

# GODI FIORENZA

CORTE E CUCINA

## Menu'

LE MATERIE PRIME CHE ISPIRANO QUESTO MENÙ UENGONO SCELTE ACCURATAMENTE PER SUPPORTARE  
LE PICCOLE AZIENDE TOSCANE E LA FILIERA CORTA.

IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI SELEZIONARE PRODOTTI 'SLOW FOOD' COME LA CIPOLLA DI CERTALDO,  
IL POMODORO CANESTRINO, LA RAZZA MAREMMANA... VALORIZZANDO AL MEGLIO IL NOSTRO MERAVIGLIOSO TERRITORIO,  
RIPORTANDO IN TAVOLA LA VERA TRADIZIONE GASTRONOMICA TOSCANA E FIORENTINA.

I PRESIDI 'SLOW FOOD' LAUORANO OGNI GIORNO PER SALVARE DALL'ESTINZIONE RAZZE AUTOCTONE,  
VARIETÀ DI ORTAGGI E DI FRUTTA, PANI, FORMAGGI, SALUMI, DOLCI TRADIZIONALI.

SI IMPEGNANO PER TRAMANDARE TECNICHE DI PRODUZIONE E MESTIERI.

SI PRENDONO CURA DELL'AMBIENTE.

VALORIZZANO PAESAGGI, TERRITORI, CULTURE.

E NOI DI GODI FIORENZA, CON LORO.

*The materials of our dishes are carefully chosen to support small Tuscan farm and direct sales.  
We have chosen some 'Slow Food' products such as Certaldo onion, Canestrino tomato, Maremmana breed...  
to enhance our wonderful territory and bring Tuscan and Florentine goodness and tradition in our recipes.*

*The Slow Food company works every day to save native breeds, varieties of vegetables and fruit,  
breads, cheeses, cured meats, traditional sweets from extinction.*

*They are committed to handing down production techniques and crafts.*

*They take care of the environment.*

*They enhance landscapes, territories, cultures.*

*And we at Godi Fiorenza, with them.*



COPERTO / COVER CHARGE 1.5€

## Antipasti · Starters

MILLEFOGLIE DI MELANZANE  
CON PASSATA DI POMODORO CANESTRINO 9€

*Millefeuille of eggplants with 'Canestrino' tomato puree*

'TONNO' DEL CHIANTI  
(ANTICA RICETTA TOSCANA A BASE DI CARNE DI MAIALE) 10€

*Chianti 'tuna' (It looks like tuna but is a soft pork meat cooked for many hours with white wine and vegetables and then stored in a jar covered with olive oil)*

I NOSTRI COCCOLI A LUNGA LIEVITAZIONE  
CON PROSCIUTTO TOSCANO DOP  
E STRACCHINO ARTIGIANALE 11€

*Our long leavening coccoli with Tuscan raw ham and artisan stracchino cheese*

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI TOSCANI,  
PECORINI DI VARIE STAGIONATURE,  
BRUSCHETTE, CONFETTURE ARTIGIANALI  
E VERDURINE RUSTICHE SOTT'OLIO (PER DUE PERSONE) 25€

*Selection of typical Tuscan cold cuts, pecorino cheeses, artisan jams, tomato bruschetta and rustic vegetables in oil (for two people)*

## Primi · Pasta

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL TARTUFO NERO 14€  
*Tagliolini fresh pasta with black truffle*

TORTELLI MUGELLANI  
RIPIENI DI PATATE AL RAGÙ TOSCANO 10€  
*Mugello tortelli stuffed with potatoes served  
with Tuscan meat ragu*

PICI SENESI AI FUNGHI PORCINI DEL CASENTINO 13€  
*Pici fresh pasta with Casentino porcini mushrooms*

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 12€  
*Pappardelle with wild boar ragu*

RISOTTO ALLA PARMIGIANA  
SU CREMA DI ZUCCA GIALLA AGLI AROMI DEL CHIANTI 9€  
*Parmigiana risotto with yellow pumpkin cream  
and Chianti aromas*

