



HARMONIA

Ristorante

Menu



WI-FI
Harmonia 2.4G



HARMONIA

Ristorante

Antipasti / Appetizers

Caprese (pomodori, mozzarella e basilico) <i>Caprese salad</i>	€9
Crostini toscani (pomodorini, fegatini, funghi) <i>Tuscan crostini (cherry tomatoes, chicken liver pâté, mushrooms) 1, 7, 9, 12</i>	€11
Prosciutto crudo e melone <i>Prosciutto and melon 12</i>	€14
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino <i>Tuscan fried dough balls with prosciutto and stracchino cheese 1, 7</i>	€12
Burrata pere, noci e miele <i>Burrata with pears, walnuts and honey 7, 8, 12</i>	€14
Burrata su letto di zucchine alla menta e glassa balsamica <i>Burrata on a bed of mint-marinated zucchini with balsamic glaze 7</i>	€14
Tagliere di salumi con taralli o croccantelle <i>Cured meat platter with taralli or crunchy breadsticks 1, 7, 12</i>	€20
Tagliere di pecorini con miele, confettura alle arance e frutta secca <i>Selection of Pecorino cheeses with honey, orange marmalade and dried fruit 7, 8</i>	€20
Gran tagliere Harmonia con salumi, formaggi e crostini <i>Harmonia Grand Platter: cold cuts, cheeses and crostini 1, 7, 8, 12</i>	€26
Tartare di chianina con cipolla, senape, capperi e tuorlo d'uovo <i>Chianina tartare with onion, mustard, capers and egg yolk 3,10</i>	€22

Primi piatti / First Courses

Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce 1, 9</i>	€12
Tagliatelle al ragù bolognese <i>Tagliatelle with traditional bolognese ragù 1, 9, 12</i>	€16
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper 1</i>	€15
Lasagne della nonna <i>Grandma's homemade lasagna 1, 3, 7, 9</i>	€14
Ravioli burro e salvia <i>Ravioli with butter and sage 1, 3, 7</i>	€15
Tortelli mugellani con crema di cavolo nero e guanciale <i>Mugello-style tortelli with cabbage cream and crispy guanciale 1, 3, 7</i>	€16
Pici cacio e pepe <i>Pici pasta with Pecorino cheese and black pepper 1, 7</i>	€15
Pici al ragù bianco di cinta senese <i>Pici pasta with white Cinta Senese pork ragù 1, 7, 9, 12</i>	€18
Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Pappardelle with wild boar ragù 1, 3, 9, 12</i>	€18
Rigatoni alla carbonara <i>Rigatoni Carbonara 1, 3, 7</i>	€16
Rigatoni al pesto con pomodorini confit <i>Rigatoni with pesto and confit cherry tomatoes 1, 7, 8</i>	€17
Gnocchi viola con speck croccante e timo <i>Purple potato gnocchi with crispy speck and thyme 1, 7</i>	€15
Risotto con crema di parmigiano, riduzione di vino e speck croccante <i>Risotto with Parmesan cream, wine reduction and crispy speck 7, 12</i>	€17
Risotto ai funghi trifolati <i>Risotto with sautéed mushrooms 7</i>	€17

Secondi Piatti / Second Courses

Bistecca alla Fiorentina con Patate al forno 65 € / kg

*Florentine T-Bone Steak
with roasted potatoes 12*



Costata di bistecca con patate al forno €33
Rib-eye steak with roasted potatoes 12

Tagliata di manzo con lardo di Colonnata e limone disidratato €25
Sliced beef steak with Colonnata lard and dehydrated lemon 12

Tagliata di manzo al rosmarino e verdure saltate €25
Sliced beef steak with rosemary and sautéed vegetables 7

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana €22
Sliced beef steak with salad, cherry tomatoes and Grana cheese 7

Filetto di manzo all'alpina con patate arrosto €28
Beef fillet with mushrooms and roast potatoes 1, 7, 12

