

CAFFÈ DELL'ORO

MENU DELLA CENA
DINNER MENU

EXECUTIVE CHEF

Antonio Minichiello

MANAGER

Claudia Rosati

LE NOSTRE TAPAS



BAO AL VAPORE CON MAIALINO

€ 14

In agrodolce, daikon e citronella^(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

Steamed bao, sweet chilli pork belly, daikon and lemongrass

BUN DI MOECHE

€ 16

Granchio dal guscio morbido, insalata di zenzero, coriandolo, gel di limone e lavanda^{(1,2,3,4,6,7,8,11)*}

Soft shell crab, ginger salad, coriander and lemon lavender gel

THAI CALAMARI IN TEMPURA

€ 18

Peperoni, cipollotto e spuma all'aglio^{(1,2,3,4,5,6,8,9,12,14)°}

Fried squid in tempura with peppers, spring onion and garlic mousse

SASHIMI DI ANGUS

€ 16

€ 30

Ceviche, chili aioli e meringhe di sesamo e soia^{(3,6,10,11)°}

Angus sashimi, ceviche, chilli garlic aioli, sesame and soy meringues

ANTIPASTI – STARTERS



TAR-TAR DI AVOCADO

€ 18

con ravanelli, cetrioli, coriandolo, gel di melograno e chips all'olio

Avocado tartare with radishes, cucumber, coriander, pomegranate gel and EVO chips

CRUDO DI RICCIOLA HAMACHI

€ 21

€ 40

Gazpacho invernale, cavolo viola, shiro shoyu e maionese di katsuobuschi^{(3,4,6)°}

Raw hamachi amberjack, winter gazpacho, purple cabbage, shiro shoyu and katsuobuschi mayonnaise

ASTICE E ZUCCA

€ 21

€ 40

Mela verde, maionese ai crostacei e camomilla^{(1,2,3,4,7)*}

Lobster and pumpkin, green apple, shellfish mayonnaise and chamomile

CARCIOFO

€ 16

€ 30

Salsa di miso e menta, gel di yuzu^{(1,2,4,6,7,9)*}

Artichoke with miso and mint sauce, yuzu gel

PRIMI – FIRST COURSES

LINGUINA “GENTILE” € 36

Crudo di gamberi rossi, cime di rapa, stracciatella di bufala, alici e peperoncino (1,2,4,7)

Linguini with raw red shrimps, broccoli rabe, stracciatella cheese, anchovies and chilli pepper

RISOTTO “RISERVA SAN MASSIMO”   € 28

Cavolfiore, uvetta, anacardi e fior di capperi (6,8,9)

Risotto with cauliflower, raisins, cashews and capers

BOTTONI RIPIENI ALLA GENOVESE DI MANZO € 34

Provolone del Monaco, Cipolla di Montoro, carpaccio di manzo e crema di carote (1,3,7,9)°

Ravioli filled with braised short ribs, provolone cheese fondue, onion, beef carpaccio and carrots cream

MACCHERONI AL FERRETTO € 32

Ragu della domenica, pecorino Irpino e “la sua scarpetta” (1,3,7,8,12)°

Maccheroni pasta with typical Sunday meat ragout and pecorino cheese



“LA PASTA IN BIANCO” 

SIGNATURE DISH 10_11 PORTRAIT MILANO

Fusilli metodo Massi e parmigiano (1,3,7)

“The white pasta” Signature dish 10_11 Portrait Milano, Fusilli Massi and Parmesan Cheese

€ 26

SECONDI – MAIN COURSES

POLPO DI PORTO SANTO SPIRITO € 42

Scorzonera, cavoletti di Bruxell e crosta di pane alla Nduja (1,2,3,4,6,7,14)°

Octopus with black salsify, Brussels sprouts and Nduja salami bread crust

SALMONE UP STREAM € 42

Cotto a bassa temperatura, barbabietola, lenticchie e maionese di cavolo nero (1,3,4,6,7,10,12) *

Slow poached UP Stream Salmon, beetroot, lentils and kale mayonnaise

FILETTO DI MANZO € 52

La sua tartare con shiso in tempura, zabaglione al miso, gel di rafano e fondo al tamari (1,2,3,4,6,7,9)°

Beef variation, fillet and raw tartare, shiso in tempura, miso zabaglione, horseradish gel and tamari sauce

