

*le*

# Le Cappelle Medicee

*menu*

## *Antipasti - Starters*

BRUSCHETTA POMODORO FRESCO E BASILICO #1 THE CLASSIC BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES AND BASIL.	€ 5,00
CROSTINI TIPICI TOSCANI AI FEGATINI DI POLLO #1,4 CHICKEN LIVER ON TOAST.	€ 7,00
SELEZIONE DI PECORINI TOSCANI DI VARIE STAGIONATURE #7 ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE E MIELE SELECTION OF TUSCAN CHEESE WITH DIFFERENT JAMS AND HONEY.	€ 18,00
GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TOSCANI (PER 2 PER.) #1,7 TUSCAN COLD CUTS SELECTION AND CHEESE (FOR TWO PAX).	€ 25,00
SBRICIOLONA DI SCARPACCIA E CARCIOFI SOTT'OLIO FENNEL FLAVORED TUSCAN SALAMI WITH ARTICHOKE IN OLIV OIL.	€ 13,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E BURRATA #7 PARMA HAM DOP AND BURRATA.	€ 15,00
FLAN DI PECORINO SU CREMA DI BROCCOLI #7 PECORINO CHEESE FLAN WITH BROCCOLI CREAM SAUCE.	€ 12,00
CAPRESE DI BURRATA #7 CAPRESE OF BURRATA.	€ 12,00

## *Le Fresche Insalatone - The Fresh Salads*

INSALATA DI POLLO INSALATA MISTA, POMODORO, OLIVE, POLLO GRIGLIATO E SCAGLIE DI GRANA #7 MIX SALAD, TOMATOES, OLIVES, GRILLED CHICKEN AND PARMESAN CHEESE.	€ 12,00
LE CAPPELLE MEDICEE INSALATA MISTA, SCAGLIE DI PECORINO, POMODORO E GHERIGLI DI NOCI #7,8 MIX SALAD, PECORINO CHEESE, TOMATOES AND WALNUT.	€ 12,00
CAESAR INSALATA, SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI, SALSA CAESAR E POLLO GRIGLIATO #1,3,10 SALAD, GRANA FLAKES, CROUTONS, CAESAR SAUCE AND GRILLED CHICKEN.	€ 12,00

## *Primi piatti - First courses*

PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA AL SUGO DI CINGHIALE #1,3,9 LARGE FETTUCCINE "FRESH PASTA" WITH WILD BOAR SAUCE.	€ 15,00
PAPPARDELLE ALL'ANATRA #1,3,9 LARGE FETTUCCINE "FRESH PASTA" WITH DUCK SAUCE.	€ 14,00
PICI SENESI CON SALSICCIA E CAVOLO NERO #1,9 PICI PASTA WITH SAUSAGE AND BLACK CABBAGE.	€ 13,00
PICI SENESI ALLA CHIANTIGIANA #1,12 PICI PASTA WITH MEAT AND CHIANTI WINE SAUCE.	€ 13,00
RAVIOLI DI PECORINO AL RAGU BIANCO DI CONIGLIO E OLIVE TAGGIASCHE #1,3 RAVIOLI FILLED WITH PECORINO CHEESE IN THE RABBIT WHITE SAUCE AND OLIVES.	€ 15,00
TORTELLI MUGELLANI DI PATATE CON RAGÙ TOSCANO #1,3,9 HANDMADE TORTELLI FILLED WITH POTATO WITH MEET SAUCE.	€ 15,00
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO #1 SPAGHETTI WITH CLASSIC TOMATO AND BASIL SOUCE.	€ 10,00
RAVIOLI "MAREMMANI" DI RICOTTA E SPINACI IN CREMA TARTUFATA #1,3 RICOTTA CHEESE AND SPINACH STUFFED RAVIOLI WITH CREAMY TRUFFLE SAUCE.	€ 14,00
RAVIOLI DI PECORINO CON BURRO, SALVIA E GRANELLA DI NOCI #1,8,7 RAVIOLI FILLED WITH PECORINO CHEESE, BUTTER, SAGE AND CHOPPED WALNUTS.	€ 13,00

## *Le zuppe tipiche fiorentine - Typical Florentine Soup*

LA CLASSICA RIBOLLITA #1,9 TRADITIONAL FLORENTINE THICK SOUP WITH FRESH VEGETABLES AND BREAD.	€ 8,50
PAPPA AL POMODORO #1 TRADITIONAL FLORENTINE THICK BREAD AND TOMATO SOUP WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	€ 8,00
MINISTRONE TOSCANO #9 TUSCAN MIXED VEGETABLES SOAP.	€ 8,00

\*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, SARÀ USATO IL PRODOTTO SURGELATO  
IN ABSENCE OF FRESH PRODUCTS, FROZEN PRODUCTS COULD BE USED

PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE  
FOR INFORMATION ON ALLERGENS, ASK THE STAFF

## *Secondi piatti - Second courses*

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA (TAGLI DI PESO INFERIORE A 1,2KG ARRIVANO SENZA FILETTO) FLORENTINE T-BONE STEAK (MINIMUM WEIGHT WITH FILLET 1.2KG).	€ 55,00 AL KG
BISTECCA FIORENTINA PHENOMENA (TAGLI DI PESO INFERIORE A 1,2KG ARRIVANO SENZA FILETTO) THE PHENOMENAL FLORENTINE BEEF STEAK 4+6WEEK DRY AGED (MINIMUM WEIGHT WITH FILLET 1.2KG).	€ 65,00 AL KG
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO GRILL BEEF FILLET WITH ROAST POTATOES	€ 27,00
FILETTO ALLA CHIANTIGIANA #1 BEEF FILLET WITH CHIANTI (RED WINE) SAUCE.	€ 27,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA #7 SLICED GRILLED BEEF, ROCKET SALAD TOMATOES AND AGED PARMIGIANO CHEESE.	€ 24,00
CONTROFILETTO AL PEPE VERDE #1,7 SIRLOIN WITH GREEN PEPPER.	€ 24,00
PEPOSO DELL'IMPRUNETA #12 PEPPERY TUSCAN BEEF STEW.	€ 17,00
TAGLIATA DI POLLO CON PATATE ARROSTO SLICED CHICKEN (THIGH) WITH ROAST POTATOES.	€ 16,00
OSSOBUCO ALLA FIORENTINA CON FAGIOLI ALL'OLIO #1 FLORENTINE OSSOBUCO WITH BEANS IN OIL.	€ 20,00

