



DA ALDONE

FLORENTINE STEAKHOUSE

*Roberto
Geronzi*



FLORENTINE STEAKHOUSE

LE NOSTRE BISTECHE

BISTECCA DI SCOTTONA

55€ AL KG

HEIFER STEAK

BISTECCA DI BLACK ANGUS

68€ AL KG

BLACK ANGUS STEAK

BISTECCA DI CHIANINA

75€ AL KG

CHIANINA STEAK IGP

BISTECCA DI VACCA ITALIA

75€ AL KG

AGED FEMALE STEAK FROM ITALY

BISTECCA DI SASHI FINLANDESE

78€ AL KG

SASHI STEAK

BISTECCA GRAN SELEZIONE DELLO CHEF

CHIEDERE PER DISPONIBILITA

98€ AL KG

CHEF'S FINEST STEAK FROM PRIME SELECTION

ASK FOR AVAILABILITY

TARTUFO FRESCO

ANTIPASTI AL TARTUFO

Crostini al tartufo fresco^{1,7} 12€

Toasted bread with truffle cream and fresh truffle

Tagliere al tartufo: burrata, prosciutto crudo e crostini^{1,7} 18€

Burrata, raw ham with toasted bread and fresh truffle

PRIMI AL TARTUFO

Carbonara al tartufo^{1,3,7} 14€

Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese, egg yolk and fresh truffle

Tagliatelle al tartufo 15€

Tagliatelle with fresh truffle

Fiocchi di pere e pecorino al tartufo 16€

Ravioli with pears and pecorino cheese and fresh truffle

Paccheri salsiccia, stracciatella e tartufo^{1,7,12} 16€

Paccheri pasta with pork sausage, burrata cheese and fresh truffle

Risotto funghi al tartufo 18€

Risotto with mushroom and fresh truffle

SECONDI AL TARTUFO

Controfiletto alle erbe con tartufo fresco 27€

Sliced sirloin with seasonal herbs and fresh truffle

Filetto di chianina al tartufo fresco 32€

Grilled Chianina fillet with fresh truffle

ANTIPASTI

Bruschetta¹ 8€

Grilled bread rubbed with garlic and topped with tomatoes, olive oil and fresh basil

Caprese⁷ 12€

Sliced fresh mozzarella, tomatoes, sweet basil and olive oil

Crostino toscano al fegatino di pollo^{1,7,9,12} 10€

Sliced toasted bread with chicken liver pâté

Soufflè di verdure con crema di gorgonzola e noci^{1,3,7,8,9} 10€

Vegetables soufflè with gorgonzola cream & walnuts

Pappa al pomodoro e burrata^{1,7} 13€

Tuscan tomato soup with burrata cheese

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala⁷ 14€

Ham and mozzarella di bufala

Degustazione di formaggi^{7,8} 18€

Cheese platter of different types/age with marmalade

Tagliere misto toscano^{1,7,8} 25€

Mixed tuscan cold cuts farm to table for 2 people

Carpaccio di Black Angus con rucola, grana e aceto balsamico invecchiato 25€

Black Angus carpaccio with rocket leaves, parmesan cheese and aged balsamic vinegar

Tagliere degustazione x4 persone^{1,7,8,12} 60€

Large platter designed by the chef

PRIMI

Carbonara^{1,3,7} 12€

Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese and egg yolk

Gnocchi al pomodoro e stracciatella 12€

Gnocchi with tomatoes and stracciatella cheese

Lasagna alla Bolognese 12€

Lasagna Bolognese

Tagliatelle ragù 12€

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce

Pici polpette 14€

Thick handmade spaghetti with meatballs

Pici al cinghiale^{1,9,12} 14€

Thick handmade spaghetti with wild boar ragù sauce

Ravioli ripieni di pere e pecorino con crema ai formaggi^{1,3,7} 14€

Ravioli pasta filled with pears and pecorino cheese

Paccheri stracciatella e salsiccia^{1,3,7,12} 14€

Paccheri pasta with burrata cheese and pork sausage

Risotto funghi porcini 16€

Risotto with porcini mushroom

Tagliatelle alla boscaiola 16€

Tagliatelle with a rich sauce of tomato cream, sausages, mushrooms and olives

SECONDI

Tagliata di pollo⁷ 18€

Grilled chicken breast with rocket salad and parmesan cheese

Polpette della tradizione alla pomarola^{1,3,7,12} 20€

Traditional meatballs with tomato sauce

Ossobuco alla fiorentina^{1,5,9,12} 20€

Florentine style marrowbone

Pollo alla parmigiana 22€

Chicken parmesan

Entrecote alle erbe 23€

Entrecote with seasonal herbs (sage, rosemary and thyme)

Entrecote al pepe verde^{1,4,7,8,12} 25€

Entrecote with green pepper sauce

Tagliata di manzo rucola e grana⁷ 25€

Sliced grilled beef with rocket salad and parmesan cheese

Filetto di scottona 26€

Heifer fillet mignon

Filetto di chianina 28€

Chianina filet mignon

CONTORNI

Patate al forno 6€

Roasted potatoes

Fagioli all'olio 6€

White beans with olive oil

Bietole aglio olio e peperoncino 7€

Beet greens with garlic, olive oil and chilli flakes

Fagioli all'uccelletto 7€

White beans with tomato sauce

Verdure alla griglia 7€

Grilled vegetables

INSALATE

Insalata verde 6€

Green salad

Insalata mista 8€

Salad, carrots, olives, tomatoes and cucumber

Rucola, grana e pomodorini⁷ 10€

Rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes

Caesar salad^{1,7} 12€

Salad, chicken, parmesan cheese, toasted bread and dressing

Insalata di tonno^{3,7} 12€

Salad, tuna, red onion, tomatoes and boiled egg

Insalata Greca 14€

Greek salad

DOLCI

Tiramisù^{1,3,7} 6€

Cheesecake frutti di bosco o cioccolato 6€
Cheesecake with red fruits/chocolate topping

Pannacotta⁷ 6€

Cantucci e Vin Santo^{1,3,7,8,12} 7€
Homemade almond biscuits and dessert wine

Torta al cioccolato 7€
Chocolate cake

Crema di pistacchio e crumble al cacao amaro^{1,3,7} 7€
Pistachio cream with cocoa crumble

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nella bevande e negli alimenti preparati, somministrati e commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito composizione degli specifici prodotti

Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" REG. 1169/2011 UE

INFORMATION TO CUSTOMERS ON THE PRESENCE IN FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

Provisional information sign pending the publication of the DPCM showing the indications and the changes with which the information on allergens must be provided in public and commercial establishments, as required by the Regulation. CE No. 1169/2011

Customers are advised that, in drinks and food prepared, administered and marketed in this shop in the state of "non-prepacked" **can be contained ingredients or adjuvants considered allergens**

Those in need may ask for information on the composition of the specific products

List of adjuvant ingredients considered allergens used in this shop

"Substances or products that cause allergies or intolerances" reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strands, and products thereof</i>	8. Frutta a guscio <i>Nuts, namely: Almonds (Amygdalus communis L.), Hazelnuts (Corylus avellana), Walnuts (Juglans regia), Cashews (Anacardium occidentale), Pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), Pistachio nuts (Pistacia vera), Macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	9. Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>
3. Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	10. Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	12. Anidride solforosa e solfiti <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
6. Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	13. Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>
	La Direzione <i>the management</i>

Coperto (cover charge) 3€

* Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di servizio
Some ingredients may be frozen. For any request please contact the staff