## Secondi · Mains

BISTECCA DI VITELLO COME DA TRADIZIONE  
IMPANATA E FRITTA SERVITA CON RUCOLA,  
CONCASSÈ DI POMODORO FRESCO  
E MAYO ALLO YOGURT 20€

*Traditionally breaded and fried veal steak served  
with rocket, fresh tomato concassè and yoghurt mayo*

CINGHIALE IN UMIDO SERVITO CON POLENTA 18€  
*Stewed wild boar served with polenta*

FILETTO DI MANZO 25€  
CON FONDUTA DI PECORINO E TARTUFO NERO  
*Beef fillet with pecorino fondue and black truffle*

## Contorni · Side dishes

PATATE ARROSTO / FRITTE 5€  
*Roasted potatoes / fries*

SPINACI SALIATI 5€  
*Sauteed spinach*

INSALATA MISTA 4€  
*Mixed salad*



## Griglia · Grill

### TAGLIATA DI MANZO DA CONTROFILETTO

*Sliced beef from sirloin*

CON RUCOLA E GRANA *with rocket and parmesan* 15€

CON PORCINI *with porcini mushrooms* 17€

CON TARTUFO *with truffle* 18€

### FILETTO ALLA GRIGLIA

23€

*Grilled fillet*

FILETTO ALL'ALPINA (*GRIGLIATO E SERVITO CON CAPPELLA DI PORCINO*) 25€

*Alpine fillet grilled and served with porcino mushroom top*

## LA VERA BISTECCA ALLA FIORENTINA

*Florentine T-bone steak*

55€/kg

## BISTECCA NELLA COSTOLA

*Florentine Ribe steak*

40€/kg

*Hamburger*  
*serviti con patatine fritte e pane fatto in casa*

*Burgers*  
*served with fries and homemade bread*

**CHIANTIGIANO - CARNE DI MANZO**  
**SERVITA CON GRANA, RUCOLA, PORCINI**  
**E LARDO DI COLONNATA** 16€

*Beef meet served with parmesan, rocket, porcini mushrooms  
and lard from Colonnata*

**VALERIONE - CARNE DI MANZO**  
**SERVITA CON INSALATA GENTILE, PECORINO TOSCANO,**  
**CIPOLLE CARAMELLATE E PANCETTA CROCCANTE** 15€

*Beef meet served with green salad, Tuscan pecorino,  
caramelized onions and crispy bacon*

**VEGETARIANO - VERDURE DI STAGIONE, SCAMORZA**  
**ED INSALATA** 14€

*Seasonal vegetables, smoked cheese and salad*

## Bevande · Drinks

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN BOTTIGLIA 0.75L 2.5€  
*Water still / sparkling in a bottle 0.75L*

ACQUA NATURALIZZATA IN BOTTIGLIA 0.75L 1.5€  
*Filtred water in bottle 0.75L*

ACQUA TONICA BOTTIGLIETTA 0.18L 2€  
*Tonic water 0.75L*

GINGER BEER 3€

COCA-COLA IN BOTTIGLIA 0.33L 3€  
*Coke in bottle 0.33L*

FANTA IN BOTTIGLIA 0.33L 3€  
*Orange soda in bottle 0.33L*

THE FREDDO AL LIMONE / PESCA IN LATTINA 0.33L 2.5€  
*Cold tea lemon / peach 0.33L*

SUCCO DI FRUTTA 0.20L  
ACE, PERA, ARANCIA, ALBICOCCA, POMPELMO, PESCA 2.5€  
*Fruit juices ace, pear, orange, apricot, grapefruit, peach*

MIRTILLO, ANANAS 3€  
*Fruit juices blueberry, pineapple*

LISA - BIRRA CHIARA ARTIGIANALE TOSCANA 0.33L 4€  
*Tuscan artisan light beer* 0.5L 6€