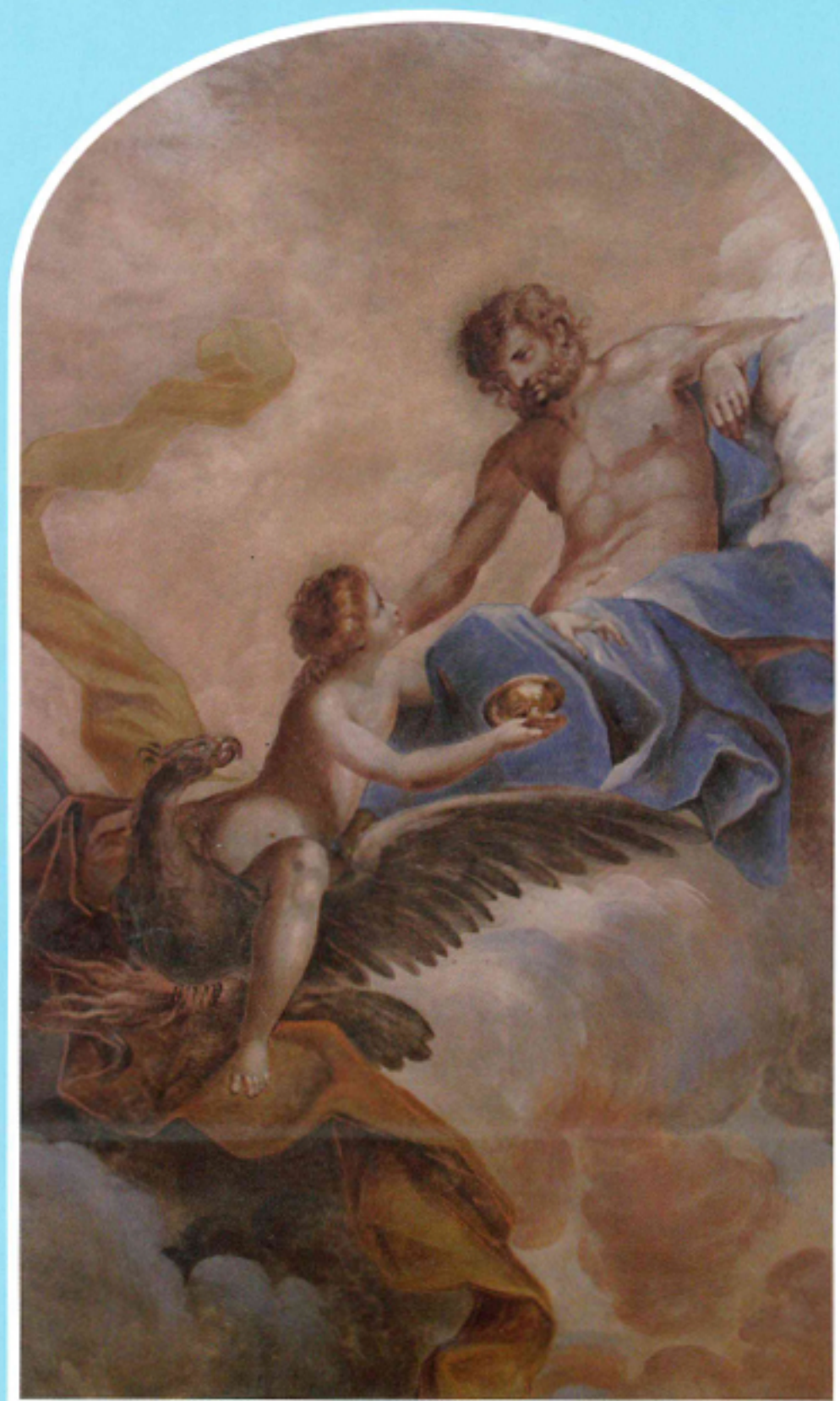


Ristorante



Celestino

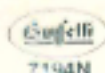
FIRENZE - Piazza S. Felicità, 4r
Tel. 055 2396574 - Tel. e Fax 055 292185



Sala Ganimede

Ganimede, il minore dei figli del re di Troia, era comunemente indicato come "il più bello di tutti i mortali". Proprio per la sua eccezionale bellezza Ganimede suscitò l'amore di Giove e, mentre si trovava a caccia con un gruppo di amici ("i suoi") nei boschi della Troade, venne rapito e trasportato nell'Olimpo dove, eternamente giovane e bellissimo, fu nominato coppiere degli dei.

