

Aperto tutti i giorni dalle 17.00 alle 23.00

Open Daily From 5.00 PM to 11.00 PM

Per info e prenotazioni

For info and reservation

+39 055 2726 6987

tf@lungarnocollection.com

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

I prodotti contrassegnati con * sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni.

I prodotti ittici che serviamo crudi sono stati tutti abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo con il nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e REG CE 853/04.

For any information on allergens we provide a full and detailed list upon request.

The products marked with * are frozen at the source and our staff is available for further information. All fishes served raw are blast chilled during the 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.

Try one of our other bar & restaurants:

LA TERRAZZA

Rooftop Bar on Ponte Vecchio

CAFFÈ DELL'ORO

Italian farm to table experience

BORGO SAN JACOPO

Gourmet Restaurant (One Michelin Star)

PICTEAU COCKTAIL BAR

Cocktail and Bar fare along the river Arno

save our Whatsapp number and book now:



By choosing the dish marked with this logo you will contribute 50% of the price to the Marta Cappelli Onlus




DALLE ORE 17:00 - FROM 5 PM

TAPAS

* EDAMAME	€ 5
Baccelli di soia Soybean pods	
CHIPS CON SALSA HUANCAINA	€ 6
Chips fatte in casa con salsa huancaina Homemade chips served with huancaina sauce	
CAPASANTA SALSA DIABLO	€ 4
Baby capasanta, burro piccante, cipollotto, coriandolo e lime Baby scallop, spicy butter, spring onion, coriander and lime	
PAN CON CHICHARRON	€ 9
Panino con pancia di maiale, patata dolce, mayo piccante e salsa criolla Pork belly sandwich, sweet potato, spicy mayo and criolla sauce	
PAN Y AGUACATE	€ 8
Panino con avocado in tempura, cavolo cappuccio, mayo piccante e salsa criolla Avocado tempura sandwich, coleslaw, spicy mayo and criolla sauce	

DALLE ORE 19:00 - FROM 7 PM

CEVICHE BAR

CEVICHE PERUANO	€ 13
Pesce bianco, gamberi, polpo, seppie, leche de tigre, aji amarillo White fish, prawns, octopus, cuttlefish, leche de tigre, aji amarillo	
 CEVICHE DI POMODORI, AVOCADO E ANACARDI	€ 10
Tomatoes, avocado and cashew nuts ceviche	
TUNA TATAKI	€ 13
Leche de tigre, chalaquita, coriandolo Leche de tigre, chalaquita, coriander	
TIRADITO DI OMBRINA	€ 14
Pescato del giorno, salsa yuzu, limone e olio d'oliva, polvere di miso e yuzu Catch of the day, yuzu, lemon and olive oil dressing, dry miso and yuzu powder	
CAUSA DI POLPO	€ 16
Patate, aji amarillo e limone, polpo grigliato, chimichurri e avocado Potatoes, aji amarillo and lime, grilled octopus, chimichurri and avocado	
TIRADITO DI HAMACHI	€ 15
Tiradito di ricciola giapponese, salsa di aji Amarillo, coriandolo Yellowtail tiradito, aji amarillo dressing, coriander	
SALMONE 41	€ 16
Salmone marinato in rapa rossa e sake, guacamole, chips di quinoa Beetroot and sake marinated salmon, guacamole and quinoa chips	

SIDES

YUCA FRITTA CON SALSA HUANCAINA	Fried yuca with huancaina sauce	€ 7
INSALATA DI ALGHE	Soia e sesamo Soy and sesame	€ 6
RISO NERO, OLIO DI COCCO	Venere rice, coconut oil	€ 6
ZUPPA DI MISO	Miso soup	€ 5

KITCHEN

CAPESANTE SALSA DIABLO	€ 15
Baby capesante, burro piccante, cipollotto, coriandolo e lime Baby scallops, spicy butter, spring onion, coriander and lime	
* TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE	€ 20
Quattro gamberi e verdure Four prawns and vegetables	
MORONE E CURRY NERO	€ 30
Ricciola di fondale, Curry nero, riso venere e quinoa nera Yellow tail, homemade black Curry, venere rice and black quinoa	
PANCIA DI MAIALE CROCCANTE	€ 24
Miso piccante, olio di kombu, chalaquita Crispy pork belly, spicy miso, kombu oil and chalaquita	
ANTICUCHO DI MANZO	€ 25
Controfiletto di angus marinato con salsa anticucho, insalata di cavolo cappuccio e germogli Anticucho marinated beef sirloin, cabbage and sprouts salad	

SUSHI & SASHIMI

MAKI

SPICY TONNO (uramaki 8 pc)	
Tonno pinna gialla, daikon, spicy mayo, cipollotto Yellowfin tuna, daikon, spicy mayo, spring onion	€ 14
SALMONE AVOCADO (uramaki 8 pc)	€ 14
Salmon and avocado	
* EBI TEMPURA (uramaki 8 pc)	€ 15
Gambero in tempura, asparago, mayo piccante Prawn tempura, asparagus, spicy mayo	
* SOFT SHELL CRAB ROLL (futomaki 6 pc)	€ 15
Granchio in tempura, avocado, masago, cipollotto, cetriolo Soft shell crab, avocado, masago, spring onion, cucumber	
VEGETARIANO (uramaki 8 pc)	€ 12
Shiso, asparago, avocado, cetriolo, cipollotto Shiso, asparagus, avocado, cucumber, spring onion	

NIGIRI & SASHIMI (2 pc)

Tonno Tuna	€ 5
Salmone Salmon	€ 4
Pesce bianco White fish	€ 4
Capasanta (2pc) Scallops (2pc)	€ 5
Ricciola Yellowtail	€ 5

SUSHI SET

SUSHI SPECIAL	€ 25
8 pc roll - 4 nigiri - 4 sashimi	
SASHIMI SPECIAL	€ 18
14 pc sashimi	

Coperto / Cover charge € 3