

CAFFÈ DELL'ORO

MENU DEL PRANZO LUNCH MENU




EXECUTIVE CHEF **LUCA ARMELLINO**

Miglior bistrot in Toscana e tra i primi 7 in Italia secondo:
Best bistro in Tuscany and among the top 7 in Italy according to:




GAMBERO ROSSO

TRE TAVOLE 

LE NOSTRE TAPAS OUR TAPAS

-  **BAO* AL VAPORE CON MAIALINO°** € 16
In agrodolce, daikon e citronella ^(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
Steamed bao, sweet chilli pork belly°, daikon and lemongrass* ^(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
-  **TOSTADA DI GAMBERI ROSSI*** € 18
Guacamole e gel al limone ⁽²⁾
Red prawn tostada, guacamole and lemon gel* ⁽²⁾
-  **SASHIMI DI ANGUS°** € 21
Aioli al peperoncino, chips di lino e olio al prezzemolo ⁽³⁾
Angus sashimi°, chili aioli, flaxseed chips, and parsley oil ⁽³⁾
- POLPETTE DI PESCE°** € 17
Con salsa diavola ^(1,3,4,5,7,8)
Fish meatballs° with spicy diavola sauce ^(1,3,4,5,7,8)
- TAIYAKI TOSCANO°** € 16
Ripieno di carciofi con fegatini e polvere di ibiscus ^(1,3,7,8,9)
Tuscan-style taiyaki°, filled with artichokes, chicken liver, and hibiscus powder ^(1,3,7,8,9)

ANTIPASTI STARTERS

-  **AVOCADO** € 23
con ravanelli, cetrioli, gel di melograno e chips all'olio
Avocado tartare with radishes, cucumber, pomegranate gel and EVO chips
- TARTARE DI MANZO° SELEZIONE "MIGUEL VERGARA"** € 26
Asparagi, crema di uovo e chips di radici ^(3,5,6,8)
Beef Tartare°, asparagus, egg cream, and root chips ^(3,5,6,8)
-  **VERDURE DI STAGIONE** € 19
Con consommè freddo e polvere d'oro ^(1,6)
Seasonal vegetables with chilled consommè and gold powder ^(1,6)
-  **CARPACCIO DI TONNO ROSSO°** € 26
salsa verjus e lattuga romantica ^(4,7)
Red tuna carpaccio°, verjus sauce and romantic lettuce ^(4,7)

LIMITED EDITION

TONNO SELEZIONE "SOLKY" DI SANT'ANTIOCO a scelta tra

VENTRESCA AFFUMICATA *Lightly smoked tuna belly* € 90
consigliato per 2 persone *recommended for 2 people*
oppure

TARANTELLINO DI TONNO *Tarantello tuna in olive oil* € 60
consigliato per 2 persone *recommended for 2 people*

Entrambi serviti con pane con pomodoro, mousse di avocado e la nostra giardiniera di verdure ^(1,4)
Both served with bread with tomato, avocado mousse and our vegetable giardiniera

PRIMI FIRST COURSES

-  **TAGLIOLINO IN NERO** € 35
del Pastificio Morelli con variazioni di seppia° ed emulsione al peperoncino ^(1,2,4,7,10,14)
Cuttlefish ink tagliolini by Pastificio Morelli with cuttlefish° variations and a chili pepper emulsion ^(1,2,4,7,10,14)
- SPAGHETTO A KM TOSCANO E LA SUA SCARPETTA** € 29
Pomodori del Mugello, ricotta alle erbe, aglio e olio, tutto proveniente dalla nostra regione ^(1,7,9,10)
Spaghetti with Tuscan Tomatoes, herbs ricotta, garlic, EVO, all coming from our region ^(1,7,9,10)
- FREGOLA** € 38
Salsa allo zafferano, carpaccio di capasanta°, bottarga e salicornia ^(1,2,3,4,7,14)
Fregola, saffron sauce, scallop° carpaccio, bottarga, and samphire ^(1,2,3,4,7,14)
- RAVIOLI DEL PLIN°** € 36
Ripieni con ragù di "cintale", mirtili fermentati e chips di nervetti ^(1,3,7,9,12)
Ravioli° filled with Tuscan "Cintale" wild pork, fermented blueberries and beef tendon chips ^(1,3,7,9,12)
-  **"LA PASTA IN BIANCO" 10_11 PORTRAIT MILANO** € 26
Fusilli metodo Massi e Parmigiano ^(1,3,7)
"The white pasta" Signature dish 10_11 Portrait Milano, Fusilli Massi and Parmesan Cheese ^(1,3,7)
-  **RISOTTO DELL'ORO** € 32
Risotto con zafferano Blu Caravan ^(7,9)
Rice with Blu Caravan saffron ^(7,9)