Ganymede, the youngest son of the king of Troy, was considered as the most beautiful of mortals. His outstanding beauty caused Jupiter to fall in love with him. One day whilst he was out hunting with a group of friends in the Trojan woods, he was carried off to the Olympus where his eternal youth and beauty, made him the cup-bearer of the gods.



L' Esperienza acquisita, la cura dei particolari, attraverso locali Confortevoli, ci permettono di continuare a dare un Servizio Esclusivo e Cordiale con alta Professionalità ai nostri Clienti.

Past experience, pride in details and our comfortable atmosphere allows us to continue giving our customers our exclusive, cordial and highly professional service.



Nel lavoro, mantenere viva una relazione proficua significa vedere premiati i propri sforzi quotidiani.
È la concreta testimonianza del fatto che l'impegno è apprezzato da coloro a cui è rivolto e a cui spetta il giudizio finale: i Clienti.

*We hold our clients above all; continually maintaining our day to day service of hard work and consistent high quality.
So it is up to you our client to value us.*

Bruno de Cicco

PER COMINCIARE...

TO START WITH...

Bresaola della Valtellina su letto di rucola con scaglie di grana	€ 12,00
<i>Dry-salted beef of Valtellina on rucola salad with slices of parmesan cheese on top</i>	
Salame Toscano di fattoria	€ 6,00
<i>Traditional Tuscany salami</i>	
Salame Toscano con crostini di polenta fritta	€ 8,00
<i>Tuscany salami with fried polenta canapès</i>	
Finocchiona di fattoria	€ 6,00
<i>Typical Florentine fennel-salami</i>	
Prosciutto crudo di Parma con crostini Toscani	€ 10,00
<i>Parma ham with Florentine chicken-liver canapès</i>	
Prosciutto crudo di Parma con pecorino di Pienza O mozzarella di bufala	€ 12,00
<i>Parma ham with ewe's cheese of Pienza Or buffalo mozzarella</i>	
Prosciutto crudo e melone	€ 10,00
<i>Parma ham and melon</i>	
Prosciutto crudo e ananas	€ 12,00
<i>Parma ham and pineapple</i>	
Misto di salumi di fattoria con crostini alla Fiorentina	€ 10,00
<i>Assortments of cured meats with chicken-liver canapès</i>	
Classici crostini alla Fiorentina	€ 5,00
<i>Florentine style chicken-liver canapès</i>	
Crostini misti alla Celestino	€ 7,00
<i>Mixed dish of canapès Celestino style</i>	
Crostini misti di polenta fritta	€ 7,00
<i>Mixed fried polenta canapès</i>	
Bruschetta al pomodoro	€ 5,00
<i>Tomato bruschetta</i>	
Crostone di pane tostato con mozzarella di bufala e salsa acciugata	€ 7,00
<i>Toasted bread slice with buffalo mozzarella cheese and anchovies sauce on top</i>	
Crostone di pane tostato con mozzarella di bufala e pomodoro fresco	€ 7,00
<i>Toasted bread slice with buffalo mozzarella cheese and fresh tomato</i>	
Insalata di funghi porcini freschi su letto di rucola con scaglie di grana	€ 12,00
<i>Slices of fresh porcini mushrooms on rucola salad with slices of parmesan cheese on top</i>	
Pomodoro e mozzarella di bufala fresca alla Caprese	€ 10,00
<i>Tomato and fresh buffalo mozzarella salad Caprese style</i>	
Peperoni arrosto	€ 6,00
<i>Roasted peppers</i>	
1/2 Melone al porto	€ 10,00
<i>1/2 Melon with port wine</i>	
Cocktail di gamberetti in salsa rosa	€ 8,00
<i>Shrimps cocktail in pink-sauce</i>	
1/2 Pera di avocado in salsa bruna	€ 7,00
<i>1/2 avocado pear with balsamic vinegar sauce</i>	
Carpaccio di pesce spada O di tonno affumicato con salsa citronette	€ 10,00
<i>Thinly sliced smoked swordfish Or tuna, with rucola salad and sauce citronette</i>	
Lumache alla Bourgogne	€ 13,00
<i>Snails Bourgogne style</i>	

