

ALLA CARTA

CAFFE' DELL' ORO






ANTIPASTI • STARTERS

CECINA, COCKTAIL DI SCAMPI* E LATTUGHINO ALLA PLANCIA
Chikpeas flat bread*, shrimps cocktail and grilled crispy baby lettuce

BATTUTO DI CHIANINA, BRICIOLE DI CIPOLLA, RUCOLA, FUNGHI PIOPPINI MARINATI E PAPRICA DOLCE AFFUMICATA
Hand ground Chianina beef tartare, crumbled crispy onions, rucola, marinated mushrooms and sweet paprika

PALAMITA, RICOTTA, SPINACI E LIMONE
Home preserved mediterranean bonito in evo oil, ricotta, spinach and lemon

FORMAGGI • CHEESES

 PROVOLONE DEL MONACO DI SORRENTO	10
 FORMAGGIO DI PECORA	10
 BLU DI MOROZZO	10
 TOMINO DI LATTE DI CAPRA FRESCO	10
 PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI	10


SHARING IS CARING

PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALE GRIGIO DEL CASENTINO 24 MESI	
Regular	10
Half	18
FOCACCIA° DI RECCO	
Regular	10
Half	18
FOCACCIA*, BURRATA E TARTUFO NERO ESTIVO	27
Focaccia* with burrata and black summer truffle	

DOLCI • DESSERT

TIRAMISÙ	10
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON OLIO EVO	
TOSCANOE BISCOTTO AL SALE	12
Chocolate mousse, evo oil and savoury cookie	
CROSTATA DI PERA E VINSANTO, GELATO ALLA VANIGLIA	10
Pear and Vinsanto pie, vanilla ice cream	
MACEDONIA DI FRUTTA	12
Fruit salad	

PRIMI • PASTA & RICE

18	TORTELLINI* AL RAGÙ, OLIO AL TIMO Tortellini*, ragout and thyme evo oil	
	CASERECCE* AL PESTO, PINOLI E FAGIOLINI Caserecce*(pasta) with basil pesto, pinenuts and green beans	
20	PASTA ALLA LIVORNESE, NERO DI SEPPIA, GALLINELLA ED ORIGANO Pasta in "caciucco" sauce (livornese), squid ink, roasted gurnard and oregano	
16	RISO MANTECATO CON CAPRINO FRESCO, LIMONE CANDITO E POLVERE DI CAPPERI	15
	Risotto eith fresh goat cheese, roasted lemon and capers	
	 SPAGHETTO AGLIO E OLIO, POMODORO CANDITO E BOTTARGA	19
	The one and only Spaghetti with evo oil, garlic, hot chili, candied heirloom tomatoes and cured tuna roe	

TODAY

A CHEF'S MEAL

Ask your waiter for our daily option

20

only for lunch Monday to Friday

SECONDI • MAINS

17	CONTROFILETTO DI MANZO, FAGIOLINO ZOLFINO E FONDO AL PEPE NERO	32
	Grilled beef sirloin, whyte baby beans "Zolfino", black pepper jus	
16	COSCIA DI POLLO ALLA DIAVOLA CON PATATE NOVELLE AROMATICHE	22
	Spicy Roasted chicken thigh "diavola", roasted new potatoes	
20	RICCIOLA, VONGOLE, OLIVE E PISELLI	25
	Amberjack, clams, olives and green peas	
	TRIGLIA PANATA AL POMODORO, MELANZANE E CIPOLLOTTO	22
	Panfried red mullet, grilled eggplant and spring onion	

CONTORNI • SIDES

PATATE ARROSTO	9
Roasted potatoes	
INSALATA VERDE	9
Green salad	
SPINACI ALL'OLIO EVO	9
Extra Virgin Olive oil boiled spinach	
ZUCCHINE MARINATE	9
Marinated zucchini	

Farm to Table

- ALL DAY -

Minestrone tiepido di primavera 14
- Spring vegetables soup -

Crema di ceci con olio di oliva e briciole di pane all'aglio 9
- Chickpeas cream, evo oil, garlic bread crumbs -

Asparagi, parmigiano ed aceto balsamico 12
- Green Asparagus, Parmigiano Reggiano and balsamic vinegar -

Lattuga, zucchina marinata e ravenello 13
- Lettuce, marinated zucchini and red radish -

Cipollotto arrostito, caprino e crema di carote al limone 11
- Roasted spring onion, fresh goat cheese, lemon and carrot cream -

Insalata di campo, mela verde e semi croccanti 9
- Seasonal salad with green apples and crispy seeds -

MERENDA

ALLURING AFTERNOON BITES

from 3pm to 7pm

CROCCHETTA DI PAPPAL POMODORO, BASILICO	13
Crispy "pappa al pomodoro" nugget, basil	
FOCACCIA CON MORTADELLA	12
INSALATA CAPRESE	14
Caprese salad	
HAMBURGER DI CHIANINA E CHIPS DI PATATE	26
Chianina beef burger with potatoes chips	
BURRATA, CRUDO E POMODORO	18
Burrata, prosciutto and tomatoes	
TOAST CON PROSCIUTTO ED ASIAGO STAGIONATO CON GIARDINIERA IN OLIO EVO	15
Tasted panino with roasted ham and aged Asiago cheese, pickled vegetables	



ASAP

WE WORK HARD TO BE
AS SUSTAINABLE AS POSSIBLE

BTG • AL BICCHIERE

FARM TO GLASS

IL BORRO – LAMELLE 2018 10
Vol: 12,5% – Uve: 100% Chardonnay

IL BORRO – ROSÈ 2018 10
Vol: 12% – Uve: 100% Sangiovese

TENUTA IL BORRO – BORRIGIANO 2017 10
Vol: 13,5% – Uve: 50% Merlot e 25% Syrah, 25% Sangiovese