Filetto di manzo alla griglia con patate €28
Grilled beef fillet with potatoes 7

Peposo all'imprunetina €20
Traditional Tuscan peppered beef stew 12

Tagliata di pollo alla griglia con rucola e grana €16
Grilled chicken breast with salad and Grana cheese 7

Pollo con patate e salsa yogurt €18
Chicken with potatoes and yogurt sauce 7

Contorni / *Side Dishes*

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€6
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€8
Spinaci saltati <i>Sautéed spinach 7</i>	€7
Fagioli all'olio d'oliva toscano <i>Beans dressed with Tuscan olive oil</i>	€7

Insalate / *Salads*

Insalata mista con pomodoro, insalata verde, carote e olive nere <i>Mixed salad: tomatoes, green salad, carrots and black olives</i>	€9
Insalata greca con pomodoro, cetrioli, cipolla, feta e olive <i>Greek salad 7</i>	€14
Insalata Caesar con crostini di pane, insalata verde, scaglie di parmigiano, pollo grigliato e salsa Caesar <i>Caesar salad with croutons, Parmesan shavings, grilled chicken, green salad and Caesar sauce 1, 3, 4, 7</i>	€15
Insalata di radicchio con pecorino, noci e glassa balsamica <i>Radicchio salad with Pecorino cheese, walnuts and balsamic glaze 7, 8, 12</i>	€15
Insalata di cavolo cappuccio con pere e speck <i>Cabbage salad with pears and speck 12</i>	€16

Pinsa

Margherita	€ 10
Pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella</i> ,1,7	
Napoli	€ 14
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe <i>Tomato, mozzarella, capers and anchovies</i> 1,4,7	
Diavola	€ 15
Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i> 1,7	
Stracchino e rucola con pomodorini	€ 15
<i>Stracchino cheese, salad and cherry tomatoes</i> 1,7	
Vegetariana	€ 15
Pomodoro, mozzarella, spinaci, melanzane, peperoni <i>Tomato, mozzarella, spinach, eggplants and sweet peppers</i> 1,7	
Pesto e burrata	€ 16
<i>Pesto and burrata cheese</i> 1,7,8	
Salsiccia e patate	€ 17
<i>Mozzarellasausage and potatoes</i> 1,7	
Tartufina	€ 19
Mozzarella, crema al tartufo e scaglie di tartufo <i>Mozzarella, truffle cream and truffle flakes</i> 1,7	

MENU DI PESCE

SEAFOOD MENU

Antipasti / Appetizers

Carpaccio di polpo con patate* <i>Octopus carpaccio with potatoes 14</i>	€20
Salume di pesce spada agli agrumi* <i>Citrus-cured swordfish 4</i>	€18
Burrata e alici con datterini* <i>Burrata with anchovies and datterino tomatoes 4, 7</i>	€16

Primi piatti / First Courses

Linguine all'astice* (min 2 pax) <i>Linguine with lobster (minimum 2 guests) 1, 2</i>	€40
Risotto con gamberi e zucchine* <i>Risotto with prawns and zucchini 2, 7</i>	€22
Spaghetti alle vongole e bottarga* <i>Spaghetti with clams and bottarga 1, 4, 14</i>	€22

Secondi Piatti / Second Courses

Filetto d'orata al forno con capperi, olive e crema di datterini* <i>Oven-baked sea bream fillet with capers, olives and datterino tomato cream 4</i>	€27
Millefoglie di calamari con verdure saltate* <i>Layered squid mille-feuille with grilled vegetables 4,8</i>	€22

MENU TARTUFO

TRUFFLE MENU

Antipasti / Appetizers

Burrata e tartufo <i>Burrata with truffle 7</i>	€18
Crostini golosi lardo e tartufo <i>Gourmet crostini with Colonnata lard and truffle 1, 7</i>	€22
Carpaccio di manzo con scaglie di grana e tartufo <i>Beef carpaccio with grana cheese and truffle 7</i>	€23

