



RISTORANTE

IL GUSTO & IL TATTO



IL GUSTO & IL TATTO

“Il genere umano dura solo perché l'uomo ha l'istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi. Alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito un piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l'uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito.

Il gusto e il tatto sono quindi i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto.”

Lorenzo Stecchetti
prefazione da *“La scienza in cucina e
l'arte di mangiar bene”*
Artusi

TASTE & TOUCH



“The humanity only lasts, because man has the instinct of conservation and of reproduction, and feels the need to satisfy these strongly. The satisfaction of a need is always tried to be connected with a pleasure, and pleasure combined with conservation occurs in the sense of taste and that of reproduction in the sense of touch. If man did not desire food or did not feel sexual stimulations, the human race would end at once.

The senses of taste and touch are hence the most essential senses, indeed indispensable to the life of the individual and the species. The other senses only help, and you can live blind and deaf, but not without the functional activity of the organs of taste.”

Lorenzo Stecchetti
preface from *“The Science of Cooking
and the Art of Eating Well”*
Artusi



*Come Dante Alighieri è considerato il “padre” della lingua italiana, così Pellegrino Artusi può essere considerato il “padre” della cucina italiana. Con il suo famosissimo libro “**La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene**” del 1891 possiamo veramente dire che ha posto le fondamenta della nostra cucina. Tutte le sue ricette erano accompagnate da riflessioni sul cibo e da aneddoti piacevoli dell’autore. E oggi “L’Artusi” è la più famosa e più letta di tutti i libri di cucina italiana, con 790 ricette dalla cucina di mamme e nonne, e che ha ispirato i grandi cuochi del paese per oltre un secolo.*

Artusi ha fatto la sua fortuna come commerciante di seta, ma dopo essere andato in pensione a soli 45 anni si dedicò alla cucina raffinata. Era nato a Forlì nel 1820, ma ha vissuto per oltre 60 anni a Firenze, in Piazza d’Azeglio 35, dove una targa sulla sua casa gli rende onore e memoria.



*Like Dante Alighieri is considered the "father" of the Italian language, Pellegrino Artusi can be considered the "father" of Italian cuisine. With his famous book "**Science in the Kitchen and the Art of Eating Well**" from 1891 we can indeed say that he has laid the foundation of our cuisine. All his recipes are accompanied by reflections on food and amusing anecdotes told by the author. And today “The Artusi” is the most famous and widely-read book of all Italian cook books with 790 recipes from the kitchens of mothers and grandmothers that have inspired the country's great chefs for over a century.*

Artusi made his fortune as a silk merchant, but after retiring at the age of only 45 year, he devoted himself to fine dining. He was born in Forlì in 1820, but lived for over 60 years in Florence, in Piazza d’Azeglio 35, where he has been honoured with a stone plaque on his house.



ANTIPASTI

Crostini Misti
Mixed Crostini

€ 6,00

Antipasto Toscano

€ 9,00

Tagliere di Salumi Locali, Pecorino Fresco e Crostino Toscano
Tuscan Antipasto with Mix of Cold Cuts, Pecorino & Crostino

Millefoglie di Melanzane

€ 8,50

“Tart” of Grilled Eggplant and Ricotta Cheese

Burrata alla Caprese

€ 8,50

Tomato with Basil & Burrata, a fresh Italian buffalo milk cheese made from mozzarella and cream

Selezione di Pecorini Toscani con Salsa di Cipolla Rossa € 9,50

all'Aceto Balsamico, Gelatina di Grappa alla Pera & Miele di Castagno
Selection of Tuscan Sheep Cheeses with a Sauce of Red Onions and Aromatic Vinegar, Gelatine of Pear Grappa & Chestnut Honey

L'aggiunta di ingredienti extra a qualsiasi piatto comporta un supplemento

★ *in assenza di prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere surgelato*



Tomino Grigliato Avvolto in Prosciutto Crudo, € 9,00
su un Letto di Rucola

*Grilled Italian Tomino Cheese wrapped in Tuscan Cured Ham
served on a bed of Rucola*

Sbriciolona e Pecorino Stagionato in Grotta € 8,00

*Sbriciolona, Tuscan salami with a flavour of fennel,
and Cave-Seasoned Sheep Cheese from Pienza*

Anelli di Cipolla Fritti* con Pecorino Fresco di Pienza € 9,00
e Prosciutto Crudo del Casentino

*Deep-fried onion rings with Fresh Sheep Cheese and
Cured Ham from Casentino*

Antipastone Misto (min. 2 persone, prezzo a persona) € 12,00

*Con Prosciutto Toscano, Capocollo, Sbriciolona, Salamino di Cinta
Senese, Pecorino Fresco, Pecorino Stagionato in Grotta, Crostino
Toscano di Fegatini di Pollo, Crostino Salsiccia e Stracchino, Olive
Farcite e Frittini di Verdure*

*With Tuscan Cold Cuts, Fresh and Cave-Seasoned Sheep Cheese, Typical
Tuscan Crostini with Chicken Liver, Crostini with Stracchino-cheese
and Salsiccia-sausage, Stuffed Olives and Deep-fried Vegetables
(minimum 2 persons, price per person)*

