

**CAFFÈ DELL'ORO**

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

**EXECUTIVE CHEF**

Antonio Minichiello

**MANAGER**

Claudia Rosati

## 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*

### GRANCHIO

€ 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*

### 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



### 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

€ 22

€ 42

Gazpacho invernale, daikon e maionese di katsoubushi (1,3,4,6)\*

*Winter gazpacho, daikon and Katsoubushi mayonnaise*

### TARTARE DI MANZO E CARCIOFI

€ 21

€ 40

Salsa di miso e senape, pecorino bagnolese, amaranto e yuzu (1,3,7,9,10)\*

*Beef tartare with artichokes, miso and mustard sauce, pecorino cheese, amaranth and yuzu*






### TONNO SELEZIONE LUIGI POMATA ALL'OLIO D'OLIVA **LIMITED EDITION**

€ 95


Servita con crostini di pane ai grani antichi, mousse di avocado e la nostra giardiniera di verdure (consigliato per 2 persone) (1,4)

*Tuna belly in olive oil, selection by Luigi Pomata, served with ancient grain crostini, avocado mousse and our vegetable giardiniera (recommended for 2 people)*

## PRIMI – FIRST COURSES

LINGUINA ALLE VONGOLE VERACI 	€ 32
Aglione, olio e peperoncino <sup>(1,9,14)*</sup>	
<i>Linguina with clams, garlic, olive oil and chilli pepper</i>	
RISOTTO “RISERVA SAN MASSIMO” 	€ 32
Rapa rossa, blue di bufala, prosciutto d’anatra e melograno <sup>(7,9)</sup>	
<i>Risotto “Riserva San Massimo”, red beets, buffalo blue cheese, duck ham and pomegranate</i>	
BOTTONI RIPIENI ALLA GENOVESE DI MANZO	€ 34
Provolone del Monaco, Cipolla di Montoro, carpaccio di manzo e crema di carote <sup>(1,3,7,9)°</sup>	
<i>Ravioli filled with braised short ribs, provolone cheese fondue, onion, beef carpaccio and carrots cream</i>	
MACCHERONI AL FERRETTO	€ 32
Ragu della domenica, pecorino Irpino e “la sua scarpetta” <sup>(1,3,7,8,12)°</sup>	
<i>Maccheroni pasta with typical Sunday meat ragout and pecorino cheese</i>	
“LA PASTA IN BIANCO”  	€ 26
<b>SIGNATURE DISH 10_11 PORTRAIT MILANO</b> 	
Fusilli metodo Massi e parmigiano <sup>(1,3,7)</sup>	
<i>“The white pasta” Portrait Milano, Fusilli Massi and Parmesan Cheese</i>	

## SECONDI – MAIN COURSES

BRANZINO	€ 48
La sua teriyaki, pastinaca, tosazu, mandorla e salsa di scarola e vongole <sup>(1,4,6)°</sup>	
<i>Sea bass and its teriyaki, parsnip, tosazu, almond, escarole and clam sauce</i>	
SALMONE UP STREAM	€ 44
Fagioli, cavolo nero, senape, zafferano e zabaione di Vin Jaune <sup>(1,3,4,7)*</sup>	
<i>Barely Cooked Up Stream Salmon with beans, Tuscan kale, mustard, saffron and Vin Jaune sabayon</i>	
FILETTO DI MANZO SELEZIONE “MIGUEL VERGARA”	€ 52
Radicchio, pera, noci, gorgonzola, cecina, aglio nero e salsa di tamari toscano <sup>(3,6,7,8,9)°</sup>	
<i>Beef fillet “Miguel Vergara”, radicchio, pear, walnuts, gorgonzola, chickpea fries, black garlic and Tuscan tamari sauce</i>	
SUPREMA DI FARAONA	€ 38
Pane al carbone, crepè di carote, vichyssoise e salsa verjus <sup>(1,3,7,9)</sup>	
<i>Local wild chicken breast, charcoal bread, carrot crepe, vichyssoise and verjus sauce</i>	
HAMBURGER CAFFÈ DELL’ORO	€ 35
battuta di manzo al coltello, pancetta Toscana, provola affumicata, cipolla e aji panca aioli <sup>(1,3,5,7)°</sup>	
<i>Hand-cut beef hamburger, Tuscan bacon, smoked provolone, onion and aji panca aioli</i>	
CAVOLFIORE 	€ 28
Curry madras, anacardi, uvetta e jus di carota <sup>(8,12)</sup>	
<i>Cauliflower, madras curry, cashews, raisins and carrot jus</i>	

## SPECIALI – SPECIALS

“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>°

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

SPECIALE DEL GIORNO

prezzo di mercato

*Special of the day*

market price

## DOLCI – DESSERT

TIRAMISÙ TOSCANO

€ 15

Con cantucci di Prato e gel al Vin Santo <sup>(1,3,7,8)</sup>

*Tuscan Tiramisù, with Cantucci from Prato and Vin Santo gel*

RAVIOLI DI ANANAS INFUSA ALLO ZENZERO E LEMONGRASS  

€ 15

Con cioccolato, ricotta e timo <sup>(1,3,5,7,8,11)</sup>

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

GÂTEAU OPÉRA

€ 16

Ganache al Cioccolato fondente, biscuit joconde, limone e mandorle <sup>(1,3,7,8)</sup>

*Dark chocolate cake with joconde biscuit, lemon and almonds*

DESSERT D'AUTORE   

€ 16

In collaborazione con lo Chef Pasticcere Vito Cortese. Cremoso al cioccolato bianco, frolla al cacao, fichi, lampone e senape dolce <sup>(5,8,10)</sup>

*Signature Vegan Dessert, white chocolate cream, cocoa shortcrust pastry, figs, raspberry and sweet mustard*

CASTAGNE 

€ 16

Mousse di castagne, pralinato ai pinoli, uvetta, rum e rosmarino <sup>(1,3,7,8)</sup>

*Chestnut mousse, praline with pine nuts, raisins, rum and rosemary*

SELEZIONE DI FORMAGGI con pane alle noci e uvetta <sup>(1,3,5,7,8)</sup>

€ 18

*Cheese selection with golden raisins and walnuts bread*

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 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

Lungarno degli Acciaiuoli, 4 – 50123 Firenze, Italia

WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352

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

  @caffedelloro