

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** € 15
In agrodolce, daikon e citronella ^{(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) *}
Steamed bao, sweet chilli pork belly, daikon and lemongrass
-  **TOSTADA DI GAMBERI ROSSI** € 16
Guacamole e gel al limone ^{(1,2) *}
Red prawn tostada, guacamole and lemon gel
-  **TEMPURA DI CALAMARI** € 18
Polvere di peperone arrostito, limone, erba cipollina e salsa cream freiche ^{(1,5,6,7,8,14) **}
Fried squid in tempura, roasted pepper powder, lemon, chives, and crème fraîche sauce
-   **SASHIMI DI ANGUS** € 21
Aioli al peperoncino, chips di lino e olio al prezzemolo ^{(1,3) °}
Angus sashimi, chili aioli, flaxseed chips, and parsley oil
- TAKOYAKI DI POLPO** € 15
Pecorino di Pienza, salsa cacciucco e katsuobushi ^{(1,2,3,4,5,6,7,8,14) °}
Octopus Takoyaki with Pecorino di Pienza cheese, Cacciucco sauce, and Katsuobushi

ANTIPASTI STARTERS

-    **AVOCADO** € 23
con ravanelli, cetrioli, gel di melograno e chips all'olio
Avocado tartare with radishes, cucumber, pomegranate gel and EVO chips
-    **POMODORINI ESTIVI** € 18
Sambuco, acqua di pomodoro e basilico
Tomatoes, elderflower, tomato water, and basil
-   **INSALATA DI MARE AL VAPORE** € 25
Scampi, gamberi rossi, calamari e polpo ^{(2,4,14) **}
Steamed seafood salad: scampi, red prawns, squid and octopus
-   **TARTARE DI MANZO SELEZIONE "MIGUEL VARGARA"** € 26
Zucchine, crema di uovo e chips di radici ^{(3,5,6,8) °}
Beef Tartare, zucchini, egg cream, and root chips

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

SPAGHETTO A KM TOSCANO E LA SUA SCARPETTA

Pomodori del Mugello, ricotta alle erbe, aglio e olio, tutto proveniente dalla nostra regione ^{(1,7,9)*}
Spaghetti with Tuscan Tomatoes, herbs ricotta, garlic, EVO, all coming from our region

€ 29

FREGOLA

Salsa allo zafferano, carpaccio di capasanta, bottarga e salicornia ^{(1,2,3,4,7,14) °}
Fregola, saffron sauce, scallop carpaccio, bottarga, and samphire

€ 38

RAVIOLI DEL PLIN

Ripieni con ragù di "cintale", mirtilli fermentati e chips di nervetti ^{(1,3,7,9,12) *}
Ravioli filled with Tuscan "Cintale" wild pork, fermented blueberries and beef tendon chips

€ 36

MINISTRONE FREDDO

Verdure di stagione, tubetti di farro Monograno Felicetti, burrata e pesto di basilico ^(1,7,8,9)
Cold Minestrone, seasonal vegetables, Felicetti Monograno spelt tubetti, burrata cheese and basil pesto

€ 28



"LA PASTA IN BIANCO" 10_11 PORTRAIT MILANO

Fusilli metodo Massi e Parmigiano ^(1,3,7)
"The white pasta" Signature dish 10_11 Portrait Milano, Fusilli Massi and Parmesan Cheese

€ 26

RISOTTO DELL'ORO

Risotto con zafferano Blu Caravan ^(7,9)
Rice with Blu Caravan saffron

€ 32

INSALATE SALADS



CALIFORNIA COBB CON ASTICE

Misticanza, erborinato, guanciale, avocado, pomodoro e french dressing ^{(2,3,4,7,10,12)*}
California cobb salad with lobster, blue cheese, bacon, avocado, tomato and french dressing

€ 29



INSALATA DI POLLO IN STILE ASIATICO

Quinoa, verdure di stagione, Wonton e dressing al sesamo ^(1,5,6,8,11)
Asian chicken salad with quinoa, seasonal vegetables, Wonton and sesame dressing

