

PIETRABIANCA

RISTORANTE

PIETRABIANCA

RISTORANTE

TUSCAN SOUL & SEA SPIRIT

Questa è una storia che parte da Trani, dalla sua Cattedrale di pietra bianca e dal suo mare. Pietrabianca è il sogno di una famiglia pugliese pronta a intraprendere un nuovo viaggio, perché per ogni storia che finisce, ce n'è sempre un'altra che sta per cominciare. E la nostra ricomincia da qui, nel cuore di Firenze.

In questo palazzo storico, il Ristorante Pietrabianca, finemente ristrutturato con la stessa pietrabianca, offre un ambiente intimo e accogliente dove gustare una cucina tradizionale ma al tempo stesso innovativa.

Dal mare alla terra, il menu firmato dal giovane Chef Andrea Cancelli, insieme alla sua brigata, conduce in un percorso che unisce piatti tipici e reinterpretazioni creative, sempre guidate dalla qualità delle materie prime. Nel menu dello Chef Andrea ci sono le radici della nostra famiglia, il profumo del mare della città in cui siamo cresciuti e i sapori della terra che ci accoglie, celebre per le sue carni pregiate.

La cura di ogni dettaglio in sala e la creatività dello chef trasformano ogni piatto in un'esperienza culinaria completa, che si conclude con una selezione di dessert diversa ogni giorno. Prima di andare via, non dimenticate di passare dalla nostra Buchetta del Vino: suonate la campanella, ordinate il vostro calice preferito e vivete un autentico momento fiorentino.

Pietrabianca. Tuscan soul, sea spirit.

PIETRABIANCA

RISTORANTE

TUSCAN SOUL & SEA SPIRIT

This is a story that begins in Trani, with its white-stone Cathedral and the sea that surrounds it. Pietrabilanca is the dream of an Apulian family ready to embark on a new journey: because for every story that ends, there is always another waiting to begin. Ours starts anew here, in the heart of Florence.

Inside this historic palazzo, Ristorante Pietrabilanca, refined with the same white stone from Trani, offers an intimate and welcoming setting where tradition and innovation meet at the table.

From sea to land, the menu created by young Chef Andrea Cancelli, together with his brigade, guides guests through a journey of familiar flavours re-imagined with creativity and a deep respect for exceptional ingredients.

In Andrea's cuisine lives the origin of our family, the scent of the sea where we were born, and the flavours of the Tuscan land that now welcomes us, a region renowned for its finest meats.

The care of our dining staff and the creativity of the kitchen turn every dish into a complete culinary experience, concluding with a dessert selection that changes daily.

Before you leave, don't forget to visit our Buchetta del Vino: ring the bell, order your favourite glass, and enjoy an authentic Florentine moment.

Pietrabilanca. Tuscan soul, sea spirit.

IL MENU DEGUSTAZIONE

TASTING EXPERIENCE

Selezione dello Chef / *Chef's tasting selection*

Terra / *Land*

5 portate
5 courses

€ 80,00

6 portate
6 courses

€ 100,00

Mare / *Sea*

5 portate
5 courses

€ 90,00

6 portate
6 courses

€ 110,00

Terra e Mare / *Land and Sea*

7 portate
7 courses

€ 130,00

Degustazione vini / *Wine pairing*

€ 65,00 pp supplemento / *Supplement*

Il menu degustazione è disponibile anche in versione vegetariana e senza glutine. *The tasting experience is also available in vegetarian and gluten-free options.*

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo. Acqua, vini e bevande non incluse. *The tasting experience is served for the entire table. Water, wines, and beverages not included.*

ANTIPASTI

APPETISERS

Crudo / *Raw selection*

Ostrica Gillardeau
Gillardeau oyster

€ 8,00 cad. / *each*

Scampone
Large langoustine

€ 13,00 cad. / *each*

Gambero rosso crudo (misura 1)
Large red shrimp (size 1)

€ 12,00 cad. / *each*

Gambero blu
Blue shrimp

€ 7,50 cad. / *each*

Gran selezione di crudi e marinati (per due persone)
Chef's grand platter of crudo and marinated specialities (for two)