INSALATE SALADS

-  **CEVICHE DI COCOMERO** € 26
Con avocado, cetriolo, olive, cipolla rossa e feta ⁽⁷⁾
Watermelon ceviche, with avocado, cucumber, olives, red onion, and feta ⁽⁷⁾
- CALIFORNIA COBB CON ASTICE O POLLO *** € 29
Misticanza, formaggio erborinato, guanciale, avocado, pomodoro e dressing alla francese ^(1,2,3,4,7,10,12)
California cobb salad with lobster, blue cheese, bacon, avocado, tomato and french dressing* ^(1,2,3,4,7,10,12)
- BURRATA TOSCANA, RUCOLA E FRUTTA DI STAGIONE** € 29
Uva passa, cipolla e pistacchio ^(7,8)
Local burrata with citrus and seasonal fruits, raisins, onion and pistachio ^(7,8)
-  **HUMMUS SALAD** € 27
Con verdure di stagione crude e cotte, olive, aglio nero, pomodorini, cetrioli e semi croccanti ^(1,5,6,8,9,10,11)
Hummus salad, with seasonal raw and cooked vegetables, olives, black garlic, cherry tomatoes, cucumber, and crunchy seeds

SECONDI MAIN COURSES

-  **FILETTO DI ROMBO ARROSTO°** € 43
Con salsa ostrica alla lavanda e cicoria grigliata ^(4,14)
Roast turbot fillet°, with lavender oyster sauce and grilled chicory ^(4,14)
-   **BRANZINO° AL VAPORE** € 48
Verdure di stagione, maionese al wasabi, chips di alga nori e uova di salmone ^(1,3,4)
Sea bass°, seasonal vegetables, wasabi mayonnaise, nori seaweed chips, and salmon roe ^(1,3,4)
- PANCIA DI MAIALINO°** € 35
Con crema di patate ratte, riduzione di mirto e melanzane ^(1,7,8,10)
Pork belly°, with ratte potato cream, myrtle reduction and eggplants ^(1,7,8,10)
- FILETTO DI MANZO° SELEZIONE "M. VERGARA"** € 54
Con porri e salsa tamari ^(1,2,4,6,7,9)
Beef fillet° "M. Vergara", Miguel Vergara Beef Fillet with leeks and tamari sauce ^(1,2,4,6,7,9)
- 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 ^(1,3,5,7)
-   **ZUCCHINA** € 28
Con crema vegetale delicata alla menta e salsa allo yuzu ^(8,9)
Zucchini with a delicate plant-based cream with mint and yuzu sauce ^(8,9)

