

**CAFFÈ DELL'ORO**

**MENU DELLA CENA**  
**DINNER MENU**

**EXECUTIVE CHEF**

*Antonio Minichiello*

**MANAGER**

*Claudia Rosat*




## LE NOSTRE TAPAS






BAO AL VAPORE CON MAIALINO In agrodolce, daikon e citronella (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) <i>Steamed bao, sweet chili pork belly, daikon and lemongrass</i>	€ 14
BUN DI MOECHE Granchio dal guscio morbido, insalata di zenzero, coriandolo, gel di limone e lavanda (1,2,3,4,6,7,8,11)* <i>Soft shell crab, ginger salad, coriander and lemon lavender gel</i>	€ 16
PAN FIOR DI ZUCCA IN TEMPURA Ricotta di bufala, alici del Cantabrico, pomodorini confit e olive (1,2,3,4,7) <i>Crispy zucchini blossom filled with ricotta, anchovies, tomatoes confit and olives</i>	€ 16
THAI CALAMARI IN TEMPURA  Peperoni, cipollotto e spuma all'aglio (1,2,3,4,5,6,8,9,12,14)* <i>Fried squid in tempura with peppers, spring onion and garlic mousse</i>	€ 18
SASHIMI DI ANGUS   Ceviche, chili aioli e meringhe di sesamo e soia (3,6,10,11)* <i>Angus sashimi, ceviche, chilli garlic aioli, sesame and soy meringues</i>	€ 16 € 30

## ANTIPASTI – STARTERS



TAR-TAR DI AVOCADO    con ravanelli, cetrioli, coriandolo, gel di rabarbaro e chips all'olio <i>Avocado tartare with radishes, cucumber, coriander, rhubarb gel and EVO chips</i>	€ 18
CRUDO DI RICCIOLA HAMACHI “la nostra idea di panzanella” (1,4,6)* <i>Raw hamachi amberjack, tomatoes water, guacamole, cucumber and basil crisp</i>	€ 21 € 40
ASTICE E FIORI daikon in agrodolce, maionese di crostacei e tè Jasmine (2,3,4,6)* <i>Lobster and pickle daikon salad, crustacean mayonnaise and jasmine thè</i>	€ 21 € 40
TARTARE DI MANZO Zabaione freddo al miso, wasabi, zenzero e chips di tapioca (1,4,6,7,11)* <i>Raw beef tartare, chilled miso sabayon, tapioca crisp and ginger</i>	€ 21 € 40

## PRIMI – FIRST COURSES

SPAGHETTI “GRAZIANO” CON LA SCARPETTA 	€ 30
Pomodori San Marzano, ricotta “De Magi” e basilico <sub>(1,7)</sub> <i>Spaghetti with tomatoes sauce, ricotta cheese and basil</i>	
RISOTTO “RISERVA SAN MASSIMO” CAMPANO 	€ 34
Cozze, patate e provola affumicata <sub>(1,7,9,14)</sub> <i>Risotto with mussels, potatoes and smoked provola cheese</i>	
FUSILLORO “GENTILE” CON GAMBERI ROSSI E ZAFFERANO	€ 38
Togarashi piccante, guanciale e pecorino carmasciano <sub>(1,2,3,4,7,9,12)°</sub> <i>Fusilloro pasta with raw red shrimps, saffron, togarashi , bacon and pecorino cheese</i>	
BOTTONI RIPIENI ALLA GENOVESE DI MANZO	€ 34
Provolone del Monaco, Cipolla di Montoro, carpaccio di manzo e crema di carote <sub>(1,3,7,9)°</sub> <i>Ravioli filled with braised short ribs, provolone cheese fondue, onion, beef carpaccio and carrots cream</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI CAPONATA 	€ 36
Triglie, melanzane di parmigiana e salsa bouillabaise <sub>(1,2,4,7,8)</sub> <i>Ravioli filled with eggplant caponata, red mullet, parmesan and bouillabaisse sauce</i>	




