

## FUSION TAPAS

BUN DI MOECHE

Granchio dal guscio morbido, insalata di zenzero e gel di lavanda (1,2,3,4,6,7,8,11)\*

*Soft shell crab, ginger salad and lavender gel*

BAO AL VAPORE CON MAIALINO

In agrodole, daikon e citronella (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

*Steamed bun, sweet chilli pork belly, daikon and lemongrass*

PAN CON AVOCADO IN TEMPURA 

Patata dolce, cipolla, coriandolo e aji panca (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14)

*Fried avocado sandwich with sweet potato, onion, coriander and aji panca*

THAI CALAMARI IN TEMPURA

Peperoni, cipollotto e spuma all'aglio (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14)

*Fried squid in tempura with peppers, spring onion and garlic mousse*

SASHIMI DI ANGUS

Ceviche, chili aioli e meringhe di sesamo soia (3,6,10,11)\*

*Angus sashimi, ceviche chilli garlic aioli, sesame and soy meringues*

## ANTIPASTI – STARTERS

TAR-TAR DI AVOCADO 

con ravanelli, cetrioli, coriandolo e chips all'olio (1,7)

*Avocado tartare with radishes, cucumber, coriander and EVO chips*

POLPO CROCCANTE

Spuma di burrata, crema di piselli allo shiso, guanciale e wasabi (1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14)\*

*Crispy octopus with burrata foam, shiso pea cream, bacon and wasabi*

TARTARE DI MANZO

Condimenti indonesiani e croccante di alga nori (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)\*

*Beef tartare with Indonesian condiments and crispy nori seaweed*

CRUDO DI RICCIOLA HAMACHI

Guacamole, soia bianca, yuzu e lamponi (1,3,4,6,8,9,12)\*

*Raw hamachi amberjack with guacamole, white soia, yuzu and raspberries*



€ 14

€ 12

€ 14

€ 16

€ 16 € 30



€ 16

€ 19 €36

€ 21 € 40

€ 21 € 40

## PRIMI – FIRST COURSES

SPAGHETTI, ESTRATTO DI POMODORO E BOTTARGA

crema all'aglio, peperoncino e terra di olive (1,3,4,7)

*Spaghetti with tomato and bottarga, garlic cream, chilli and olive dust*

€ 30

RISOTTO ACQUERELLO “CACIO E PEPE” CON RICCI DI MARE

Pecorino di fossa, pepe di Sarawak, aneto e limone (4,7,9,12,14)

*Acquerello risotto “Cacio e pepe” with fossa pecorino, sea urchin, Sarawack pepper, dill and lemon*

€ 36

FUSILLORO CON GAMBERI ROSA E ZAFFERANO

Togarashi piccante, guanciale e pecorino carmasciano (1,2,3,4,7,9,12)

*Fusilloro pasta with pink shrimps, saffron, togarashi, bacon and pecorino cheese*

€ 32

FAGOTTINI DI AMATRICIANA E COCCO

Guanciale, pomodorini del Piennolo e mozzarella di bufala (1,7,8,9)

*Ravioli filled with amatriciana, coconut, bacon, Piennolo tomatoes and buffalo mozzarella*

€ 28

PAPPADELLA RIPIENA ALLA NORMA 

Caviale di melanzana, pomodoro San Marzano, ricotta salata e menta (1,3,7,9)

*Norma style filled pappardelle, eggplant caviar, San Marzano tomato, aged ricotta and mint*

€ 28

## SECONDI – MAIN COURSES

ROMBO IN CROSTA DI PANE NERO

Ripieno di spinaci, pomodoro al curry del mediterraneo e lemongrass (1,2,4,9)\*

*Dark bread crusted Turbot filled with spinach, Mediterranean curry tomato and lemongrass*

€ 39

SALMONE UP STREAM

Cotto confit, asparagi verdi alla griglia e salsa al vino bianco (4,7,12)\*

*Confit Up stream salmon, grilled asparagus and white wine sauce*

€ 39

FILETTO DI MANZO

Con fiori di zucca ripieni al taleggio e alici, tamari e scalogno (1,3,4,6,7,9)\*

*Beef fillet with squash blossom filled with taleggio cheese and anchovies, tamari sauce and shallots*

€ 49

PETTO D'ANATRA ALLE 5 SPEZIE

Carote con riso soffiato, mela cotogna, cocco e barbabietola (7,8,9)