€ 120,00

ANTIPASTI

APPETISERS

Mare / Sea

Ostrica, bisque, salsa Champagne, granita di sedano
Oyster, bisque, Champagne sauce, celery granita

€ 35,00

Ceviche di capasanta, gel al passion fruit, aria di lime
Scallop ceviche, passion fruit gel, lime air

€ 25,00

Bao bun, gambero in tempura, salsa olandese alle erbe
Bao bun, shrimp tempura, herb hollandaise

€ 25,00

Riso, patate e cozze 2.0
Rice, potatoes and mussels 2.0

€ 23,00

Rollé di spigola e zucchine, fonduta di Parmigiano Reggiano,
crema di rucola, chips di paprika
*Sea bass and courgette roulade, Parmigiano Reggiano fondue,
rocket cream, paprika chips*

€ 25,00

ANTIPASTI

APPETISERS

Terra / Land

Uovo poché, tartufo di stagione, fonduta di Parmigiano Reggiano
Poached egg, Parmigiano Reggiano fondue, seasonal truffle

€ 30,00

Tartare di carne, salsa bernese al dragoncello, chips di pane
Beef tartare, tarragon Béarnaise sauce, bread crisps

€ 24,00

Fagottino di Parmigiana di melanzane, spinacino
saltato, Pecorino di Pienza
Aubergine Parmigiana roll, sautéed baby spinach, Pecorino di Pienza

€ 20,00

Sfere di faraona, gel all'arancia, salsa di pomodoro affumicato
Guinea fowl spheres, orange gel, smoked tomato sauce

€ 25,00

Coniglio, salsa al chorizo, cioccolato e mini melanzane
Rabbit, chorizo sauce, chocolate and mini eggplants

€ 20,00

PRIMI

FIRST COURSES

Mare / Sea

Spago alle vongole, salsa al prezzemolo, limone fermentato
Thick spaghetti with clams, parsley sauce, fermented lemon

€ 24,00

Tortello, bisque con riduzione al Moscato di Trani,
tartare di gambero rosso
Tortello, bisque with Moscato di Trani reduction, red prawn tartare

€ 30,00

Riso Acquerello, pescatrice, anemoni di mare e limone
Acquerello rice, monkfish, sea anemones and lemon

€ 30,00

Pacchero, capasanta, zafferano, bisque di
gambero rosso, porro croccante
Pacchero pasta, scallops, saffron, red prawn bisque, crispy leek

€ 28,00

PRIMI

FIRST COURSES

Terra / Land

Risotto, burro acido e polvere di peperone

Risotto, acid butter, pepper powder

€ 25,00

Tagliolini al tartufo di stagione

Tagliolini with seasonal truffle

€ 30,00

Fusillo, datterino giallo, foie gras, mascarpone, olio al basilico

Fusillo pasta with foie gras, mascarpone cheese, basil oil

€ 30,00

Pappardellone ripieno al cinghiale, con il suo fondo bruno

Fresh pappardellone pasta stuffed with wild boar in its own gravy

€ 25,00

SECONDI

SECOND COURSES

Mare / Sea

Polpo, brunoise di patata, patata
viola, chips di patata americana
*Octopus, potato brunoise, purple potato
and sweet potato chips*

€ 35,00

Triglia, gel di mojito, salsa allo Champagne, pancarré croccante
Mullet, mojito gel, Champagne sauce, crispy toasted bread

€ 30,00

Corba del Gargano, crema di fave, cicoria, cipolla caramellata
*Gargano Brown Meagre, broad bean cream, chicory greens,
caramelised onion*

€ 30,00

Filetto di morone, salsa San Giannid, ricotta, olio al basilico
Morone fillet, San Giannid sauce, ricotta, basil oil

€ 35,00

Astice, buiabesse, maionese al wasabi, crostini di pane
Lobster, buiabesse, wasabi mayo, bread crostini

