

OSTERIA
 Belle Donne
FIRENZE

MENU

ANTIPASTI

<i>Bruschette con pomodori Pachino</i> <i>Bruschetta with Pachino tomatoes 1</i>	8 €
<i>Prosciutto crudo e melone</i> <i>Ham and melon 1</i>	16 €
<i>Crostini toscani</i> <i>Tuscan crostini 1,4</i>	9 €
<i>Burrata con prosciutto crudo italiano</i> <i>Burrata with italian raw ham 7</i>	17 €
<i>Tagliere di pecorini toscani, miele e pere</i> <i>Platter of Tuscan cheese, honey and pear 7</i>	16 €
<i>Sformatino di asparagi con fonduta di gorgonzola*</i> <i>Asparagus flan with gorgonzola fondue 3,7</i>	12 €
<i>Carpaccio di salmone</i> <i>Salmon carpaccio 4</i>	14 €
<i>Impepata di cozze alla maremmana</i> <i>Peppered mussels 1,9,12,14</i>	15 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi toscani (per due persone)</i> <i>Large platter of Tuscan cold cuts and cheeses (for two people) 7</i>	30 €
<i>Caprese di burrata con pomodorini</i> <i>Burrata caprese with cherry tomatoes 7</i>	15 €
<i>Carpaccio di Black Angus marinato con rucola e grana</i> <i>Black Angus marinated carpaccio with rocket salad and grana cheese 7</i>	15 €
<i>Carpaccio di zucchine con rucola, grana e noci</i> <i>Zucchini carpaccio with rocket salad, grana cheese and nuts 7,8,10</i>	12 €
<i>Tartare di manzo</i> <i>Beef tartare 4,10</i>	24 €

PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti alle vongole con bottarga di muggine</i> <i>Spaghetti with clams and mullet bottarga 1,4,14</i>	18 €
<i>Paccheri Belle Donne pomodoro, stracciatella e formaggi</i> <i>Paccheri Belle Donne with tomatoe sauce, stracciatella and cheese 1,7,9</i>	15 €
<i>Pappardelle al cinghiale *</i> <i>Pappardelle with wild boar 1,9,12</i>	17 €
<i>Pici cacio e pepe</i> <i>Pici with cheese and pepper 1,7</i>	14 €
<i>Paccheri al pesto genovese e pomodorini</i> <i>Paccheri with pesto genovese sauce and cherry tomatoes 1,7,8</i>	14 €
<i>Taglierini ai funghi porcini e tartufo*</i> <i>Taglierini with porcini mushrooms and truffle 1,12</i>	21 €
<i>Risotto agli asparagi e stracciatella *</i> <i>Asparagus risotto with stracciatella 7</i>	16 €
<i>Gnocchi pere, gorgo e noci</i> <i>Potato gnocchi with pear, gorgonzola cheese and nuts 1,7,8</i>	15 €
<i>Ravioli ripieni di stracciatella, gamberi e pomodorini *</i> <i>Stracciatella, shrimps and cherry tomatoes ravioli 7,2</i>	18 €
<i>Ravioli radicchio rosso, asparagi e crema di formaggi</i> <i>Ravioli with red radish, asparagus and cheese sauce 1,7,8,9</i>	16 €

ZUPPE

<i>Minestrone di verdure</i> <i>Vegetable soup 9</i>	9 €
<i>Pappa al pomodoro con stracciatella</i> <i>Tomato soup with stracciatella 1,7,9</i>	11 €
<i>Ribollita</i> <i>Ribollita soup 1,9</i>	10 €

INSALATE

<i>Insalata mista con salmone e avocado</i> <i>Mixed salad with salmon and avocado 4</i>	16 €
<i>Insalata greca con cetrioli, feta, olive, pomodorini, cipolle e origano</i> <i>Greek salad with cucumber, feta cheese, olives, cherry tomatoes, onions and oregano 7</i>	13 €
<i>Caesar Salad con pollo, pane croccante, salsa caesar e scaglie di grana</i> <i>Caesar salad with chicken, crispy bread, caesar sauce and parmesan cheese 1,3,7</i>	15 €