LE ZUPPE
SOUPS

Zuppa di verdure fresche alla contadina	€ 6,00
<i>Fresh vegetables soup</i>	
Minestrone di verdure fresche con riso	€ 7,00
<i>Fresh vegetables soup with rice</i>	
Tagliolini di pasta fresca in brodo	€ 8,00
<i>Thin fettuccine in stock</i>	
Cappelletti di pasta fresca in brodo	€ 8,00
<i>Tortellini in stock</i>	
Stracciatella alla romana	€ 7,00
<i>Stock with beaten eggs</i>	
Consommè in tazza	€ 5,00
<i>Consommè</i>	
Consommè julienne in tazza	€ 6,00
<i>Consommè julienne (with shredded vegetables)</i>	
Classica ribollita alla Fiorentina con cavolo nero	€ 7,00
<i>Traditional Florentine bread and vegetables soup with leaf cabbage and white beans</i>	

LA NOSTRA PASTA FRESCA
FRESH PASTA

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in veste rosa	€ 9,00
<i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach in tomato and cream sauce</i>	
Ravioli zucchine e gamberetti	€ 12,00
<i>Ravioli with zucchinis and shrimps</i>	
Ravioli burro e salvia	€ 8,00
<i>Ravioli with butter and sage</i>	
Tortellini alla Caterina de' Medici	€ 10,00
<i>Tortellini with meat sauce, green peas and cream</i>	
Tortellini panna e prosciutto	€ 9,00
<i>Tortellini with cream and ham</i>	
Tortellini al ragù di carne	€ 9,00
<i>Tortellini with meat sauce</i>	
Crespelle di ricotta di bufala e spinaci freschi alla Fiorentina	€ 8,00
<i>Florentine style crepes stuffed with buffalo ricotta cheese and fresh spinach</i>	
Lasagna verde alla Ferrarese	€ 8,00
<i>Green lasagne with meat sauce</i>	
Gnocchetti di patate fresche al pomodoro e basilico	€ 8,00
<i>Potato dumplings with tomato sauce and fresh basil</i>	
Tagliolini al burro e funghi porcini	€ 12,00
<i>Thin fettuccine with butter and porcini mushroom</i>	
Tagliolini degli Ubriachi	€ 10,00
<i>Thin fettuccine with fresh tomato, rucola salad and cognac sauce</i>	
Tagliolini alla granseola	€ 14,00
<i>Thin fettuccine with spider-crab sauce</i>	
Tagliatelle alla bolognese	€ 9,00
<i>Fettuccine with meat sauce</i>	
Fettuccine della casa	€ 10,00
<i>Fettuccine with tomato sauce, cream, ham and porcini mushrooms</i>	
Guarnizione al tartufo	€ S.Q.
<i>Addition of truffle grated</i>	

LA PASTA TRADIZIONALE
THE TRADITIONAL PASTA

<i>Pennette alla carrettiera</i>	€ 8,00
<i>Tube shaped pasta with tomato sauce, garlic, olive oil and hot pepper</i>	
<i>Pennette alla sorrentina</i>	€ 10,00
<i>Tube shaped pasta with fresh tomato, basil and fresh buffalo mozzarella cheese on top</i>	
<i>Pennette al pomodoro e basilico</i>	€ 8,00
<i>Tube shaped pasta with tomato sauce and fresh basil</i>	
<i>Pennette al ragù di carne</i>	€ 9,00
<i>Tube shaped pasta with meat sauce</i>	
<i>Spaghetti espressi alle uova di riccio</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti with Sea-urchin egg sauce</i>	
<i>Spaghetti espressi alla bolognese</i>	€ 9,00
<i>Spaghetti with meat sauce</i>	
<i>Spaghetti espressi aglio, olio e peperoncino</i>	€ 8,00
<i>Spaghetti with garlic, olive oil, parsley and hot pepper</i>	
<i>Spaghetti espressi alla carbonara</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti carbonara (bacon, egg yolks & parmesan cheese)</i>	
<i>Farfalle alla zarina</i>	€ 12,00
<i>Butterfly-shaped pasta with smoked salmon and caviar</i>	
<i>Fusilli al tonno</i>	€ 9,00
<i>Spiral shaped pasta with tuna and tomato sauce</i>	
<i>Fusilli strascicati alla Fiorentina</i>	€ 10,00
<i>Spiral shaped pasta with meat sauce, green peas and cream, Florentine style</i>	