Coperto, Cover charge € 2,00



PRIMI

Pappardelle all'Uovo Fatte in Casa € 10,00
al Ragù di Cacciagione*


*Homemade Pappardelle, a large and very broad fettuccine pasta,
with game sauce (wild boar/rabbit/venison sauce
- ask for the day's special)*

Crespelle alla Fiorentina  € 11,00

*"Florentine Crepe", Crepes stuffed with spinach and ricotta cheese
and baked with a light tomato and besciamella sauce*

Ribollita all'Olio Nuovo € 9,00

*Dense Tuscan vegetable and bread stew
made with cannellini beans, tuscan kale and savory cabbage*

Lasagne con sfoglia fresca all'uovo  € 9,00
Lasagne with fresh egg pasta



*Questi piatti hanno un tempo di cottura più lunga (almeno mezz'ora)
These dishes take longer time to cook (at least half an hour)*



Risotto al Radicchio Rosso e Pancetta Affumicata € 9,50
Risotto with red-leaved Chicory and smoked Bacon

Paccheri al Ragù in Bianco di Cinta Senese € 11,00
*Fresh short pasta in an aromatic meat sauce of “cinta senese”,
a special pork from Siena*

Ravioli Ricotta e Spinaci con Salvia e Granella di Noci € 11,00
*Ravioli, pasta stuffed with Ricotta Cheese and Spinach, served
with the herb Sage and Grains of Walnuts*

Riccioli ai Funghi Porcini* € 9,50
Short and curly fresh pasta in a sauce of fresh Porcini Mushrooms

Pici all'Aglione € 9,00
*Pici, pasta traditionally from the Siena-area, similar to thick spaghetti,
in a garlic and tomato sauce*

Coperto, Cover charge € 2,00



SECONDI

Bistecca alla Fiorentina (min 2 persone) € 35,00/kg
Florentine T-bone Steak (min 2 persons)

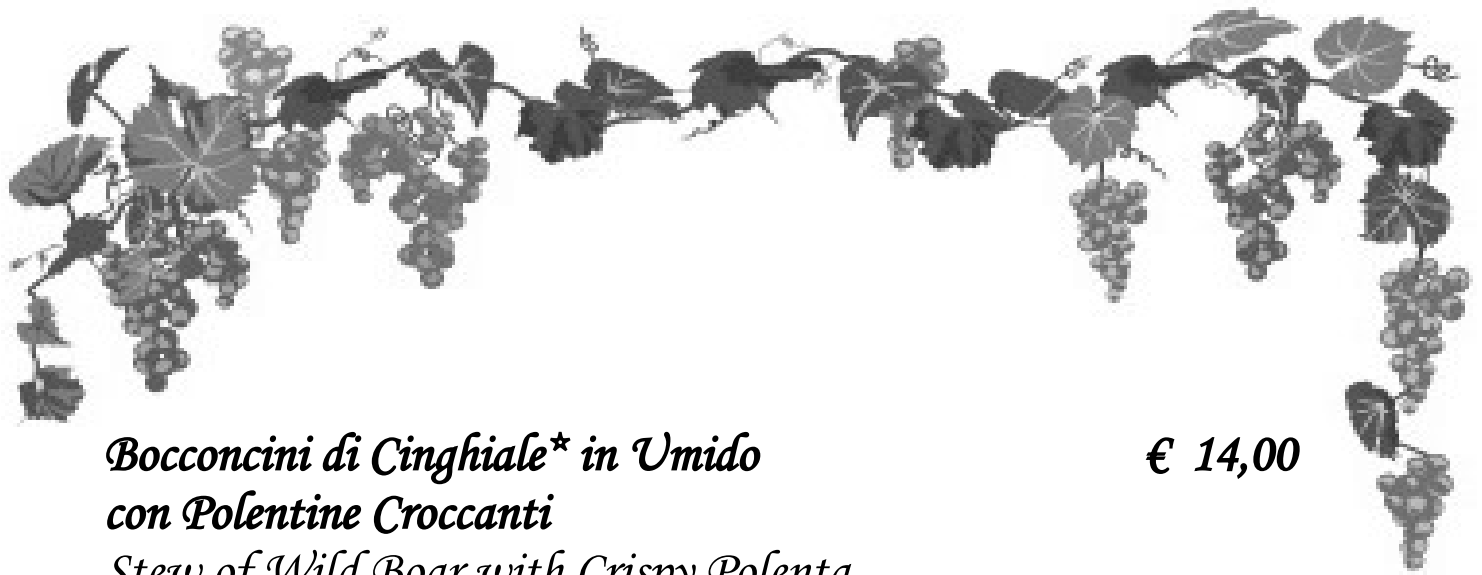
Filetto di Manzo al Pepe Verde o alla Griglia € 19,00
Beef Tenderloin in a Green Pepper Sauce or on the Grill

Controfiletto con Cappella di Porcino Grigliato € 19,00*
Beef Sirloin with grilled Porcini-mushroom