## SECONDI – MAIN COURSES

ROMBO IN CROSTA DI PANE NERO	€ 44
Ripieno di bieta, sughetto di amatriciana e aria di Pecorino <sup>(1,2,4,7,9)°</sup>	
<i>Dark bread crusted Turbot filled with swiss chard, Amatriciana sauce and Pecorino foam</i>	
SALMONE UP STREAM  	€ 42
Cotto a bassa temperatura, variazione di asparagi alle erbe, salsa di burro, limone e capperi arrostiti <sup>(1,4,7)*</sup>	
<i>Slow poached UP Stream Salmon, asparagus variation and roasted lemon capers beurre blanc sauce</i>	
FILETTO DI MANZO 	€52
Wonton di funghi e prosciutto cremoso di spinaci e salsa tamari <sup>(1,2,3,4,6,7,8,9,12)°</sup>	
<i>Beef fillet with crispy mushroom and ham, spinach mousse and tamari jus</i>	
SUPREMA DI FARAONA 	€ 42
In crosta di riso soffiato, lavanda e miele, peperonata, cremoso di patata al finocchietto e salsa al Verjus <sup>(7,9,12)</sup>	
<i>Local wild chicken breast, rice, lavender and honey crust, bel pepper, creamy fennel potatoes and Verjus sauce</i>	
HAMBURGER CAFFÈ DELL'ORO	€ 35
battuta di manzo al coltello, pancetta Toscana, provola affumicata e cipolla <sup>(1,3,5,7)</sup>	
<i>Hand-cut beef hamburger, Tuscan bacon, smoked provolone and onion</i>	
BISTECCA DI MELANZANA  	€ 30
Burro vegano di anacardi e salsa di cocco e curcuma <sup>(5,8)</sup>	
<i>Spiced eggplant steak, vegan cashew butter, coconut and turmeric sauce</i>	
	

## SPECIALI – SPECIALS

HAMBURGER CAFFÈ DELL'ORO	€ 35
battuta di manzo al coltello, pancetta Toscana, provola affumicata e cipolla <sup>(1,3,5,7)°</sup>	
<i>Hand-cut beef hamburger, Tuscan bacon, smoked provolone and onion</i>	
“ORECCHIA DI ELEFANTE”	€ 85
Accompagnata da contorni e salse tipiche dello chef (minimo due persone – si consiglia la prenotazione) <sup>(1,3,7,9,10,11,12)°</sup>	
<i>Butterfly Milanese Veal Chop with Chef's signature side dishes and sauces (for 2 people – reservation is recommended)</i>	
SPECIALE DEL GIORNO	prezzo di mercato
<i>Special of the day</i>	market price

## DOLCI – DESSERT

TIRAMISÙ TOSCANO	€ 15
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>	
ZUCCOTTO DELLA TRADIZIONE TOSCANA	€ 15
Mousse di panna all'arancia candita, cioccolato e gel di Alchermes <sup>(1,3,7,12)</sup>	
<i>Traditional Tuscan zuccotto with creamy mousse scented with orange, chocolate and Alchermes gel</i>	
RAVIOLI DI ANANAS INFUSA ALLO ZENZERO E LEMONGRASS	€ 15
Con cioccolato, ricotta e timo <sup>(1,3,5,7,8,11)</sup>	
<i>Ginger and lemongrass infused pineapple with Valrhona chocolate, thyme and ricotta</i>	
“CREMORO” AL CIOCCOLATO FONDENTE	€ 15
Con tapioca al cocco e sesamo <sup>(1,3,5,7,8,11)</sup>	
<i>Dark chocolate “Cremoro” with coconut tapioca and sesame</i>	
DESSERT D'AUTORE   	€ 16
In collaborazione con lo Chef Pasticcere Vito Cortese, la nostra crostatina 45°	
con frolla di cacao, pistacchio, lamponi e gel di arance agave <sup>(8)</sup>	
<i>Signature Vegan Dessert, Raw Pistachios and Raspberry Cocoa Tart with orange agave gel</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI con pane alle noci e uvetta <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	€ 18
<i>Cheese selection with golden raisins and walnuts bread</i>	

Coperto - *Cover charge* € 6 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 senza glutine – **gluten free dish**

 piatto senza lattosio – **lactose free dish**

 antipasto – **starter dish**

 secondo – **main dish**



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

*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 strapazzate, 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 scrambled 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

Lungarno degli Acciaiuoli, 4 - 50123 Firenze, Italia

WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352

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

  @caffedelloro