

CAFFÈ DELL'ORO

MENU DELLA CENA *DINNER 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* ^(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)
-  **TOSTADA DI GAMBERI ROSSI*** € 16
Guacamole e gel al limone ^(1,2)
Red prawn tostada, guacamole and lemon gel* ^(1,2)
- POLENTA CROCCANTE** € 16
Baccalà mantecato°, uova di tobiko* e maionese cavolo nero ^(1,3,4,7,8)
Crispy Polenta with creamed salt cod°, tobiko roe, and black kale mayonnaise* ^(1,3,4,7,8)
-   **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 ^(1,3)
- FLAN DEL VALDARNO** € 17
Gamberi rossi*, nocciola e nuvole di drago alle spezie ^(1,2,3,6,8,11)
Valdarno Flan with red prawns, hazelnut, and spiced prawn crisps* ^(1,2,3,6,8,11)

ANTIPASTI STARTERS

-    **AVOCADO** € 23
con ravanelli, cetrioli, gel di melograno e chips all'olio
Avocado tartare with radishes, cucumber, pomegranate gel and EVO chips
-    **VARIAZIONE DI RADICI** € 18
Con salsa rafano e riso viola ⁽⁸⁾
Vegetable Root Medley with horseradish sauce and violet rice ⁽⁸⁾
- TARTARE DI TROTA** € 23
Trota° del Casentino, salsa spirulina e clorofilla affumicata, mela e aneto ^{3,4,7,8,9}
Casentino Trout° Tartare with spirulina sauce, smoked chlorophyll, apple, and dill ^{3,4,7,8,9}
-   **TARTARE DI MANZO° SELEZIONE "MIGUEL VERGARA"** € 26
Cavolfiore, crema di uovo e chips di radici ^(3,5,6,8)
Beef Tartare°, cauliflower, egg cream, and root chips ^(3,5,6,8)

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

€ 29

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 ^(1,7,9)

FREGOLA

€ 38

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

RAVIOLI DEL PLIN°

€ 36

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 ^(1,3,7,9,12)



"LA PASTA IN BIANCO" 10_11 PORTRAIT MILANO

€ 26

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

RISOTTO DELL'ORO

€ 32

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



TUBETTO DI FARRO

€ 28

Pasta Mono grano Felicetti, panna al fieno° e variazione di funghi ^(1,6,9)
Single-grain tubetto pasta with hay-infused cream and wild mushrooms ^(1,6,9)

PIATTO SPECIALE SPECIAL DISH

"ORECCHIA DI ELEFANTE"

€ 90

Accompagnata da contorni e salse tipiche dello chef
(minimo due persone – si consiglia la prenotazione) ^(1,3,7,9,10,11,12) °
Butterfly Milanese Veal Chop with Chef's signature side dishes and sauces
(for 2 people – reservation is recommended)

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> ^(1,3,4)	€ 48
	SALMONE ALLA WELLINGTON° con salsa bbq giapponese° e baby lattuga ^(1,3,4,5,7,8,9,10,11) <i>Salmon Wellington with Tuscan-style yakiniku sauce° and baby lettuce</i> ^(1,3,4,5,7,8,9,10,11)	€ 43
	FILETTO DI MANZO° SELEZIONE "M. VERGARA" Con variazione al topinambur e jus al tamari Toscano ^(1,2,4,6,7,9) <i>Beef fillet° "M. Vergara", Miguel Vergara Beef Fillet with variations of Topinambur and tamari jus</i> ^(1,2,4,6,7,9)	€ 54
	PETTO D'ANATRA° Salsa macis° e zucca in ponzu ^(6,7,8,9) <i>Duck breast° with mace sauce° and pumpkin in ponzu dressing</i> ^(6,7,8,9)	€ 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> ^(1,3,5,7)	€ 35
  	VERZA Crema di patate, aglio nero e grano saraceno <i>Savoy Cabbage with potato cream, black garlic, and buckwheat</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 ^(1,3,7,8)

€ 15

TORTA BASCA ALLA ZUCCA E MATCHA ^(1,3,5,7,8)

Pumpkin Gâteau Basque with matcha ^(1,3,5,7,8)

€ 17

TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA ^(1,3,5,7,8)

Tarte Tatin with vanilla custard ice cream

€ 16

VARIAZIONE DI CIOCCOLATI ^(1,3,5,7,8)

Chocolate medley ^(1,3,5,7,8)

€ 18



FRAGOLE, VANIGLIA E MANDORLE

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

Vegan chocolate mousse, vanilla and almonds ^(5,6,8)

€ 16

SELEZIONE DI FORMAGGI

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

Cheese selection with golden raisins and walnuts bread ^(1,3,5,7,8)

€ 18

AFFOGATO AL CAFFÈ ⁽⁷⁾

Coffee Affogato ⁽⁷⁾

€ 12

AFFOGATO AL GIN TADDEO ⁽⁷⁾

Gin Taddeo Affogato ⁽⁷⁾

€ 12

I NOSTRI GELATI SOFT SOFT ICE CREAM

FRUTTI DI BOSCO ⁽⁷⁾

Wild berries ⁽⁷⁾

€ 16

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

Chocolate & Cookies ^(1,5,7,8)

€ 16

BURBON MITCHEL E NOCI PECAN ^(7,8)

Bourbon Mitchel & Pecan Nuts ^(7,8)

€ 32

PISTACCHIO E CARMELLO SALATO ^(7,8)

Pistachio & Salted Caramel ^(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.

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) 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