Tagliata con Rucola e Grana o € 15,00
all'Aceto Balsamico o al Rosmarino
Sliced Grilled Sirloin Steak served with Rucola and Grana
Cheese or with Aromatic Vinegar or with Rosemary

Galletto Arrostito con Spezzatura Mediterranea € 15,00
Cockerel (young male chicken) Roasted with Mediterranean
Spices






Bocconcini di Cinghiale* in Umido € 14,00
con Polentine Croccanti
Stew of Wild Boar with Crispy Polenta

Grigliata di Maiale € 15,00 
(bistecchina, salsiccia e rosticciana)
Mixed Grill of Pork (Chop, Tuscan Sausage and Ribs)

Supreme di Pollo alle Erbe Aromatiche € 13,00
Chicken Supreme with Mixed Herbs

Grigliatona Mista (min. 2 persone, prezzo a persona) € 20,00 
con Tagliata di Manzo, Rosticciana, Salsiccia e Galletto
The big mixed grill with Sliced Beef Sirloin Steak, Ribs, Salsiccia-sausages and Cockerel (minimum 2 persons, price per person)

Insalata Profumo di Mare € 9,00
Insalata, pomodoro, cipolla, tonno, capperi, olive
Salad, tomato, onion, tuna, capers, olives

Insalata del Contadino € 9,00
Insalata, pomodoro, mozzarella, pecorino, olive
Salad, tomato, mozzarella, sheep cheese, olives

Coperto, Cover charge € 2,00



CONTORNI

Side dishes

Insalata di Pomodoro € 2,50
Tomato Salad

Insalata Mista € 3,50
Mixed Salad

*Spinaci Saltati** € 3,50
Sauteed Spinach with Garlic


*Patate Arrosto al Rosmarino**  € 4,00
Roasted Potatoes with Rosemary

*Patatine Fritte** € 3,00
French Fries

*Verdure Fritte** € 4,50
Fried Vegetables

Verdure Grigliate  € 4,50
Grilled Vegetables

Fagioli Cannellini all'Olio Toscano € 4,00
White Cannellini Beans with Tuscan Olive Oil

 *Questi piatti hanno un tempo di cottura più lunga*
These dishes take longer time to cook



PROMOZIONE

Ritrovarsi in Compagnia

Minimo 4 persone

*La promozione è esclusivamente valida quando tutto il tavolo aderisce al solito menu
(bambini e persone che seguono diete particolari esclusi)*

*Minimum 4 persons, the offer is only valid when the entire table choose the same menu
(except for children and people with special diets)*

Antipato Misto Toscano

*Prosciutto Toscano, Salame Toscano, Sbriciolona,
Capocollo, Pecorino Fresco, Crostino Salsiccia-Stracchino,
Crostino Toscano di fegatini di pollo, Olive Farcite,
Frittini Misti di Verdure*

Bis di Primi

A scelta tra i primi della carta

Grigliatona Mista di Carne

*con Bistecca alla Fiorentina, Rosticciana e Salsiccia
Contorno di patate e insalata*

Acqua, vino della casa e caffè incluso

ANTIPASTO
&
BIS DI PRIMI

€ 24

ANTIPASTO
&
GRIGLIATA

€ 26

BIS DI PRIMI
&
GRIGLIATA

€ 29

ANTIPASTO
&
BIS DI PRIMI
&
GRIGLIATA

€ 32



MENÙ BIMBI

Children's Menu

In esclusiva per bimbi fino a 10 anni / exclusively for kids up to 10 years

Pasta (penne o spaghetti) in bianco o al pomodoro € 4,00

*Pasta (penne or spaghetti) with olive oil and grated parmesan
or with tomato sauce*

Spaghetti Bolognese € 4,50

Spaghetti with Bolognese meat Sauce

Petto di Pollo Grigliato € 7,50

& piccolo contorno a scelta tra patatine fritte e insalata
Grilled Chicken Breast & small side of french fries or salad.*

Salsiccia Toscana € 7,50

& piccolo contorno a scelta tra patatine fritte e insalata
Grilled Salsiccia (Tuscan Sausage) & small side of french fries or salad.*

Piccolo Contorno di Patatine* o Insalata Mista € 2,50

small side of french fries or salad

Coperto, Cover charge € 2,00



DOLCI

- Cantuccini & Vin Santo*** € 4,00
*Tuscan Almond Cookies & Vin Santo,
a Sweet Tuscan Dessert Wine*
- Sorbetto al limone / Lemon Sorbet*** € 3,00
- Semifreddo al Torroncino*** € 4,50
Semifreddo with Crunchy Almonds
- Tartufo Bianco o Nero*** € 4,50
*“Bianco”: Cream Ice-cream with a coffee heart
or “Nero”: Chocolate truffle Ice-cream*
- Tartufo Affogato*** € 5,00
Tartufo Bianco or Nero drowned in Coffee
- Flute di Gelato al Limoncello*** € 4,00
Champagne-Glass of Limoncello Ice-Cream
- Dessert del Giorno*** € 4,50
Dessert of the Day