€ 70,00

SECONDI

SECOND COURSES

Terra / Land

Filetto di anatra, demiglace, crema di carote e arancia,
asparagi saltati

Duck fillet, demi-glance, carrots and orange cream, sautéed asparagus

€ 32,00

Agnello, fegatino di pollo, crumble di mandorle, demiglace, pak choi

Lamb, chicken liver, almond crumble, demi-glance, bok choi

€ 30,00

Filetto di manzo alla Wellington, riduzione di vino e caramello

Beef Wellington, wine and caramel reduction

€ 35,00

Filetto di maiale, patata al limone, funghi enoki fritti, demiglace

Pork fillet, lemon potato purée, fried enoki mushrooms, demi-glance

€ 28,00

Animelle, maionese al miso, nocciole tostate,
demiglace, patata poché

*Sweetbreads, miso mayo, toasted hazelnuts,
demi-glance, poached potato*

€ 30,00

COCCOLE FINALI

DESSERT

Dessert
€ 14,00 - 25,00

Per un dolce finale, i nostri dessert vi saranno suggeriti dal nostro personale di sala. *Disponibili anche in versione senza glutine.*

For a sweet finale, our desserts will be presented and recommended by our wait staff. Available also in gluten-free options.

COPERTO / COVER CHARGE
€ 5,00 pp

VARIABILI ALIMENTARI / *DIETARY VARIATIONS*

- 1) SENZA GLUTINE / *GLUTEN FREE*
- 2) VEGETARIANO / *VEGETARIAN*

Il nostro pesce arriva fresco ogni giorno. Qualora la materia prima non fosse disponibile, siamo spiacenti di comunicare che la portata indicata in menu non verrà servita o, laddove possibile, sarà utilizzato un prodotto congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili all'interno della "LISTA DEGLI ALLERGENI" nella pagina adiacente. Per maggiori dettagli o richieste, rivolgersi al personale in servizio.

Our fish arrives fresh every day. Should the raw ingredient not be available, we regret to inform you that the dish will not be served, or a frozen product will be used where possible.

Information regarding the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances is available in the "LIST OF ALLERGENS" on the adjacent page. For further details or specific requests, please ask our staff.

LISTA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

Glutine / Gluten: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.)

Cereals and their derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, etc.)

Crostacei / Crustaceans: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.)

Includes both marine and freshwater crustaceans (shrimps, prawns, scampi, lobsters, crayfish, etc.)

Uova / Eggs: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.)

All foods containing eggs, even in small amounts, whether cooked or raw (mayonnaise, emulsifiers, egg pasta, sweet and savoury doughs, creams, ice creams, etc.)

Pesce / Fish: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni)

All kinds of fish and fish-based products (including fish gelatine, except in rare cases)

Arachidi / Peanuts: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack)

Peanuts, their derivatives or products containing them as ingredients (peanut oil, peanut butter, peanut flour, creams, snacks, etc.)

Soia / Soy: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati)

Soybeans, soy-based products, and foods containing soy (exceptions include some derivatives such as refined soybean oils and fats)

Latte / Milk: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici)

Milk, dairy products, and all foods containing lactose (exception: whey used in the production of alcoholic distillates)

Frutta a guscio / Tree nuts: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti

Pistachios, almonds, hazelnuts, walnuts, and all varieties of tree nuts, their derivatives, and products containing them.

Sedano / Celery: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

Present as an ingredient, even in small quantities, or in derived products (broths, soup mixes, sauces, vegetable concentrates, etc.)

Senape / Mustard: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati

Mustard and mustard-based products, present as an ingredient, even in small quantities, or in derived condiments

Sesamo / Sesame seeds: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti)

In whole form (e.g. for bread or biscuit toppings), as an ingredient, or as a derivative, even in trace amounts (sometimes mixed into flours or seasonings)

Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.)

In concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l (commonly used as preservatives in fish preserves, pickled products, brined or oil-preserved foods, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks, fruit juices, etc.)

Lupini / Lupin: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari)

Present as an ingredient, even in small quantities, or in derived products (due to its high protein content, often used in vegan and vegetarian products such as plant-based burgers, cold cuts, flours, and similar preparations)

Molluschi / Molluscs: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati

Molluscs and shellfish, present as an ingredient or as a base for derived products



50122 - Firenze (FI) | info@pietrabiancafirenze.com
Tel. +39 347 8184886 - +39 348 4706671