*5 spices duck breast, carrots with masago arare, quince, coconut and beetroot*

€ 36

BISTECCA DI CAVOLFIORRE AL CURRY MADRAS 

con uvetta, anacardi, salsa alle carote e porto (5,7,8,12)

*Madras curry cauliflower steak, raisins, cashews, carrot and port sauce*

€ 29



## SPECIALI – SPECIALS

HAMBURGER CAFFÈ DELL'ORO

battuta di manzo al coltello, pancetta Toscana, provola affumicata e cipolla (1,3,5,7)\*

*Hand-cut beef hamburger, Tuscan bacon, smoked provolone and onion*

€ 30

“L'ORECCHIA DI ELEFANTE”

Accompagnata da contorni e salse tipiche dello chef (minimo due persone – si consiglia la prenotazione) (1,3,7,9,10,11,12)\*

*Butterfly cut Milanese veal with Chef's signature side dishes and sauces (for 2 people – reservation is recommended)*

€ 80

SPECIALE DEL GIORNO

*Special of the day*

prezzo di mercato

market price

## DOLCI – DESSERT

TIRAMISÙ TOSCANO con cantucci di Prato e gel al Vin Santo <sup>(1,3,7,8)</sup> <i>Tuscan Tiramisù, with Cantucci from Prato and Vin Santo gel</i>	€ 12
RAVIOLI DI ANANAS INFUSA ALLO ZENZERO E LEMON GRASS con cioccolato valrhona, timo e ricotta <sup>(7,8)</sup> <i>Ginger and lemongrass infused pineapple with Valrhona chocolate, thyme, and ricotta</i>	€ 12
“CREMORO” AL CIOCCOLATO FONDENTE con tapioca al cocco e sesamo <sup>(1,3,5,7,8,11)</sup> <i>“Cremoro”, dark chocolate with coconut and sesame tapioca</i>	€ 14
BABÀ CON GELATO AL RHUM E CIOCCOLATO BIANCO meringhe al fior di arancio e vaniglia <sup>(1,3,5,6,7,8,12,14)</sup> <i>Babà with rhum ice cream and white chocolate, vanilla sticks</i>	€ 14
ZUCCOTTO DELLA TRADIZIONE TOSCANA Mousse di ricotta all’arancia candita, cioccolato e gel di Alchermes <sup>(1,3,7,12)</sup> <i>Traditional Tuscan zuccotto with ricotta scented orange, chocolate and Alchermes gel</i>	€ 14
MILLEFOGLIE (per due persone) Crema leggera di vaniglia e limone, consistenze di frutti rossi <sup>(1,3,7)</sup> <i>Millefeuille with vanilla and lemon curd, wild berries sensation – for minimum 2 people</i>	€ 25
SELEZIONE DI FORMAGGI con pane alle noci e uvetta <sup>(1,3,5,7,8)</sup> <i>Cheese selection with golden raisins and walnuts bread</i>	€ 18


Coperto - **Cover charge** € 5 pp

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 vegano - **vegan dish**   \* surgelati – **frozen**   ° abbattuti – **blast chilled**

 piatto piccolo – **small dish**    piatto grande – **big dish**

 Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo, contribuirai a devolvere alla Fondazione, parte del ricavato.

*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

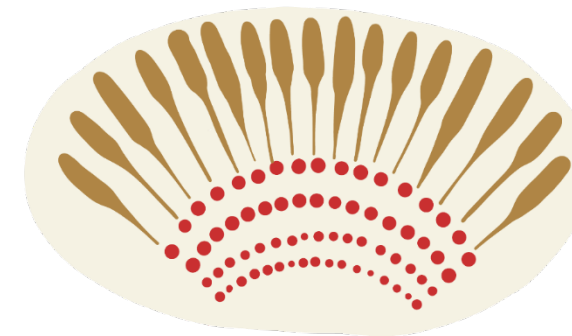
Lungarno degli Acciaiuoli, 4 - 50123 Firenze, Italia

WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352

[oro@lungarnocollection.com](mailto:oro@lungarnocollection.com)

  @caffedelloro

## MENU DEL PRANZO LUNCH MENU



**EXECUTIVE CHEF**

Antonio Minichiello

**RESTAURANT MANAGER**

Claudia Rosati