## *Contorni - Side dishes*

PATATE ARROSTO ROASTED POTATOES.	€ 5,00
PATATE FRITTE* FRENCH FRIES.	€ 5,00
INSALATA MISTA MIXED FRESH SALAD.	€ 5,00
SPINACI* SALTATI (AGLIO, OLIO E PEPERONCINO) SPINACH WITH OLIVE OIL, GARLIC AND CHILLI PEPPER.	€ 5,00
FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO EVO WHITE BEANS WITH OLIVE OIL.	€ 5,00

\*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, SARÀ USATO IL PRODOTTO SURGELATO  
IN ABSENCE OF FRESH PRODUCTS, FROZEN PRODUCTS COULD BE USED

## *Dolci - Dessert*

TIRAMISÙ TRADIZIONALE #3,7,1 HOMEMADE TIRAMISÙ.	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO #3,1 CHOCOLATE CAKE.	€ 5,00
CHEESECAKE #3,7,1	€ 6,00
CANTUCCI ALLE MANDORLE DI NOSTRA PRODUZIONE E VIN SANTO #1,3,8 TRADITIONAL HOMEMADE ALMONDS BISCUIT WITH SWEET WINE.	€ 6,00
PANNA COTTA	€ 5,00
CREMA CATALANA	€ 6,00
ANANAS	€ 5,00

## *Caffè - Coffee*

CAFFÈ ESPRESSO / DECAFFEINATO / CAFFÈ AMERICANO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
CAFFELATTE / TEA / CAMOMILLA	€ 3,00

## *Amari*

AMARI NAZIONALI	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 6,00
GRAPPA RISERVA	€ 7,00

## *Aperitivo - Cocktail*

APEROL SPRITZ	€ 6,00
CAMPARI SPRITZ	€ 6,00
NEGRONI	€ 7,00
GIN TONIC / GIN LEMON	€ 7,00
VODKA TONIC	€ 7,00

## *Bevande - Soft Drinks*

ACQUA MINERALE PANNA 750ML STILL WATER.	€ 3,00
ACQUA SAN PELLEGRINO 750ML SPARKLING WATER.	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JAM.	€ 3,50
COCA-COLA/COCA ZERO	€ 3,50
FANTA ORANGE	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
THÈ FREDDO - PESCA O LIMONE 50 CL ICED TEA - PEACH OR LEMON 50 CL.	€ 4,00

### BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEER

MORETTI LAGER	20CL PICCOLA-SMALL	€ 3,50
	40CL MEDIA-MEDIUM	€ 6,00
	1 LT GRANDE-BIG	€ 12,00

### BIRRE IN BOTTIGLIA - BEER IN BOTTLE

MORETTI TOSCANA - LAGER 50CL	€ 7,00
MORETTI LA ROSSA - BOCK 33CL	€ 6,00



# Le Cappelle Medicee


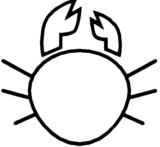
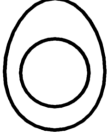




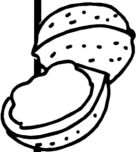




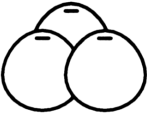

## AVVERTENZA ALLERGIE ALIMENTARI

## ALLERGY ADVICE

Gentile cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce.

Per informazioni, chiedi il Menù Allergeni al nostro personale.

Dear customer, the allergens listed below may be present in foods sold as ingredients or as traces. Ask our staff for Allergens Menu.

<b>1</b>  Cereali contenenti <b>GLUTINE:</b> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) e tutti gli alimenti che contengono questi cereali Cereals containing <b>GLUTEN:</b> wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut	<b>2</b>  <b>CROSTACEI:</b> gamberi, granchio, aragosta, scampi... <b>CRUSTACEANS</b>	<b>3</b>  <b>UOVA</b> prodotte da tutti i volatili di allevamento <b>EGGS</b> produced by all breeding birds	<b>4</b>  <b>PESCE</b> <b>FISH</b>
<b>5</b>  <b>ARACHIDI</b> <b>PEANUTS</b>	<b>6</b>  <b>SOIA</b> <b>SOYBEANS</b>	<b>7</b>  <b>LATTE</b> (latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento), <b>LATTOSIO</b> <b>MILK</b> secreted by the mammary gland of farmed animals, <b>LACTOSE</b>	<b>8</b>  <b>FRUTTA A GUSCIO:</b> mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland <b>NUTS:</b> almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts
<b>9</b>  <b>SEDANO</b> <b>CELERY</b>	<b>10</b>  <b>SENAPE</b> <b>MUSTARD</b>	<b>11</b>  Semi di <b>SESAMO</b> <b>SESAME SEEDS</b>	<b>12</b>  Anidride solforosa e <b>SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro: vino e alcuni alimenti conservati Sulphur dioxide and <b>SULPHITES</b>
<b>13</b>  <b>LUPINI</b> <b>LUPIN</b>	<b>14</b>  <b>MOLLUSCHI:</b> polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie... <b>MOLLUSCS</b>		