I NOSTRI RISOTTI
RISOTTO

<i>Risottino mantecato allo champagne e funghi porcini</i>	€ 12,00
<i>Rice sautéed with champagne sauce and porcini mushrooms</i>	
<i>Risottino mantecato agli asparagi freschi</i>	€ 9,00
<i>Rice sautéed with fresh asparagus</i>	
<i>Risottino mantecato alla delizia dello chef</i>	€ 10,00
<i>Rice sautéed with saffron, green peas and fresh tomato</i>	
<i>Risottino mantecato alla Lorenzo de' Medici</i>	€ 9,00
<i>Rice sautéed with meat sauce and green peas</i>	
<i>Risottino mantecato al nero di seppia</i>	€ 9,00
<i>Rice sautéed with a black squid sauce</i>	
<i>Risottino mantecato rucola e gamberetti</i>	€ 10,00
<i>Rice sautéed with rucola salad and shrimps</i>	
<i>Guarnizione al tartufo</i>	€ S.Q.
<i>Addition of truffle grated</i>	

I NOSTRI SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Scaloppine di vitello alla vesuviana	€ 15,00
<i>Veal escalope with slices of fresh tomato and buffalo mozzarella on top</i>	
Scaloppine di vitello alla boscaiola	€ 14,00
<i>Veal escalope in tomato sauce and porcini mushrooms</i>	
Scaloppine di vitello al marsala O al vino bianco O al limone	€ 13,00
<i>Veal escalope in marsala wine Or white wine Or lemon sauce</i>	
Scaloppine di vitello alla pizzaiola	€ 14,00
<i>Veal escalope with tomato sauce, capers, oregano and black olives</i>	
Scaloppine di vitello ai funghi porcini	€ 15,00
<i>Veal escalope with porcini mushrooms</i>	
Costola di vitello alla Milanese	€ 20,00
<i>Breaded veal chop Milanese style</i>	
Lombatina di vitello alla Sassi	€ 22,00
<i>Floured veal chop sautéed in butter, white wine, sage & fried potatoes</i>	
Lombatina di vitello al barolo	€ 18,00
<i>Veal chop with barolo wine sauce</i>	
Entrecottino di manzo chianino alla chiantigiana	€ 18,00
<i>Beef entrecôte with chianti wine sauce and black olives</i>	
Entrecottino di manzo chianino al gorgonzola	€ 18,00
<i>Beef entrecôte with blue-cheese sauce</i>	
Filetto di manzo chianino al pepe verde	€ 22,00
<i>Fillet of beef with green pepper sauce</i>	
Filetto di manzo chianino all'aceto balsamico	€ 22,00
<i>Fillet of beef with balsamic-vinegar sauce</i>	
Fegato di vitello al burro e salvia	€ 14,00
<i>Liver of veal cooked in butter and sage</i>	
Suprema di pollo del Valdarno alla crema e funghi porcini	€ 15,00
<i>Chicken breast with porcini mushrooms and cream sauce</i>	
Suprema di pollo al curry con riso pilaf	€ 16,00
<i>Chicken breast cooked in a curry sauce with rice pilaff</i>	
Suprema di pollo al madera	€ 13,00
<i>Chicken breast with madera wine sauce</i>	
Suprema di pollo alla principessa	€ 15,00
<i>Chicken breast with asparagus, cheese and tomato</i>	
Suprema di pollo alla Vernaccia di S. Gimignano	€ 13,00
<i>Chicken breast with white wine sauce</i>	
Crocchette di pollo fritte con zucchine fritte	€ 13,00
<i>Fried chicken croquettes with fried zucchini</i>	
Cervello fritto con verdure di stagione	€ 10,00
<i>Fried brains with vegetables</i>	
Rognone di vitello trifolato	€ 10,00
<i>Calf kidneys sautéed in a lemon sauce, garlic and parsley</i>	
Costolettine di agnello del Casentino fritte con verdure	€ 16,00
<i>Fried lamb chops with fresh vegetables</i>	
Carpaccio di manzo su letto di rucola con scaglie di grana e salsa citronette	€ 13,00
<i>Thinly sliced raw beef with rucola salad and slices of parmesan cheese on top</i>	
Classica trippa alla Fiorentina	€ 10,00
<i>Traditional tripe Florentine style</i>	
Fonduta alla Piemontese con tartufo	€ S.Q.
<i>Cheese fondue with truffle</i>	

PIATTI ALLA LAMPADA SU RICHIESTA Supplemento per Persona € 10,00
FLAMBE' SERVICE ON REQUEST