€ 26

INSALATA DI SPINACINO E FRAGOLE

Caprino del Mugello, guanciale, mandorle, erba cipollina e balsamico ^(7,8)
Spinach and strawberry salad with local goat cheese, bacon, almonds, chives and balsamic

€ 24

BURRATA TOSCANA, RUCOLA E FRUTTA DI STAGIONE

Uva passa, cipolla e pistacchio ^(7,8)
Local burrata with citrus and seasonal fruits, raisins, onion and pistachio

€ 29

SECONDI MAIN COURSES

 	BRANZINO AL VAPORE Verdure di stagione, maionese al wasabi, chips di alga nori e uova di salmone ^{(1,3,4) °} <i>Sea bass, seasonal vegetables, wasabi mayonnaise, nori seaweed chips, and salmon roe</i>	€ 48
	SALMONE UP STREAM Bietola grigliata, salsa vadouvan, fiori di aglio orsini e olio cipollotto bruciato ^{(3,4,7,12) *} <i>Up Stream Salmon with grilled Swiss chard, vadouvan sauce, wild garlic flowers, and burnt spring onion oil</i>	€ 46
	FILETTO DI MANZO SELEZIONE "M. VERGARA" Fior di zucca ripieno di patate e provola, piselli e jus al tamari Toscano ^{(1,2,4,6,7,9) °} <i>Beef fillet "M. Vergara", zucchini blossom filled with potatoes and provola cheese, green peas and tamari Tuscan Sauce</i>	€ 54
	POLLO IN "VIGNAROLA" con verdure fresche e il suo fondo al verjus ^{(1,2,4,6,7,9) °} <i>Chicken with spring vegetables and Verjus sauce</i>	€ 38
	HAMBURGER CAFFÈ DELL'ORO 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 provolone, onion and aji panca aioli</i>	€ 35
  	MELANZANA AL MISO Pinoli, limone, miele e masago arare ^(1,2,4,5,6,8) <i>Mis eggplant, pine nuts, lemon, honey and masago arare</i>	€ 28

CONTORNI SIDE

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

DOLCI DESSERT

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

€ 15



RAVIOLI DI ANANAS INFUSA ALLO ZENZERO E LEMONGRASS

Con cioccolato, ricotta e timo ^(1,3,5,7,8,11)

Ginger and lemongrass infused pineapple with Valrhona chocolate, thyme and ricotta

€ 15

NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Bavarese leggera al cioccolato bianco e nocciole, cremoso al pralinato e wafer croccante ^(1,3,7,8)

Hazelnut and white chocolate, creamy praline and crunchy wafer

€ 16

PASSIONE ESOTICA

Cremoso al mango e frutto della passione, gel di lamponi, pistacchio e rum ^(1,3,7,8)

Mango and passion fruit mousse, raspberry gel, pistachio and rum

€ 16



FRAGOLE, VANIGLIA E MANDORLE

Mousse leggera al cioccolato vegano, con vaniglia e mandorle ^(5,6,8)

Vegan chocolate mousse, vanilla and almonds

€ 16

SELEZIONE DI FORMAGGI

con pane alle noci e uvetta ^(1,3,5,7,8)

Cheese selection with golden raisins and walnuts bread

€ 18

AFFOGATO AL CAFFÈ ⁽⁷⁾

Coffee Affogato

€ 12

AFFOGATO AL GIN TADDEO ⁽⁷⁾

Gin Taddeo Affogato

€ 12

I NOSTRI GELATI SOFT SOFT ICE CREAM

FRAGOLA ⁽⁷⁾

Strawberry

€ 16

CIOCCOLATO E COOKIES ^(1,5,7,8)

Chocolate & Cookies

€ 16

BURBON MITCHEL E NOCI PECAN ^(7,8)

Bourbon Mitchel & Pecan Nuts

€ 32

PISTACCHIO E CARMELLO SALATO ^(7,8)

Pistachio & Salted Caramel

€ 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.

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.

Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a sostenere l'associazione a supporto degli orfani delle vittime di femminicidio.

By choosing the dish marked with this logo, you will help support the association assisting the orphans of femicide victims.



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

CAFFÈ DELL'ORO

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



@caffedelloro