

CAFFÈ DELL'ORO

MENU DEL PRANZO
LUNCH MENU

EXECUTIVE CHEF

Antonio Minichiello

MANAGER

Claudia Rosat

LE NOSTRE TAPAS



BAO AL VAPORE CON MAIALINO

€ 14

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

Steamed bao, sweet chilli pork belly, daikon and lemongrass

BUN DI MOECHE

€ 16

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

Soft shell crab, ginger salad, coriander and lemon lavender gel

PAN FIOR DI ZUCCA IN TEMPURA

€ 16

Ricotta di bufala, alici del Cantabrico, pomodorini confit e olive (1,2,3,4,7)

Panino with crispy zucchini blossom filled with ricotta, anchovies, tomatoes confit and olives

THAI CALAMARI IN TEMPURA

€ 18

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

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

SASHIMI DI ANGUS

€ 16

€ 30

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

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

ANTIPASTI – STARTERS



TAR-TAR DI AVOCADO

€ 18

con ravanelli, cetrioli, coriandolo, gel di rabarbaro e chips all'olio

Avocado tartare with radishes, cucumber, coriander, rhubarb gel and EVO chips

CRUDO DI RICCIOLA HAMACHI

€ 21

€ 40

“la nostra idea di panzanella” (1,4,6)°

Raw hamachi amberjack, tomatoes water, guacamole, cucumber and basil crisp

ASTICE E FIORI

€ 21

€ 40

daikon in agrodolce, maionese di crostacei e tè Jasmine (2,3,4,6)*

Lobster and pickle daikon salad, crustacean mayonnaise and jasmine thè

TARTARE DI MANZO





€ 21

€ 40




Zabaione freddo al miso, wasabi, zenzero e chips di tapioca (1,4,6,7,11)°

Raw beef tartare, chilled miso zabaione, tapioca crisp and ginger

INSALATE – SALADS

- CALIFORNIA COBB CON ASTICE  € 29
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
- INSALATA DI POLLO IN STILE ASIATICO  € 24
Quinoa, verdure di stagione, Wonton e dressing al sesamo (1,5,6,7,8,11)
Asian chicken salad with quinoa, seasonal vegetables, Wonton and sesame dressing
- CAPRESE TOSCANA   € 26
Pomodori Heirloom del nostro orto bio e mozzarella di bufala Maremmana (7)
Tuscan Caprese, Heirloom tomatoes from our organic garden and Maremmana buffalo mozzarella

PRIMI – FIRST COURSES

- SPAGHETTI “GRAZIANO” CON LA SCARPETTA  € 30
Pomodori San Marzano, ricotta “De Magi” e basilico (1,7)
Spaghetti with tomatoes sauce, ricotta cheese and basil
- RISOTTO “RISERVA SAN MASSIMO” CAMPANO  € 34
Cozze, patate e provola affumicata (1,7,9,14)
Risotto with mussels, potatoes and smoked provola cheese
- BOTTONI RIPIENI ALLA GENOVESE DI MANZO € 34
Provolone del Monaco, Cipolla di Montoro, carpaccio di manzo e crema di carote (1,3,7,9)*
Ravioli filled with braised short ribs, provolone cheese fondue, onion, beef carpaccio and carrots cream
- RAVIOLI RIPIENI DI CAPONATA € 36
Triglie, melanzane di parmigiana e salsa bouillabaise (1,2,4,7,8)
Ravioli filled with eggplant caponata, red mullet, parmesan and bouillabaisse sauce
- “LA PASTA IN BIANCO” SIGNATURE DISH 10_11 PORTRAIT MILANO  € 26
Fusilli metodo Massi e parmigiano (1,3)
“The white pasta” Signature dish 10_11 Portrait Milano, Fusilli Massi and Parmesan Cheese

SECONDI – MAIN COURSES




ROMBO IN CROSTA DI PANE NERO	€ 44
Ripieno di bieta, sughetto di amatriciana e aria di Pecorino ^{(1,2,4,7,9)°}	
<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 ^{(1,4,7)*}	
<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 ^{(1,2,3,4,6,7,8,9,12)°}	
<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 ^(7,9,12)	
<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 ^{(1,3,5,7)°}	
<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 ^(5,8)	
<i>Spiced eggplant steak, vegan cashew butter, coconut and turmeric sauce</i>	



SPECIALI – SPECIALS

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 ^(1,3,7,8)	
<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 ^(1,3,7,12)	
<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 ^(1,3,5,7,8,11)	
<i>Ginger and lemongrass infused pineapple with Valrhona chocolate, thyme and ricotta</i>	
“CREMORO” AL CIOCCOLATO FONDENTE	€ 15
Con tapioca al cocco e sesamo ^(1,3,5,7,8,11)	
<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 ⁽⁸⁾	
<i>Signature Vegan Dessert, Raw Pistachios and Raspberry Cocoa Tart with orange agave gel</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI con pane alle noci e uvetta ^(1,3,5,7,8)	€ 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 strappazate, 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

  @caffedelloro