SECONDI PIATTI

<i>Branzino all'isolana*</i> "Isolana" style Seabass 4	25 €
<i>Spezzatino di cinghiale con polenta*</i> Wild boar stew with polenta 9,12	20 €
<i>Salmone in crosta con composta di verdure</i> Crusted salmon with vegetable compote 4,9	25 €
<i>Tagliata di manzo con rucola e grana</i> Sliced beef with rocket and parmesan 7	25 €
<i>Filetto al pepe verde</i> Fillet with green pepper 7,10,12	30 €
<i>Filetto alla griglia</i> Grilled fillet	26 €
<i>Lombatina di vitello alla griglia</i> Grilled veal loin	24 €
<i>Filetto gorgonzola e noci</i> Gorgonzola and walnuts fillet 7,8	30 €
<i>Filetto ai funghi porcini *</i> Fillet with porcini mushrooms 12	30 €
<i>Petto di pollo alla griglia con rucola e pomodorini</i> Grilled chicken with rocket salad and cherry tomatoes	18 €
<i>Bistecca alla Fiorentina (per una persona min 600 gr)</i> Florentine steak (for one person min 600 gr)	35 €
<i>Bistecca alla Fiorentina (per due persone min 1200 gr)</i> Florentine steak (for two people min 1200 gr)	70 €
<i>Bistecca alla Fiorentina (per tre persone min 1800 gr)</i> Florentine steak (for three people min 1800 gr)	105 €
<i>Ossobuco di vitello</i> Braised veal 1,12	25 €

PIATTI AL TARTUFO

<i>Carpaccio di Black Angus marinato al tartufo</i> <i>Black Angus marinated carpaccio with truffle</i>	23 €
<i>Taglierini al tartufo</i> <i>Taglierini with truffle 1,7</i>	20 €
<i>Risotto al tartufo con gorgonzola e radicchio rosso</i> <i>Truffle risotto with gorgonzola cheese and radish 7</i>	21 €
<i>Tartare di manzo al tartufo e stracciatella</i> <i>Beef tartare with truffle and stracciatella</i>	27 €
<i>Tagliata di manzo al tartufo</i> <i>Sliced beef with truffle</i>	29 €
<i>Filetto al tartufo fresco</i> <i>Grilled fillet with truffle</i>	34 €
<i>Petto di pollo al limone e tartufo</i> <i>Chicken breast with lemon and truffle</i>	25 €

CONTORNI

<i>Patate al forno</i> <i>Baked potatoes</i>	6 €
<i>Spinaci saltati *</i> <i>Sauteed spinach</i>	6 €
<i>Rucola e scaglie di Grana</i> <i>Rocket salad and parmesan cheese 7</i>	7 €
<i>Composta di verdure</i> <i>Compote of vegetables 9</i>	7 €
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	5 €

BEVANDE

<i>Acqua - Water</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bibite - Soft drinks</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Caffè - Coffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Amari</i>	<i>6,00 €</i>

ALLERGENI

- 1- Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten*
2- Crostacei - Crustaceans 3- Uova - Eggs
4- Pesce - Fish 5- Arachidi - Peanuts
6- Soia - Soybeans 7- Latte - Milk
8- Frutta a guscio - Nuts
9- Sedano - Celery 10- Senape - Mustard
11- Semi di sesamo - Sesame seeds
12- Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
13- Lupini - Lupin 14- Molluschi - Molluscs

** I piatti contrassegnati dall'asterisco potrebbero contenere materie prime surgelate.*

** Dishes marked with an asterisk may contain frozen ingredients.*

<i>Coperto - Covercharge</i>	<i>3,50 €</i>
------------------------------	---------------