

# — INDICE —

**TAPAS**

**CEVICHE BAR**

**KITCHEN**

**SUSHI BAR**

**DESSERT**

# TAPAS

---

1

---

**\*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 (1 PC)** **4€**

**Baby capasanta, burro piccante,  
cipollotto, coriandolo e lime**

Baby scallop, spicy butter, spring onion,  
coriander and lime

**PAN CON CHICHARRÒN** **9€**

**Panino con pancia di maiale,  
patata dolce, spicy mayo e salsa criolla**

Pork belly panino, sweet potato,  
spicy mayo and criolla salsa

**PAN Y AGUACATE** **8€**

**Panino con avocado in tempura,  
coleslow, spicy mayo e salsa criolla**

Avocado tempura panino,  
coleslow, spicy mayo and salsa criolla

# CEVICHE BAR

---

2

---

**CEVICHE PERUANO** 13€

---

Pesce bianco, gamberi, polpo,  
seppie, leche de tigre, aji amarillo

White fish, prawns, octopus, cuttlefish,  
leche de tigre, aji amarillo

**TOFU, SALSA TERIYAKI, ARACHIDI** 10€

---

Tofu in tempura di farina di ceci,  
salsa teriyaki, arachidi tostate

Pakora tofu, homemade teriyaki sauce,  
toasted peanuts

**TATAKI DI ANGUS** 13€

---

Aji panca ponzu, kizami wasabi, katsuobushi

**TIRADITO DI OMBRINA** 14€

---

Ombрина, salsa yuzu, limone e olio  
d'oliva, polvere di miso e yuzu, aglio nero

White fish, yuzu, lemon and olive oil dressing,  
dry miso and yuzu powder, black garlic

**CAUSA DI CHIPIRONES** 17€

---

Patate aji Amarillo e lime, patata dolce  
e arancio, calamaretti spillo croccanti, shichimi

Potatoes aji Amarillo and lime, camote  
and orange, deep fried baby squid, shichimi

**SALMONE 4I** 16€

---

Salmone marinato in rapa rossa e sake,  
guacamole, chip di quinoa

Beetroot and sake marinated  
salmon, guacamole and quinoa chip

**SGOMBRO AHUMADO** 13€

---

Sgombro affumicato, latticello,  
rafano e susine fermentate

Smoked mackerel, butter milk,  
horseradish, fermented plums

**TIRADITO DI HIRAMASA** 15€

---

Tiradito di ricciola giapponese, yuzu miso,  
cenere di liquirizia, shitake croccanti

Yellowtail tiradito, yuzu miso dressing,  
liquorice charcoal, crispy shitake

# KITCHEN

---

3

---

**\*CAPESANTE SALSA DIABLO (4 PC) 15€**

Baby capesante, burro piccante,  
cipollotto, coriandolo e lime

Baby scallops, spicy butter,  
spring onion, coriander and lime

**FISH & CHIPS 22€**

Halibut croccante, yuca, patata dolce,  
platano, salsa tartara, aji panca, house ketchup

Crispy halibut, yuca, sweet potatoes, platano,  
tartare sauce and homemade aji panca  
house ketchu

**TACU TACU DE PESCADO Y MARISCOS 35€**

Guazzetto di pescato del giorno, gamberi rossi  
e cozze, aji amarillo, coriandolo e lime

Stewed Catch of the day, red prawns  
and mussels, aji amarillo, coriander and lime

**HOUSE RAMEN 20€**

Ramen del giorno

Homemade daily Ramen

**GALLETTO 22€**

Galletto livornese, quinoa,  
spuma di choclo e Kimchi fatto in casa

Free range chicken, quinoa, Peruvian corn foam,  
homemade Kimchi

**PANCIA DI MAIALE CROCCANTE 24€**

Miso piccante, olio di kombu, chalaquita

Crispy pork belly, spicy miso,  
kombu oil and chalaquita

**ANTICUCHO DI MANZO 28€**

Controfiletto di manzo marinato con salsa  
anticucho, insalata di cavolo cappuccio e ajis

Anticucho marinated beef sirloin,  
cabbage and ajis salad

# SUSHI BAR

---

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

# 4



---

# NIGIRI E SASHIMI (2 PC)

Tonno   Tuna	5€
Salmone   Salmon	4€
Pesce bianco   White fish	4€
*Capasanta   Scallops	5€
Ricciola   Yellowtail	5€

SUSHI SET	PC	€
SUSHI SPECIAL	8 pc: 4 nigiri 4 sashimi	25 €
SASHIMI SPECIAL	14 pc sashimi	18 €

# SIDES

---

5

---

**YUCA FRITTA, SALSA HUANCAINA 7€**

Fried yuca with huancaína sauce

**INSALATA DI ALGHE 7€**

Soia e sesamo

Soy and sesame

**RISO VENERE, OLIO DI COCCO 6€**

Black rice, coconut oil

**ZUPPA DI MISO 5€**

Miso soup

**CARCIOFI GRATINATI, MISO E PARMIGIANO 8€**

Charred artichokes, miso and parmesan cheese



**TAMAL, SALSA CRIOLLA 8€**

Peruvian Tamal, Salsa Criolla

# DESSERT

---

6

---

**REMOLACHA, SOJA Y MISO** **12€**

---

Spugna di rapa rossa, pera, gelato affumicato di soia e ginger, caramello al miso

Beetroot sponge, pear, soy and ginger smoked ice-cream, miso caramel

**CHOCO Y COCO** **12€**

---

Cioccolato, cocco, ajis e frutto della passione

Chocolate, coconut, chilies and passion fruit

**FUNNY FRUIT** **10€**

---

Frutta, pisco, semi di Chia

Pisco infused fruit, chia seeds

**GELATI - ICE CREAM  
ARTIGIANALI** **5€**

---

Vaniglia | Vanilla

Cioccolato | Chocolate

Fior di latte | Milk cream

**SORBETTI - SORBET  
ARTIGIANALI** **5€**

---

Limone | Lemon

Fragole | Strawberry

Mango | Mango



**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.



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

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  
WhatsApp(message only) +39 342 1234 710

LUNGARNO DINING:

**LA TERRAZZA**

Rooftop Bar on Ponte Vecchio  
Hotel Continentale - Vicolo dell'Oro, 6 - Florence

**CAFFÈ DELL'ORO**

Italian farm to table experience  
Lungarno degli Acciaiuoli, 2P - Florence

**BORGO SAN JACOPO**

Gourmet Restaurant (One Michelin Star)  
Borgo San Jacopo, 62/R - Florence

**PICTEAU COCKTAIL BAR**

Cocktail Bar fare along the river Arno  
Borgo San Jacopo, 14 - Florence

Save our Whatsapp number and book now:

