

ANTIPASTI DI TERRA

- APPETIZERS -

BRUSCHETTA AL POMODORO TOMATOES BRUSCHETTA	3.50 €
CROSTONE TOSCANO TRADITIONAL TUSCAN BREAD WITH CHICKEN LIVER PATE'	3.50 €
CROSTINI MISTI MIXED CROSTINI (TOMATOES, MUSHROOMS, OLIVE OIL, CHICKEN LIVER PATE')	5.00 €
POLENTA FRITTA CON PORCINI GRATINATI FRIED POLENTA WITH PORCINI MUSHROOMS	6.50 €
ANTIPASTO TOSCANO CON SOTTOLI FATTI DAL NOSTRO CHEF MIXED SLICED TUSCAN SALAMI WITH CROSTINI AND HOME-MADE VEGETABLES UNDER OIL	10.00 €
CARPACCIO DI BRESAOLA BRESAOLA BEEF CARPACCIO	10.00 €
VASSOIO ETRUSCO (SALSICCIA DI CINGHIALE, PECORINO E SOTTOLI) WILD BOAR SAUSAGE, PECORINO CHEESE AND HOME-MADE VEGETABLES UNDER OIL	10.00 €
COCCOLI CRUDO E STRACCIATELLA DI FIOR DI LATTE FRIED BALL- BREAD, PARMA HAM AND STRACCIATELLA CHEESE	10.00 €

ZUPPE

- SOUPS -

ZUPPA TOSCANA DI VERDURE FRESCHE FRESH VEGETABLES TUSCAN SOUP	6.50 €
ZUPPA DI CIPOLLE ONION SOUP	6.50 €
RIBOLLITA ALLA FIORENTINA FRESH VEGETABLES "SOUP" IN FLORENTINE WAY (WITH BREAD)	6.50 €

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO <i>SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	6.50 €
PENNETTE ALL'ARRABBIATA <i>PENNE WITH GARLIC, TOMATO SAUCE AND RED PEPPER</i>	7.00 €
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	8.50 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>SPAGHETTI WITH BACON, EGGS AND CREAM</i>	8.50 €
TAGLIATELLE AL RAGU' - HOME-MADE TAGLIATELLE WITH MEAT SAUCE	8.50 €
TOPINI DI PATATE AI 4 FORMAGGI <i>HOME-MADE GNOCCHI WITH 4 CHEESES SAUCE</i>	8.50 €
TAGLIATELLE AL PESTO ALLA GENOVESE <i>HOME-MADE TAGLIATELLE WITH FRESH BASIL PESTO SAUCE</i>	8.50 €
RAVIOLI TOSCANI (RICOTTA E SPINACI) CON BURRO E SALVIA <i>TUSCAN RAVIOLI (RICOTTA AND SPINACH) WITH BUTTER AND SAGE</i>	8.50 €
RISO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI <i>RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	9.00 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI <i>HOME-MADE TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	9.50 €
CHITARRETTE DI PASTA FRESCA NEL CESTINO DI GRANA CON POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO <i>HOME-MADE SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES IN PARMESAN CHEESE BASKET</i>	10.50 €
TORTELLI DI PATATE AL RAGU' DELLA NONNA <i>HOME-MADE POTATO TORTELLI WITH MEAT SAUCE IN "GRANDMOTHER STYLE"</i>	12.50 €
PICI TOSCANI CON RAGU' E FUNGHI PORCINI <i>TUSCAN HOME-MADE "PICI" SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS</i>	12.50 €
PICI AL POMODORO CON POLPETTINE FATTE IN CASA <i>HOME-MADE "PICI" SPAGHETTI WITH HOME-MADE MEATBALLS, TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	12.50 €

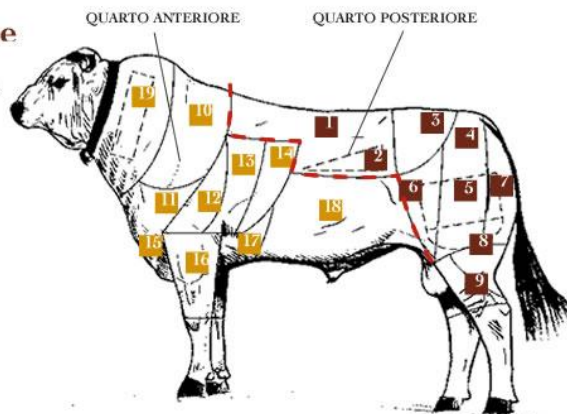
La mappa dei tagli carne

Quarto Posteriore

- 1 Lombata
- 2 Filetto
- 3 Scamone con spinacino
- 4 Fesa
- 5 Sottofesa
- 6 Noce
- 7 Magatello
- 8 Pesce
- 9 Geretto Posteriore

Quarto Anteriore

- 10 Costata di reale
- 11 Reale
- 12 Girello di spalla
- 13 Copertina
- 14 Fesone di spalla
- 15 Punta di petto
- 16 Geretto anteriore
- 17 Petto
- 18 Pancia
- 19 Collo



DAI NOSTRI MANZI..

<p>BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CHIANINA ± 1000 GR. CHIANINA FLORENTINE STEACK ± 1000 GR.</p>	<p>60.00€</p>
<p>BISTECCA ALLA FIORENTINA NELLA COSTOLA PER 1 PERSONA ± 500 GR. GRILLED FLORENTINE STEAK FOR 1 PERSON ± 500 GR.</p>	<p>19.00 €</p>
<p>BISTECCA ALLA FIORENTINA NEL FILETTO PER 2 PERSONE ± 1000 GR. GRILLED FLORENTINE T-BONE STEAK FOR 2 PEOPLE ± 1000 GR.</p>	<p>44.00 €</p>
<p>BISTECCA ALLA FIORENTINA NEL FILETTO PER 3 PERSONE ± 1500 GR. GRILLED FLORENTINE T-BONE STEAK FOR 3 PEOPLE ± 1500 GR.</p>	<p>66.00 €</p>
<p>TAGLIATA DI BISTECCA CON RUCOLA E GRANA SLICED BEEF STEAK WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE</p>	<p>16.50 €</p>
<p>FILETTO DI MANZO ALLA PRATAIOLA BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS AND RUCOLA SALAD</p>	<p>21.00 €</p>
<p>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER SAUCE</p>	<p>20.00 €</p>
<p>FILETTO DI MANZO AL CHIANTI BEEF FILLET WITH CHIANTI SAUCE</p>	<p>20.00 €</p>
<p>FILETTO DI MANZO ALLA "ROSSINI" BEEF FILLET IN "ROSSINI" WAY WITH FOIS GRAS AND BLACK TRUFFLE</p>	<p>22.00 €</p>

MR. HAMBURGER:

**HAMBURGER DI BISTECCA ±250GR. CON PANCETTA,
CIPOLLA, POMODORO, INSALATA E PATATINE FRITTE
15.00€**



SECONDI PIATTI DI TERRA

- MAIN COURSES -

MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND PARMESAN CHEESE</i>	10.00 €
OSSOBUCO DI VITELLA ALLA FIORENTINA <i>SHIN OF VEAL IN "FLORENTINE WAY" WITH TOMATO SAUCE AND ONION</i>	16.00 €
COSTOLA DI VITELLA AGLI ASPARAGI <i>VEAL STEAK WITH ASPARAGUS</i>	16.00 €
COSTOLA DI VITELLA AI FUNGHI PORCINI <i>VEAL STEAK WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	16.00 €
SCALOPPINE AL VINO O AL LIMONE <i>PORK ESCALOPE WITH WINE OR LEMON SAUCE</i>	10.00 €
SCALOPPINE AI FUNGHI PORCINI <i>PORK ESCALOPE WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	12.00 €
PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE <i>DEEP FRIED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES</i>	12.00 €
POLLO DISOSSATO ALLA DIAVOLA CON SPINACI SALATATI <i>SPICY GRILLED BONELESS CHICKEN WITH SPINACH</i>	12.00 €
PETTO DI POLLO ALLA MOZZARELLA <i>CHICKEN BREAST WITH MOZZARELLA SAUCE</i>	12.00 €
BISTECCHINA DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO <i>GRILLED PORK CHOP WITH ROAST POTATOES</i>	12.00 €
COSTOLA DI VITELLA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO <i>GRILLED VEAL STEAK WITH ROAST POTATOES</i>	18.00 €
AGNELLO ALLA SCOTTADITO CON PATATE AL FORNO <i>GRILLED RIBS OF LAMB WITH ROAST POTATOES</i>	18.00 €

ANTIPASTI DI MARE

- FISH APPETIZERS -

IMPEPATA DI COZZE - MUSSELS SOUP	8.00 €
SAUTE' DI VONGOLE - CLAMS SOUP	10.00 €
INSALATA DI MARE - SEAFOOD SALAD	10.00 €
CARPACCIO TIEPIDO DI BRANZINO SU INSALATINA DI CAMPO WARM SEABASS CARPACCIO WITH SALAD	12.50 €
CARPACCIO DI SALMONE FRESCO MARINATO CON STRACCIATELLA DI FIOR DI LATTE -FRESH MARINATED SALMON CARPACCIO WITH MILK CHEESE	12.50 €
TARTARE DI TONNO SU MISTICANZA TUNA TARTARE WITH SALAD	12.50 €
6 OSTRICHE FINE DE CLEAR 6 OYSTER	18.00 €
INSALATA DI POLPO TIEPIDO CON RUCOLA E POMODORINI WARM OCTOPUS SALAD WITH TOMATOES AND RUCOLA	15.00 €
GRAN PADELLATA (COZZE, VONGOLE, SCAMPO, CALAMARO E GAMBERONE) MUSSELS, CLAMS, SHRIMP, SQUID AND PRAWN SOUP	15.00 €

PRIMI PIATTI DI MARE

- FISH PASTA -

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO SPAGHETTI WITH SEAFOOD	12.00 €
RISOTTO CARNAROLI AI FRUTTI DI MARE SEAFOOD RISOTTO	12.50 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI SPAGHETTI WITH CLAMS	10.00 €
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL NERO DI SEPPIA HOME-MADE SPAGHETTI WITH BLACK SQUID INK	10.00 €
MALTAGLIATI CON SCAMPI E DADOLATA DI POMODORO HOME-MADE "MALTAGLIATI" WITH PRAWNS AND TOMATO	14.00 €
TAGLIATELLE ALL'ASTICE (1/2 ASTICE) HOME-MADE TAGLIATELLE WITH SPINY LOBSTER (1/2 LOBSTER)	18.00 €
TAGLIATELLE AL SALMONE HOME-MADE TAGLIATELLE WITH SALMON	8.00 €

SECONDI PIATTI DI MARE

- FISH MAIN COURSE -

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E PATATINE <i>DEEP FRIED CALAMARI AND SHRIMPS WITH FRENCH FRIES</i>	15.00 €
BACCALA' ALLA LIVORNESE CON PATATE E OLIVE <i>CODFISH IN "LIVORNESE" STYLE (TOMATO SAUCE, GARLIC AND RED PEPPER) WITH POTATOES AND OLIVES</i>	16.50 €
TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA O AL PEPE VERDE CON SPINACI <i>SLICE OF SALMON, GRILLED OR WITH GREEN PEPPER SAUCE, WITH SPINACH</i>	18.00 €
PESCE FINO ALL'ISOLANA (PATATE, OLIVE, CIPOLLE, POMODORO) <i>WHITE FISH WITH POTATOES, OLIVES, ONIONS AND TOMATOES</i>	16.50 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA <i>GRILLED SHRIMPS</i>	16.50 €
GAMBERONI DEL PORTALE (COGNAC, PANNA E POMODORO) <i>SHRIMPS WITH COGNAC, CREAM AND TOMATO SAUCE</i>	18.00 €
½ ASTICE AL CARTOCCIO CON FRUTTI DI MARE <i>1/2 LOBSTER IN FOIL WITH SEAFOOD</i>	20.00 €
CODA DI ROSPO AL GUAZZETTO (PATATE, OLIVE E POMODORO) <i>MONKFISH WITH FRESH TOMATO, POTATOES AND OLIVES</i>	20.00 €
BRANZINO IN CROSTA DI SALE CON VERDURE A VAPORE <i>SEA BASS IN SALT WITH BOILED VEGETABLES</i>	22.00 €
GRAN VASOIO MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA MIN.2 PERSONE <i>MIX GRILL (WHITE FISH, SQUID, SHRIMP AND PRAWNS) MIN. FOR 2 PEOPLE</i>	20.00 € A PERSONA FOR PERSON

N.B. tutti i prodotti sono freschi, alcuni secondo la disponibilità del mercato potrebbero essere surgelati, si prega di informarsi in precedenza.

N.B. all products are fresh, some according to the availability of the market could be frozen, please inquire before.

CONTORNI

- SIDE DISHES -

INSALATA MISTA <i>MIX SALAD WITH TOMATOES AND CARROTS</i>	4.50 €
RUCOLA, CILIEGINI E GRANA <i>RUCOLA SALAD, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN CHEESE</i>	5.50 €
POMODORI E BASILICO <i>TOMATOES WITH BASIL</i>	4.50 €
PATATINE FRITTE <i>FRENCH FRIES</i>	4.50 €
PATATE AL FORNO <i>ROAST POTATOES</i>	4.50 €
SPINACI <i>FRIED SPINACH</i>	4.50 €
FAGIOLI ALL'OLIO <i>WHITE BEANS WITH OLIVE OIL</i>	4.50 €
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO <i>WHITE BEANS WITH TOMATO SAUCE AND SAGE</i>	4.50 €
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI <i>SLICED PORCINI MUSHROOMS</i>	6.50 €
ASPARAGI OLIO E LIMONE <i>ASPARAGUS WITH OLIVE OIL AND LEMON</i>	6.50 €
ASPARAGI ALLA PARMIGIANA <i>ASPARAGUS WITH BUTTER AND PARMESAN</i>	7.50 €
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>GRILLED VEGETABLES (ZUCCHINI, TOMATO, EGGPLANT AND RED CHICORY)</i>	7.50 €

INSALATONE

- SALADS -

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA FIORDILATTE GR. 250 <i>CAPRESE SALAD (TOMATO, MOZZARELLA "FIORDILATTE"-250 GR.- AND BASIL)</i>	8.50 €
INSALATA DELLO CHEF <i>CHEF SALAD (MIX SALAD, TOMATOES, MOZZARELLA AND TUNA)</i>	8.50 €
INSALTA DEL PORTALE <i>PORTALE SALAD (MIX SALAD, CHICKEN,MOZZARELLA AND CORN)</i>	8.50 €
INSALATA NUTRIENTE <i>NOURISHING SALAD (MIX SALAD, EGGS, TUNA AND ANCHOVIES)</i>	8.50 €
INSALATA "LORENZO IL MAGNIFICO" <i>LORENZO SALAD (MIX SALAD, NUTS, PECORINO CHEESE AND APPLE)</i>	8.50 €
GRIGLIATA DI VERDURE CON TOMINO <i>GRILL VEGETABLES (ZUCCHINI, TOMATO, EGGPLANT, RED CHICORY) WITH CHEESE</i>	9.50 €

PIZZA

PIZZA ALLA MARINARA (POMODORO, AGLIO E ORIGANO) TOMATO, GARLIC, OREGANO	5.00 €
MARGHERITA TOMATO AND MOZZARELLA	6.50 €
SALSICCIA TOMATO, MOZZARELLA AND SAUSAGES	8.00 €
DIAVOLA TOMATO, MOZZARELLA AND SPICY SALAMI	8.00 €
NAPOLI TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES AND CAPERS	7.50 €
TONNO E CIPOLLA TOMATO, MOZZARELLA, TUNA AND ONION	8.50 €
PROSCIUTTO E FUNGHI TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS	8.50 €
CAPRICCIOSA TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, WURSTEL, OLIVES AND ARTICHOKE	8.50 €
4 STAGIONI TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, OLIVES AND ARTICHOKE	8.50 €
4 FORMAGGI TOMATO, MOZZARELLA, BLUE CHEESE, SHEEP CHEESE AND PARMESAN CHEESE	8.50 €
VEGETARIANA TOMATO, MOZZARELLA AND GRILLED VEGETABLES	8.50 €
PARMIGIANA TOMATO, MOZZARELLA, EGGPLANTS AND PARMESAN	8.50 €
VERACE (MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI) CHERRY TOMATOES AND BUFFALA MOZZARELLA	9.00 €
MAIALONA TOMATO, MOZZARELLA HAM, SPICY SALAMI, SAUSAGE AND WURSTEL	9.50 €
FRUTTI DI MARE TOMATO, AND MUSSELS, CLAMS AND SHRIMPS	11.00 €
CALZONE FARCITO TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS AND ARTICHOKE	8.50 €
COVACCINO AL PROSCIUTTO CRUDO PIZZA BREAD WITH PARMA HAM	10.00 €
COVACCINO CON BRESAOLA, RUCOLA E GRANA PIZZA BREAD WITH BRESAOLA, RUCOLA AND PARMESAN	12.00 €
COVACCINO CON SCAMORZA, POMODORO, RUCOLA E PR. CRUDO PIZZA BREAD WITH SMOKED CHEESE, TOMATO, RUCOLA AND PARMA HAM	12.00 €
PIZZA DEL PORTALE (STRACCIATELLA DI FIOR DI LATTE E PROSCIUTTO CRUDO) "STRACCIATELLA" MILK CHEESE WITH PARMA HAM	12.00 €

MENU' FISSI

SUA MAESTA' LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

ANTIPASTO DEL PORTALE

PROSCIUTTO, FINOCCHIONA, SALSICCIA DI CINGHIALE,
COCCOLI, PECORINO, STRACCIATELLA, CROSTONE AI
FAGIOLI, CROSTONE TOSCANO E SOTTOLI
(PARMA HAM, SALAMI, CHEESES, MIX CROSTINI)