Primi piatti / First Courses

Tortelli mugellani con crema di pecorino e tartufo <i>Mugello-style tortelli with Pecorino cream and truffle 1, 3, 7</i>	€24
Risotto con salsiccia e tartufo <i>Risotto with sausage and truffle 7 9</i>	€25
Pappardelle ai funghi e crema al tartufo <i>Pappardelle pasta with mushrooms and truffle cream 1, 3, 9</i>	€26

Secondi / Second Courses

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e tartufo <i>Sliced beef steak with salad, cherry tomatoes and truffle 7</i>	€30
Filetto con crema al tartufo e verdure grigliate <i>Beef fillet with truffle cream and vegetables 7</i>	€32
Uova al tegamino con tartufo <i>Fried eggs with truffle 3</i>	€18

Desserts

Tiramisù <i>Traditional Tiramisù 1, 3, 7</i>	€8
NY Cheesecake <i>New York Cheesecake 1, 3, 7</i>	€7
Cantucci e vinsanto <i>Tuscan almond biscuits with Vin Santo dessert wine 1, 3, 7, 8, 12</i>	€8
Soufflé al cioccolato <i>Chocolate lava cake 1, 3, 7, 8</i>	€7
Torta della nonna <i>Traditional Tuscan custard tart with pine nuts 1, 3, 7, 8</i>	€7
Affogato alla crema <i>Vanilla ice cream affogato with espresso 7</i>	€8
Gelato <i>Ice cream selection 7</i>	€7
Frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal fruit</i>	€8

Vini al bicchiere

Wines by the glass

Vini rossi – Red wines

Vino della Casa	Chianti	6,5 €
Chianti Classico		8 €
Rosso Montepulciano		8 €
Nobile di Montepulciano		12 €
Brunello Montalcino		15 €
Bolgheri Rosso		9 €
Bolgheri Superiore		18 €
Amarone della Valpolicella		15 €

Vini bianchi – White Wines

Bianco della Casa	6,5 €
Prosecco	6 €
Vernaccia di San Gimignano	7 €
Pinot Grigio	8 €
Chardonnay	8 €
Vermentino	8 €
Sauvignon Blanc	8 €
Gavi di Gavi	8 €
Moscato d'Asti dolce	8 €

Vini Rosé – Rosé Wines

Rosé base	8 €
Gran rosé	15 €

Bevande / Drinks

Acqua 1l	3 €
Bibite (Coca-cola Fanta Lemonsoda)	5 €
Succo di Frutta	5 €
Tè caldo	5 €

Birra

Birra Artigianale	9 €
Birra Italiana	7 €
Corona	8 €

Caffè

Caffè Espresso	3 €
Caffè Corretto	6 €
Cappuccino	5 €
Caffè Americano	5 €
Doppio Espresso	6 €
Caffè decaffeinato	4 €
Caffè Orzo	4 €
Caffè Ginseng	4 €



HARMONIA

Ristorante

Cocktail

Malibu e Coca-Cola	10 €
Bellini	10 €
Vodka lemon	10 €
CubaLibre	10 €
Gin Tonic	10 €
Gin Lemon	10 €
Spritz Aperol	10 €
Spritz Campari	10 €
Limo Spritz	10 €
Hugo	10 €
Tropical Spritz	10 €

Distillati

Brandy	8 €
Sambuca	7 €
Cognac	9 €
Gin	8 €
Porto	8 €
Grappa Bianca	6 €
Grappa Barricata	8 €

Speciali

Mojito	14 €
Negroni	14 €
Espresso Martini	14 €
Americano	14 €

Liquori

Amaro	8 €
Vodka	8 €
Limoncello	6 €
Whisky italiano	10 €
Bourbon	8 €
Whisky esteri	8 €
Rum	8 €
Tequila	8 €
Chartreus	10 €
Poire Williams & Cognac	10 €

Coperto / Coveret 3€



HARMONIA

Ristorante

Sono disponibili piatti gluten free

Gluten free dishes are available upon request

*** Alcuni prodotti sono abbattuti sotto zero**