

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:



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) <i>Steamed bao*, sweet chilli pork belly°, daikon and lemongrass</i> ^(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)	
	TOSTADA DI GAMBERI ROSSI*	18
	Guacamole e gel al limone ⁽²⁾ <i>Red prawn* tostada, guacamole and lemon gel</i> ⁽²⁾	
	SASHIMI DI ANGUS°	21
	Aioli al peperoncino, chips di lino e olio al prezzemolo ⁽³⁾ <i>Angus sashimi°, chili aioli, flaxseed chips and parsley oil</i> ⁽³⁾	
	SPIEDINO DI LEGUMI*	17
	Curry, limone marocchino e maionese vegana piccante ^(1,5,6,8,9,10,11) <i>Legume skewer* with curry, Moroccan lemon and spicy vegan mayonnaise</i> ^(1,5,6,8,9,10,11)	
	TAIYAKI TOSCANO°	16
	Ripieno di carciofi con fegatini e polvere di ibiscus ^(1,3,7,8,9) <i>Tuscan-style taiyaki°, filled with artichokes, chicken liver and hibiscus powder</i> ^(1,3,7,8,9)	

ANTIPASTI STARTERS

	AVOCADO	23
	Con ravanelli, cetrioli, gel di melograno e chips all'olio <i>Avocado tartare with radishes, cucumber, pomegranate gel and EVO chips</i>	
	TARTARE DI MANZO° SELEZIONE "MIGUEL VERGARA"	26
	Cavolfiore, crema di uovo e chips di radici ^(3,5,6,8) <i>Beef Tartare°, cauliflower, egg cream and root chips</i> ^(3,5,6,8)	
	ZUCCA	19
	Lenticchie Beluga e salsa allo yuzu ^(9,12) <i>Pumpkin with Beluga lentils and yuzu sauce</i> ^(9,12)	
	VARIAZIONE DI MAIS°	26
	Tortino di granchio° arrosto e mais in consistenze morbide e croccanti ^(1,2,3,4,6,7,8,14) <i>Roasted crab° cake and corn variation</i> ^(1,2,3,4,6,7,8,14)	

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

TARANTELLLO 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

	TAGLIATELLA MASSI ALL'UOVO	35
	Con salsa affumicata, cannolicchi° e sommacco ^(1,2,3,4,7,8,14) <i>Tagliatella pasta with smoked sauce, razor clams° and sumac</i> ^(1,2,3,4,7,8,14)	
	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) <i>Spaghetti with Tuscan Tomatoes, herbs ricotta, garlic, EVO, all coming from our region</i> ^(1,7,9,10)	
	DITALINI DI FARRO	34
	Con panna al fieno° e variazione di funghi ^(1,6,8) <i>Spelt Ditalini pasta with hay°-infused cream and variation of mushrooms</i> ^(1,6,8)	
	RAVIOLI DEL PLIN°	36
	Ripieni con ragù di "cintale", mirtilli fermentati e chips di nervetti ^(1,3,7,9,12) <i>Ravioli° filled with Tuscan "Cintale" wild pork, fermented blueberries and beef tendon chips</i> ^(1,3,7,9,12)	
	"LA PASTA IN BIANCO" 10_11 PORTRAIT MILANO	26
	Fusilli metodo Massi e Parmigiano ^(1,3,7) <i>"The white pasta" Signature dish 10_11 Portrait Milano, Fusilli Massi and Parmesan Cheese</i> ^(1,3,7)	
	RISOTTO DELL'ORO	32
	Risotto con zafferano Blu Caravan ^(7,9) <i>Rice with Blu Caravan saffron</i> ^(7,9)	

INSALATE SALADS

	INSALATA DI MELA E FINOCCHI	26
	Con caprino e zenzero ^(5,6,7,8,9) <i>Apple and fennel salad with goat cheese and ginger</i> ^(5,6,7,8,9)	
	CALIFORNIA COBB CON ASTICE O POLLO*	29
	Misticanza, formaggio erborinato, guanciale, avocado, pomodoro e dressing alla francese ^(1,2,3,4,7,10,12) <i>California cobb with lobster or chicken*, mixed salad leaves, blue cheese, guanciale, avocado, tomato and french dressing</i> ^(1,2,3,4,7,10,12)	
	BURRATA TOSCANA, RUCOLA E FRUTTA DI STAGIONE	29
	Uva passa, cipolla e pistacchio ^(7,8) <i>Tuscan burrata with rocket and seasonal fruit, raisins, onion and pistachios</i> ^(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) <i>Hummus salad, with seasonal raw and cooked vegetables, olives, black garlic, cherry tomatoes, cucumber and crunchy seeds</i> ^(1,5,6,8,9,10,11)	