BISTECCA ALLA FIORENTINA

± 1000GR. CON PATATE AL FORNO

FLORENTINE T-BONE STEAK ± 1000 GR. WITH
ROAST POTATOES

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE DI NUTELLA

CHOCOLATE CAKE WITH NUTELLA

½ ACQUA, ½ BOTTIGLIA DI CHIANTI

CAFFE'

70.00 €

MENU TOSCANO

ANTIPASTO TOSCANO OPPURE

PICI CON RAGU E PORCINI

MIX TUSCAN APPETIZER OR
HOME-MADE "PICI" SPAGHETTI WITH MEAT
SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS

BISTECCA ALLA FIORENTINA ± 500 GR.

NELLA COSTOLA CON PATATE AL FORNO

FLORENTINE STEAK WITH ROAST POTATOES

CANTUCCINI E VIN SANTO

ALMOND BISCUITS WITH SWEET WINE

½ ACQUA

¼ DI VINO DELLA CASA

29.00 €

MENU ISOLANA

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SEAFOOD SPAGHETTI

PESCE FINO ALL'ISOLANA

CON PATATE, POMODORO, OLIVE E CIPOLLA

WHITE ROAST FISH WITH POTATOES, ONIONS,

OLIVES AND TOMATO

CREMA BRUCIATA ALLA CATALANA

BURNING CATALANA CREAM

¼ DI VINO, ½ ACQUA E CAFFE'

35 €

MENU FIORENTINO

CROSTINI MISTI

MIX CROSTINI

BISTECCA ALLA FIORENTINA

± 500 GR. NELLA COSTOLA

CON PATATE AL FORNO

FLORENTINE STEAK WITH ROAST

POTATOES

½ ACQUA

¼ DI VINO DELLA CASA

24.50 €

MENU DI DANTE

POLENTINE FRITTE MISTE

(PATE' E FUNGHI PORCINI)

MIX FRIED POLENTA WITH PORCINI

MUSHROOMS AND CHICKEN LIVER PATE'

OSSOBUCO ALLA FIORENTINA CON FAGIOLI

SHIN OF VEAL IN "FLORENTINE" STYLE (ONIONS

AND

TOMATO SAUCE) WITH WHITE BEANS

½ ACQUA

¼ DI VINO DELLA CASA

29.00 €

I MENU' FISSI NON

SONO SOGGETTI A SCONTO

TASSE E SERVIZIO INCLUSI

NO DISCOUNT ON THEESE MENUS

TAX AND SERVICE ARE INCLUDED

BEVANDE - SOFT DRINKS

ACQUA MINERALE GRANDE (STILL OR SPARKLING)	3.50 €
ACQUA MINERALE PICCOLA (STILL OR SPARKLING)	2.00 €
SOFT DRINKS (COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE, FANTA, LEMON SODA, ICE THE)	3.50 €
SUCCHI DI FRUTTA (ORANGE, PEACH, PINEAPPLE, APPLE)	3.00 €

BIRRE - BEERS

NASTRO AZZURRO BIONDA 33CL./66CL.	3.00/6.00 €
PERONI ROSSA O DOPPIO MALTO	5.00 €
PERONI ALLA SPINA 20CL./40CL.	3.00/5.00 €
BIRRA ARTIGIANALE BIONDA "PETRAGNOLA" 33 CL.	6.00 €
BIRRA ARTIGIANALE ROSSA "PETRAGNOLA" 33 CL.	8.00 €

VINO DELLA CASA - HOUSE WINE

CARAFFA ¼ LITRO	3.50 €
CARAFFA ½ LITRO	7.00 €
CARAFFA 1 LITRO	14.00 €

VINO AL BICCHIERE – WINE BY GLASS

ROSSO - RED

CHIANTI	4.00 €
CHIANTI CLASSICO	5.00 €
CHIANTI CLASSICO RISERVA	6.00 €
IL BRUCIATO BOLGHERI	6.00 €

BIANCO - WHITE

PROSECCO	4.00 €
VILLA ANTINORI	5.00 €
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	5.00 €
ORVIETO CLASSICO	5.00 €

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2.00 €
CAFFE' DECAFFEINATO	2.50 €
CAFFE D'ORZO	3.00 €
CAPPUCCINO	3.00 €
TEA – CAMOMILLA	3.00 €

SERVIZIO 10% - SERVICE 10%