ALLA BRACE
FROM THE GRILL

Bistecca di manzo chianino alla Fiorentina (x Hg.)	€ 4,50
<i>Traditional Florentine style T-bone steak</i>	
Entrecottino di manzo chianino	€ 15,00
<i>Beef entrecôte</i>	
Entrecottino di manzo chianino all'americana	€ 20,00
<i>Beef entrecôte with grilled tomatos and bacon</i>	
Tagliata di manzo chianino alla rucola e aceto balsamico	€ 18,00
<i>Slices beef entrecôte on rucola salad and balsamic vinegar</i>	
Tagliata di manzo chianino alla rucola e scaglie di grana	€ 22,00
<i>Slices beef entrecôte with rucola salad and slices of parmesan cheese on top</i>	
Tagliata di cavallo su letto di rucola con salsa citronette	€ 18,00
<i>Slices horse entrecôte on rucola salad, olive oil & lemon sauce</i>	
Filetto di manzo chianino	€ 20,00
<i>Beef fillet</i>	
Filetto di manzo chianino al lardo di colonnata	€ 22,00
<i>Fillet of beef with Tuscany bacon on top</i>	
Filetto di manzo chianino all'alpina	€ 26,00
<i>Fillet of beef with porcini mushrooms head on top</i>	
Lombatina di vitello	€ 15,00
<i>Veal chop</i>	
Paillard di vitello	€ 12,00
<i>Veal escalope</i>	
Fegato di vitello al bacon	€ 16,00
<i>Veal liver with bacon on top</i>	
Bistecca di cavallo	€ 16,00
<i>Horse steak</i>	
Costolette di agnello del Casentino	€ 13,00
<i>Lamb chops</i>	
Suprema di pollo del Valdarno	€ 12,00
<i>Chicken breast</i>	
Funghi porcini freschi	€ 16,00
<i>Porcini mushrooms</i>	
Misto di verdure Ganimede	€ 8,00
<i>Mixed of fresh vegetables</i>	

IL PESCE
FISH COURSES

Trancia di pesce spada alla marinara	€. 15,00
<i>Slice of swordfish sautéed in a lemon sauce and garlic</i>	
Trancia di pesce spada alla griglia	€. 14,00
<i>Slice of swordfish from the grill</i>	
Pesce fresco a porzione, grigliato e guarnito (Orata, Spigola, Dentice, Ecc...)	€. 15,00
<i>Grilled fresh fish of the day with a garnish (Gilthead Seabream, Sea bass, Dentex, Ecc...)</i>	
Misto di mare fresco alla griglia, guarnito	€. 20,00
<i>Mixed dish of grilled fresh fish, with a garnish</i>	
Trancia di salmone limone e capperi	€. 15,00
<i>Slice salmon sautéed in a lemon sauce and capers</i>	
Sogliola alla griglia	€. 14,00
<i>Grilled sole</i>	
Sogliola alla mugnaia	€. 16,00
<i>Sole floured and fried in butter, white wine and lemon sauce</i>	
Spiedino di gamberoni alla griglia	€. 18,00
<i>Grilled prawns kebabs</i>	
Gamberoni alla pescatora	€. 20,00
<i>Prawns with tomato sauce and garlic</i>	
Gamberoni al curry con riso pilaf	€. 25,00
<i>Prawns in a curry sauce with rice pilaff</i>	
Gamberoni allo champagne (PIATTO ALLA LAMPADA)	€. 30,00
<i>Prawns in champagne sauce (cooked flambé on table)</i>	
Zimino di seppie fresche e bietola alla Fiorentina	€. 13,00
<i>Fresh cuttlefish and swiss chard in a stewed sauce Florentine style</i>	

I CONTORNI SIDE COURSES

Melanzane alla Siciliana	€ 10,00
<i>Baked eggplants with buffalo mozzarella and tomato sauce</i>	
Asparagi freschi olio e limone	€ 8,00
<i>Fresh asparagus in olive oil and lemon sauce</i>	
Fagioli cannellini all'olio	€ 5,00
<i>White beans in olive oil</i>	
Fagioli cannellini all'uccelletto	€ 5,00
<i>White beans in tomato sauce, garlic and sage</i>	
Fagioli sgranati freschi all'olio	€ 8,00
<i>Fresh white beans in olive oil</i>	
Spinaci freschi saltati aglio e olio	€ 5,00
<i>Fresh spinach sautéed with garlic and olive oil</i>	
Bietoline fresche al burro	€ 5,00
<i>Fresh swiss chard sautéed in a butter sauce</i>	
Funghi porcini trifolati	€ 7,00
<i>Porcini mushrooms sautéed</i>	
Piselli alla Fiorentina	€ 5,00
<i>Green peas Florentine style (with ham)</i>	
Fagiolini e zucchini bollite, olio e limone	€ 5,00
<i>Boiled string beans and zucchini with olive oil and lemon</i>	
Insalata di pomodori	€ 5,00
<i>Tomato salad</i>	
Insalata di rucola	€ 5,00
<i>Rucola salad</i>	
Insalata di rucola e pomodori	€ 5,00
<i>Mixed rucola and tomato salad</i>	
Insalata mista di campo	€ 5,00
<i>Mixed wild salad</i>	
Patate fresche fritte	€ 5,00
<i>Fresh French fries</i>	
Zucchine fritte	€ 6,00
<i>Fried zucchini</i>	