SECONDI MAIN COURSES

	PESCE SCIABOLA°	43
	Crema di susina umeboshi, funghi enoki e shiitake grigliati ^(4,7,8,12,14) <i>Scabbard fish° with umeboshi plum cream, grilled enoki and shiitake mushrooms</i> ^(4,7,8,12,14)	
	BRANZINO° AL VAPORE	48
	Verdure di stagione, maionese al wasabi, chips di alga nori e uova di salmone ^(1,3,4) <i>Steamed sea bass°, seasonal vegetables, wasabi mayonnaise, nori seaweed chips, and salmon roe</i> ^(1,3,4)	
	FARAONA°	35
	Con radicchio al vino rosso e barbabietola croccante e vellutata ^(5,7,8,12) <i>Guinea fowl° with red wine-braised radicchio, crisp beetroot and beetroot velouté</i> ^(5,7,8,12)	
	FILETTO DI MANZO° SELEZIONE "M. VERGARA"	54
	Con variazione di carciofi e chips di sedano rapa e salsa tamari ^(1,2,4,6,7,9) <i>Beef fillet° "M. Vergara", with artichokes in different textures, celeriac chips and tamari sauce</i> ^(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) <i>Hand-cut beef hamburger°, Tuscan bacon, smoked provola cheese, onion and aji panca aioli</i> ^(1,3,5,7)	
	 POLENTA ARROSTO	28
	Con fonduta vegana e funghi di stagione ^(5,6,8,10,11,13) <i>Roasted polenta with vegan fondue and seasonal mushrooms</i> ^(5,6,8,10,11,13)	

CONTORNI SIDE

CAROTE	8
Arancia e timo <i>Carrots, orange and thyme</i>	
PATATE ARROSTO	8
Erbe aromatiche <i>Roasted potatoes, herbs</i>	
SPINACI	8
Olio e limone <i>Spinach, olive oil and lemon</i>	

DOLCI DESSERT

PERA Ricotta e cioccolato ^(1,3,5,7,8) <i>Pear, ricotta and chocolate</i> ^(1,3,5,7,8)	17
SAINT-HONORÉ Sfoglia caramellata, bigné e crema Chiboust alla vaniglia ^(1,3,5,7,8) <i>Caramelised pastry, choux puffs and vanilla Chiboust cream</i> ^(1,3,5,7,8)	18
TIRAMISÙ TOSCANO Con cantucci di Prato e gel al Vin Santo ^(1,3,7,8) <i>Tuscan Tiramisù, with Cantucci from Prato and Vin Santo gel</i> ^(1,3,7,8)	15
CHEESECAKE Con accompagnamento a scelta tra caramello, frutti rossi o cioccolato ^(1,3,5,7,8) <i>With your choice of caramel, red berries or chocolate</i> ^(1,3,5,7,8)	16
TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA ^(1,3,5,7,8) <i>Tarte Tatin with vanilla custard ice cream</i>	16
 FRAGOLE, VANIGLIA E MANDORLE Mousse leggera al cioccolato vegano, con vaniglia e mandorle ^(5,6,8) <i>Vegan chocolate mousse, strawberries, vanilla and almonds</i> ^(5,6,8)	16
SELEZIONE DI FORMAGGI Con pane alle noci e uvetta ^(1,3,5,7,8) <i>Tuscan Cheese selection with golden raisins and walnuts bread</i> ^(1,3,5,7,8)	18
AFFOGATO AL CAFFÈ ⁽⁷⁾ <i>Coffee Affogato</i> ⁽⁷⁾	12
AFFOGATO AL GIN TADDEO ⁽⁷⁾ <i>Gin Taddeo Affogato</i> ⁽⁷⁾	12

I NOSTRI GELATI SOFT SOFT ICE CREAM

FRUTTI DI BOSCO ⁽⁷⁾ <i>Wild berries</i> ⁽⁷⁾	16
CIOCCOLATO E COOKIES ^(1,5,7,8) <i>Chocolate & Cookies</i> ^(1,5,7,8)	16
BOURBON MITCHEL E NOCI PECAN ^(7,8) <i>Bourbon Mitchel & Pecan Nuts</i> ^(7,8)	32
PISTACCHIO E CARMELLO SALATO ^(7,8) <i>Pistachio & Salted Caramel</i> ^(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 gli ingredienti, valorizzando la stagionalità e, dove possibile, la provenienza da piccoli produttori e realtà toscane.

Una scelta che rafforza il legame tra la cucina e il territorio.

At Caffè dell'Oro, ingredients are selected with care, with a focus on seasonality and, where possible, produce sourced from small-scale and Tuscan suppliers.

A choice that strengthens the connection between our cuisine and its region.

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) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA.

All our prices are to be considered in euro and VAT included.

COPERTO Cover charge – 6 p.p.

CAFFÈ DELL'ORO

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

  @caffedelloro