SUPREMA DI FARAONA € 42

In crosta di riso soffiato, noce Pecan e sciroppo d'acero, cremoso di patata dolce, zucca e salsa al Verjus (7,8,9)°

Local wild chicken breast in puffed rice crust, Pecan nut and maple syrup, creamy sweet potato, pumpkin and Verjus sauce

HAMBURGER CAFFÈ DELL'ORO € 35

battuta di manzo al coltello, pancetta Toscana, provola affumicata, cipolla e aji panca aioli (1,3,5,7)°

Hand-cut beef hamburger, Tuscan bacon, smoked provolone, onion and aji panca aioli

SPECIALI – SPECIALS

HAMBURGER CAFFÈ DELL'ORO € 35

battuta di manzo al coltello, pancetta Toscana, provola affumicata, cipolla e aji panca aioli ^{(1,3,5,7) °}

Hand-cut beef hamburger, Tuscan bacon, smoked provolone, onion and aji panca aioli

“ORECCHIA DI ELEFANTE” € 85

Accompagnata da contorni e salse tipiche dello chef (minimo due persone – si consiglia la prenotazione) ^{(1,3,7,9,10,11,12) °}

Butterfly Milanese Veal Chop with Chef's signature side dishes and sauces (for 2 people – reservation is recommended)

SPECIALE DEL GIORNO prezzo di mercato

Special of the day market price

DOLCI – DESSERT

TIRAMISÙ TOSCANO € 15

Con cantucci di Prato e gel al Vin Santo ^(1,3,7,8)

Tuscan Tiramisù, with Cantucci from Prato and Vin Santo gel

RAVIOLI DI ANANAS INFUSA ALLO ZENZERO E LEMONGRASS   € 15

Con cioccolato, ricotta e timo ^(1,3,5,7,8,11)

Ginger and lemongrass infused pineapple with Valrhona chocolate, thyme and ricotta

TARTE TATIN € 15

Mela alla cannella e pepe sarawak, caramello allo yuzu e gelato al Grand Marnier ^(1,3,7,12)

Cinnamon apple and sarawak pepper, yuzu caramel and Grand Marnier ice cream

DESSERT D'AUTORE    € 16

In collaborazione con lo Chef Pasticcere Vito Cortese, la nostra crostatina crudista 45° con frolla alla nocciola e mousse al gianduia, perle di tapioca al cocco e amarene ⁽⁸⁾

Signature Vegan Dessert, hazelnut pastry and gianduia mousse, coconut tapioca pearls and black cherries

SELEZIONE DI FORMAGGI con pane alle noci e uvetta ^(1,3,5,7,8) € 18

Cheese selection with golden raisins and walnuts bread

Coperto - *Cover charge* € 6 pp

Chiedere al personale di sala per ulteriori piatti, poiché molti possono essere realizzati vegani, vegetariani e senza glutine

Ask the restaurant staff for more dishes, as many can be made vegan, vegetarian and gluten free

 piatto vegetariano - **vegetarian dish**  piatto vegano - **vegan dish** * surgelati – **frozen** ° abbattuti – **blast chilled**

 piatto senza glutine – **gluten free dish**  piatto senza lattosio – **lactose free dish**

 antipasto – **starter dish**  secondo – **main dish**



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo, contribuirai a devolvere alla Fondazione, parte del ricavato.

Gentile ospite, i nostri operatori sono formati sul rischio; dato che eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina non possiamo escludere la presenza in tracce dei seguenti allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi
Dear guest, our operators are trained on risks; since we carry out various production lines in a single kitchen, we cannot exclude the presence of traces of the following allergens in each food or drink administered: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, molluscs

*I prodotti contrassegnati con * sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Le materie prime o semilavorate contrassegnate con ° ed i prodotti ittici crudi serviti crudi sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG*

CE 852/04 e REG CE 853/04. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione fornita su richiesta.

The products marked with * are frozen at the source, please ask our staff for further information.

All fish served raw (marked with °) are blast chilled during preparation phases in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852 / 04 and GR ECE 853/04 Our staff is available for further information. A detailed list of allergens is available upon request.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio.

For any information regarding ingredients and allergies, please ask for the appropriate documentation from the staff.

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011 : (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

Lungarno degli Acciaiuoli, 4 - 50123 Firenze, Italia

WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352

oro@lungarnocollection.com

  @caffedelloro