



# Menu

Pranzo dalle 12:00 alle 15:30 – Lunch from 12:00 pm to 3:30 pm

Cena dalle 19:00 alle 22:30 – Dinner from 7:00 pm to 10:30 pm

## In Accompagnamento ai Nostri Vini - To Complement Our Wines

Prosciutto 24 Mesi “Il Magnifico” Macelleria Renieri con Gorgonzola al Tartufo euro 12,00  
Traditional Cured Ham with Truffle Gorgonzola

Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vin Santo euro 12,00  
Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and Vin Santo Reduction

Filetti di Acciuga del Cantabrico Sott’olio con Burro Aromatico euro 10,00  
Anchovies Preserved Under Olive Oil Served With Aromatic Compound Butter

Fiori di Zucca Ripieni e Fritti euro 12,00  
Fried Zucchini Flowers Filled with Cheese

Tartare Battuta al Coltello di Vacche Toscane di Razza Calvanina euro 14,00  
Hand Cut Beef Tartare with Shaved 24 Month Aged Parmigiano

Caponata di Melanzane con Mozzarella di Bufala euro 12,00  
Traditional Eggplant Stew Served Cold with Buffalo Mozzarella Cheese

Sformatino di Zucchine con Riduzione di Parmigiano alla Salvia euro 8,00  
A Savory Crustless Tart of Zucchini with a Reduction of Parmesan Cheese and Sage

Pescato del Giorno in Tartare euro 15,00  
Seafood Tartare of the day

Tonno in Oliocottura, Fagiolo di Cetica e Cipollotto euro 16,00  
Tuna Slow Cooked Under Oil Served With White Beans and Fresh Onion

Selezione di Formaggi Artigianali euro 7,00 per persona\per person  
Mixed Plate of Cheeses (Selection Varies Depending on Availability)

Selezione di Salumi da Storiche Macellerie Toscane euro 7,00 per persona\per person  
Mixed Plate of Ham and Salumi From Historic Butcher Shops of Tuscany

## La Nostra Pasta Fresca Fatta in Casa Our Fresh Pasta Made in House

Pappardelle con Ragout di Stracotto di Ossobuco euro 14,00  
Fresh Homemade Large Tagliatelle With Veal Ossobuco Ragout

Gnocchetti di Patate con Polpo, Pomodorini e Capperi euro 14,00  
Potato Gnocchi Made in House with Octopus, Tomatoes and Capers

Spaghettoni di Grano Duro Alla Chitarra al Sugo di Lampredotto euro 12,00  
Home Made Squared Spaghetti with Lampredotto Sauce (Typical Florentine Dish)

Ravioletti di Robiola Vaccina, Timo e Limone su Crema di Piselli euro 14,00  
Home Made Ravioli Filled with Robiola Cheese, Thyme and Lemon in a Cream of Peas

ENOTECA PITTI GOLA E CANTINA  
WINE SHOP / WINE SHIPPING  
THE WINE CLUB

PIAZZA DE PITTI, 16 FIRENZE 50125 ITALIA

[TheWineClub@PittiGolaeCantina.com](mailto:TheWineClub@PittiGolaeCantina.com) / [www.PittiGolaeCantina.com](http://www.PittiGolaeCantina.com)