CASTIGLION DEL BOSCO – PRIMA PIETRA 2015 16
Vol: 14,5% – Uve: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon

CASTIGLION DEL BOSCO – BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 17
Vol: 14,5% – Uve: 100% Sangiovese

SPUMEGGIANTI AKA VINS À BULLES

BISOL – JEIO VALDOBBIADENE 10

PROSECCO SUPERIORE BRUT 10
11,5% Vol. – Uve: Glera

**MARCHESE ANTINORI MONTENISA
FRANCIACORTA DOCG – CUVÉE ROYALE** 10
Vol: 12,5% – Uve: Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%

LAURENT PERRIER – BRUT S.A. 18
Vol: 12% – Uve: 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

BRUNO PAILLARD – BRUT ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE S.A. 22
Vol: 12% – Uve: 85% Pinot Noir e 15% Chardonnay

COCKTAIL

from 6pm to 10.30pm

MAI-TALIAN 14
Brugal rum blanco, Maraschino, Amaretto, Pier Giffard dry curaçao, succo bergamotto

INSOLITO SOUR 14
Vka tuscan vodka, sciroppo di sambuco, succo di limone, peperone pestato, bianco d'uovo

DA DEFINIRE 14
Peter in Florence gin, succo di limone, salvia, zucchero extrafine, soda water

SOPHIA 14
Vka tuscan Vodka, Aperol, orzata, purea di fragole, succo di limone, bianco d'uovo, prosecco superiore

LIDO 14
Aperol infuso alla vaniglia, purea di cocco, prosecco superiore, soda water

SAPORE DI SALE 14
Brugal Anejo rum, succo di albicocca bio, sciroppo alla cannella, pizzico di sale

EXOTIC FASHIONED 14
Bulleit Bourbon whisky, batida de coco, liquore alla banana, sciroppo alla vaniglia

VINS DE RÊVE AKA DREAMS DRINKS COME TRUE

VINI BIANCHI / WHITE WINES

CASTELLO DELLA SALA – CERVARO DELLA SALA 2017 22
Vol: 12% – Uve: 90% Chardonnay e 10% Grechetto

ANGELO GAJA – ROSSJ BASS 2016 25
Vol: 13,5% – Uve: 100% Chardonnay

GRAVNER – BREG ANFORA 2007 25
Vol: 13,5% – Uve: Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling Italico

VINI ROSSI / RED WINES

CECCHI – COEVO 2013 25
Vol: 13,5% – Uve: 50% Sangiovese, 20% Cab Sauvignon, 10% Petit Verdot, 20% Merlot

TENUTA NUOVA – CASANOVA DEI NERI 2013 35
Vol: 15% – Uve: 100% Sangiovese

TENUTA DELL'ORNELLAIA – ORNELLAIA 2013 63
Vol: 14,5% – Uve: 56% Cab Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cab Franc, 7% Petit Verdot

VINI DOLCI / SWEET WINES

CASTELLO DELLA SALA – MUFFATO DELLA SALA 2014 14
Vol: 13% – Uve: Sauvignon Blanc, Grechetto, Sémillon, Traminer e Riesling

LIS NERIS – TA LÛC 2009 20
Vol: 11% – Uve: 95% Verduzzo, 5% Riesling

CHÂTEAU GUIRAUD – SAUTERNES 1ER CRU CLASSÉ 1999 20
Vol: 13,5% – Uve: 65% Sémillon e 35% Sauvignon

MORE TO DRINK

PIEROPAN – CALVARINO SOAVE CLASSICO 2016 10
Vol: 12,5% – Uve: 70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave

BORGO SAN DANIELE – PINOT GRIGIO 2017 10
Vol: 12% – Uve: 100% Pinot Grigio

TERLANO – WINKL 2017 11
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sauvignon Blanc

KOFERERHOF – RIESLING 2017 12
Vol: 12,5% – Uve: 100% Riesling

ISOLE E OLENA – COLLEZIONE PRIVATA 2017 18
Vol: 14% – Uve: 100% Chardonnay

FEUDI DI SAN GREGORIO – VISIONE ROSÈ 2017 10
Vol: 12,5% – Uve: 100% Aglianico

FEUDI DI SAN GREGORIO – AGLIANICO DEL RE 10
Vol: 13,5% – Uve: 100% Aglianico

RIECINE – CHIANTI CLASSICO 2017 11
Vol: 13,5% – Uve: 100% Sangiovese

CASTIGLION DEL BOSCO – BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 17
Vol: 14,5% – Uve: 100% Sangiovese

PIEROPAN – AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015 17
Vol: 14,5% – Uve: 60% Corvina, 30% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Croatina

LA MORANDINA – MOSCATO D'ASTI 2018 10
Vol: 5,5% – Uve: 100% Moscato d'Asti

POJER & SANDRI – ESSENZIA 2013 10
Vol: 9,5% – Uve: Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Gewürztraminer, Kerner

TORRE A CONA – VIN SANTO DEL CHIANTI MERLAIA 2011 10
Vol: 12% – Uve: 50% Trebbiano Toscano, 50% Malvasia del Chianti

Good to know

Every day you can step into another fun evening with our unequivocal zesty aperitivo

from 5 to 8.

Book here

Whatsapp (only message):

+39 342 1234 710

coperto 3€

CAFFE' DELL'ORO



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 chill blasted 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 REG CE 853/04 Our staff is available for further information. A detailed list of allergens is available upon request.