I FORMAGGI CHEESE

Parmigiano Reggiano	€ 6,00
<i>Parmesan cheese</i>	
Gorgonzola con noci di Sorrento e coste di sedano	€ 7,00
<i>Gorgonzola blue cheese with nuts and celery</i>	
Pecorino di Pienza con pere e miele	€ 7,00
<i>Ewe's matured cheese of Pienza with pear and honey</i>	
Pecorino di Pienza al tartufo	€ 6,00
<i>Ewe's cheese of Pienza aromaticed with truffle</i>	
Pecorino di Pienza al peperoncino	€ 5,00
<i>Ewe's cheese of Pienza aromaticed with hot peppers</i>	
Mozzarella di bufala fresca	€ 6,00
<i>Fresh buffalo mozzarella</i>	
Piatto misto di formaggi con pere e miele	€ 10,00
<i>Mixed dish of cheeses with pears and honey</i>	

I NOSTRI DESSERT
DESSERTS

Tiramisù della casa	€ 5,00
<i>Homemade tiramisù</i>	
Coppetta di crema al mascarpone con lingue di gatto	€ 5,00
<i>Cream of mascarpone cheese with cat's tongue biscuits</i>	
Gianduia al cioccolato	€ 5,00
<i>Chocolate cake</i>	
Gianduia al cioccolato con panna montata	€ 7,00
<i>Chocolate cake with whipped cream</i>	
Torta di mele	€ 5,00
<i>Apple-pie</i>	
Torta di mele calda con gelato alla vaniglia	€ 7,00
<i>Hot apple-pie with vanilla ice-cream</i>	
Crostata di mandorle	€ 5,00
<i>Almond cake</i>	
Crème caramel	€ 5,00
<i>Crème caramel</i>	
Panna cotta con salsa di frutti di bosco O cioccolato	€ 5,00
<i>Cream pudding with wild berries sauce Or chocolate</i>	
Torta ricciolina (crema di arancia con arancia candita)	€ 5,00
<i>Orange cake</i>	
Meringa bianca	€ 5,00
<i>Meringue cake</i>	
Zuccotto alla Fiorentina	€ 5,00
<i>Typical Florentine zuccotto</i>	
Tartufo bianco o nero	€ 5,00
<i>White or black chocolate truffle</i>	
Tartufo bianco o nero affogato	€ 7,00
<i>White or black chocolate truffle with coffee</i>	
Gran mantecato misto vaniglia e cioccolato con lingue di gatto	€ 5,00
<i>Mixed vanilla and chocolate ice-cream with biscuits</i>	
Coppa di gelato misto al Kahlua	€ 8,00
<i>Mixed vanilla and chocolate ice-cream with Kahlua</i>	
Sorbetto al limone	€ 5,00
<i>Lemon sorbet</i>	
Sorbetto alla mela verde	€ 5,00
<i>Green apple sorbet</i>	
Sorbetto alla mela verde con Calvados	€ 8,00
<i>Green apple sorbet with Calvados</i>	
Sorbetto all'ananas	€ 5,00
<i>Pineapple sorbet</i>	
Frutta cotta caramellate al miele	€ 5,00
<i>Fresh fruit cooked with honey</i>	
Macedonia di frutta fresca	€ 5,00
<i>Fresh fruit salad</i>	
Fragole al Grand Manier	€ 8,00
<i>Strawberries with Grand Manier</i>	
Fragole con panna montata	€ 6,00
<i>Strawberries with whipped cream</i>	
Fragole con gelato	€ 6,00
<i>Strawberries with ice-cream</i>	
Lamponi a piacere	€ 6,00
<i>Fresh raspberries</i>	
Frutta fresca a porzione	€ S.Q.
<i>Fresh fruit by the portion</i>	