CONTORNI SIDE

CAROTE

Arancia e timo

Carrots, orange and thyme

€ 8

€ 8

PATATE ARROSTO

Erbe aromatiche

Roasted potatoes, herbs

€ 8

SPINACI

Olio e limone

Spinach, olive oil and lemon

DOLCI DESSERT

BANANA Glassata con miso e cioccolato ^(1,3,5,6,7,8) Banana, glazed with miso and chocolate ^(1,3,5,6,7,8)	€ 17
PANNA COTTA AI FRUTTI ESTIVI Acqua di pomodoro e basilico ⁽⁷⁾ Summer fruit panna cotta, with tomato water and basil ⁽⁷⁾	€ 18
TIRAMISÙ TOSCANO Con cantucci di Prato e gel al Vin Santo ^(1,3,7,8) Tuscan Tiramisù, with Cantucci from Prato and Vin Santo gel ^(1,3,7,8)	€ 15
TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA ^(1,3,5,7,8) Tarte Tatin with vanilla custard ice cream	€ 16
 FRAGOLE, VANIGLIA E MANDORLE Mousse leggera al cioccolato vegano, con vaniglia e mandorle ^(5,6,8) Vegan chocolate mousse, vanilla and almonds ^(5,6,8)	€ 16
SELEZIONE DI FORMAGGI con pane alle noci e uvetta ^(1,3,5,7,8) Tuscan Cheese selection with golden raisins and walnuts bread ^(1,3,5,7,8)	€ 18
AFFOGATO AL CAFFÈ ⁽⁷⁾ Coffee Affogato ⁽⁷⁾	€ 12
AFFOGATO AL GIN TADDEO ⁽⁷⁾ Gin Taddeo Affogato ⁽⁷⁾	€ 12

I NOSTRI GELATI SOFT SOFT ICE CREAM

FRUTTI DI BOSCO ⁽⁷⁾ Wild berries ⁽⁷⁾	€ 16
CIOCCOLATO E COOKIES ^(1,5,7,8) Chocolate & Cookies ^(1,5,7,8)	€ 16
BURBON MITCHEL E NOCI PECAN ^(7,8) Bourbon Mitchel & Pecan Nuts ^(7,8)	€ 32
PISTACCHIO E CARMELLO SALATO ^(7,8) Pistachio & Salted Caramel ^(7,8)	€ 16

LIMITED EDITION

FRUTTINI DI MATTEO dal 1962

Gelati e sorbetti artigianali alla frutta ^(5,7,8)

Homemade fruit gelato and sorbets

€18 (5pcs.)

La purezza della frutta nel suo scrigno naturale: ogni frutto viene svuotato e riempito con il suo stesso gelato cremoso, senza additivi. Un dolce fresco, autentico e ricco di vitamine, perfetto per chi cerca leggerezza e gusto.

The purity of fruit in its natural shell: each fruit is carefully hollowed out and filled with its own smooth, velvety gelato, free from additives or artificial flavors. A fresh, authentic, and vitamin-rich dessert, perfect for those seeking lightness and indulgence without compromise.



Al Caffè dell'Oro selezioniamo con cura ogni ingrediente, privilegiando prodotti stagionali, biologici e, dove possibile, provenienti da piccoli produttori locali ed eccellenze toscane. Ogni scelta nasce dalla volontà di valorizzare il territorio, sostenere chi lavora con passione e rispettare l'ambiente. Crediamo che la qualità degli ingredienti sia il cuore di ogni piatto e che il piacere del gusto possa andare di pari passo con l'attenzione al benessere delle persone e della natura che ci circonda.

We carefully select every ingredient, favoring seasonal and organic products and, whenever possible, sourcing from local artisans and Tuscan excellence. Each choice reflects our commitment to honoring the land, supporting passionate producers, and respecting the environment. We believe that the quality of ingredients is at the heart of every dish, and that the enjoyment of great food can go hand in hand with the well-being of both people and nature.

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 senza glutine *gluten free dish*

* surgelati *frozen*

 piatto vegano *vegan dish*

 piatto senza lattosio *lactose free dish*

° abbattuti *blast chilled*

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

COPERTO Cover charge – 6€ pp

CAFFÈ DELL'ORO

Lungarno degli Acciaiuoli, 4 - 50123 Firenze, Italia
WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352
oro@lungarnocollection.com

  @caffedelloro