LA CAFFETTERIA

<i>Caffè Espresso</i>	€ 2,00
<i>Caffè Corretto</i>	€ 5,00
<i>Caffè Americano</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Caffè Americano con latte</i>	€ 3,00
<i>Caffè Decaffeinato</i>	€ 2,00
<i>Selezione di Tea</i>	€ 3,00
<i>Camomilla</i>	€ 3,00

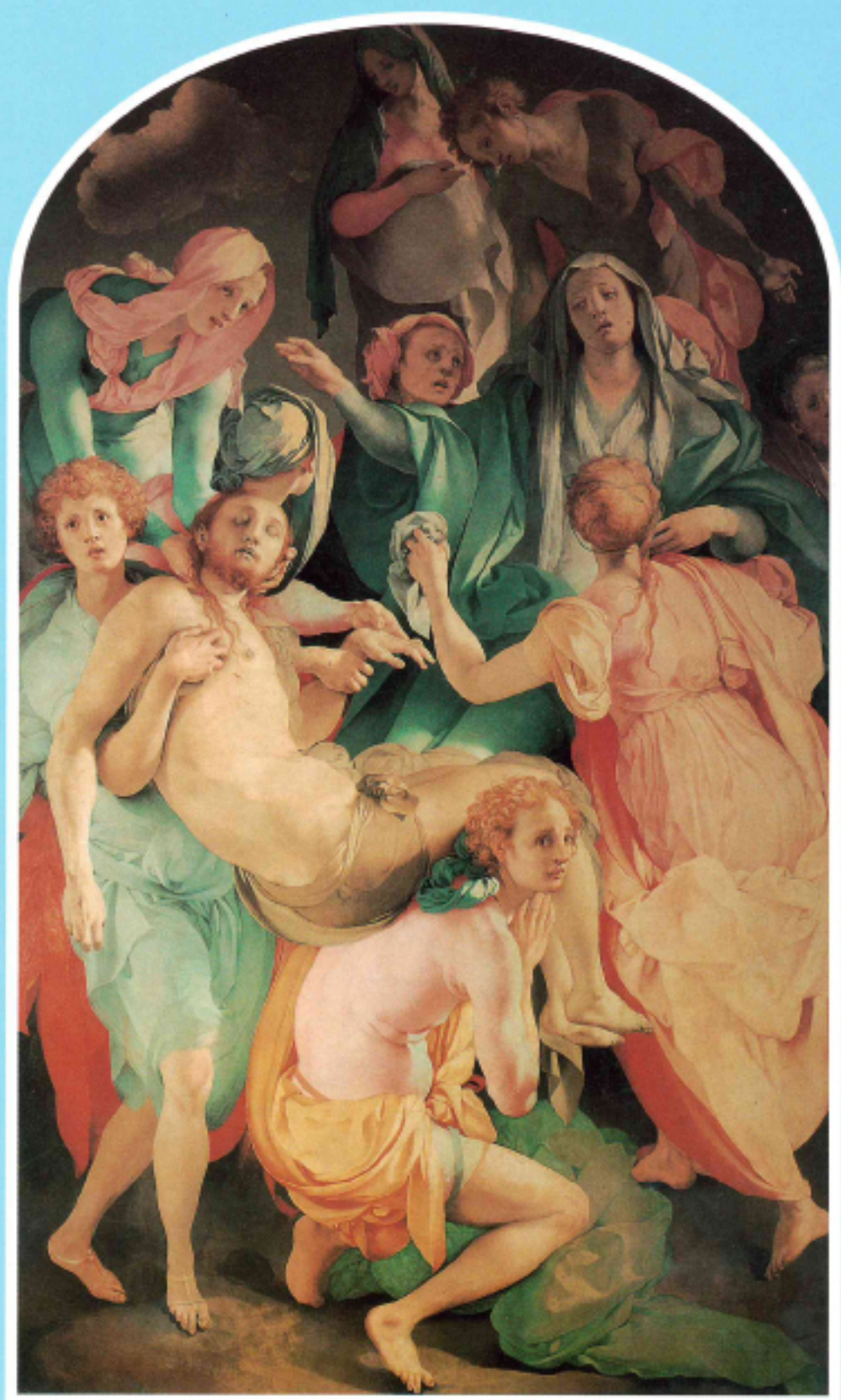
COPERTO INCLUSO
Cover charge Included

SERVIZIO 12%
Service



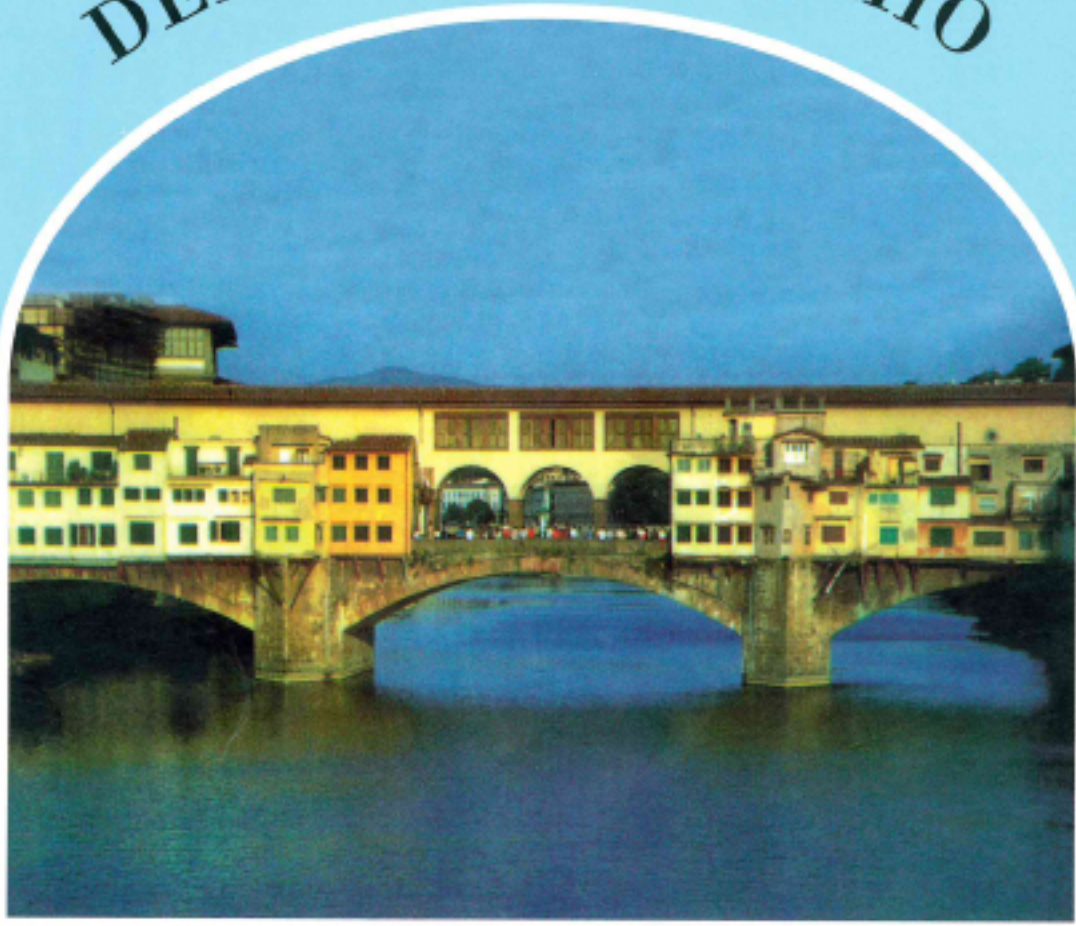
**SERVIZIO DI TRASPORTO GRATUITO PER I CLIENTI DEL RISTORANTE
SENZA PROBLEMI E DIVERTENDOSI, IN UN LAMPO SARETE A TAVOLA.
VERRETE RIACCOMPAGNATI IN CALESSINO ALLE VOSTRE DESTINAZIONI.**

**FREE TRANSPORT SERVICE FOR ALL OUR GUESTS TO AND FROM YOUR DESTINATION
NO PROBLEMS. ENJOY THE RIDE AND THE VIEW. YOU ARE FEW MINUTES AWAY
FROM A WONDERFUL MEAL.**



Jacopo Pontormo - "Deposizione"
(Chiesa di S. Felicità)

OREFICERIE DEL PONTE VECCHIO



Diamante



Golden Dreams



Oreficeria del Ponte Vecchio The Golden River

The Golden Bridge



14 PONTE VECCHIO 14



THE GOLDSMITH

Old Bridge Gallery **SOLID GOLD 18KT**

Ponte Vecchio Diamonds - Gold