

# FLORENTINO

## *Spuntini*

Oysters, Campari & Orange Pinzimonio 7.5  
Coccoli, Duck Liver Parfait, Pickles 12  
Crocchetta di Mortadella 6  
Uova alla Russa, Russian Egg, Caviar 30

## *Caviare, Traditional Accompaniments and Ricotta Hot Cakes*

Oscietra, 30g 190  
Beluga, 30g 250

## *Crudo e Quasi Crudo*

Battuto di Tonno, Tuna Tartare, Smoked Tomato, Mustard, Crostino, For Two 75  
Carpaccio di Manzo, Lemon, Parmigiano di Bufala 40  
Ricciola, Cured Kingfish, Eggplant, Orange, Rucola Oil 45  
Wagyu Bresaola, Stracchino, Lingua di Suocera, Fermented Peppers 48

## *Antipasti*

Polipo Affettato, Potato, Pantelleria Capers, Colatura 42  
Trippa di Baccalá, Cuttlefish, Parsley, Baccala Fritto 45  
Carciofi, Artichoke, Scallop, Nettle, Bottarga 45  
Branzino, Patagonian Toothfish, Tarragon, Cime di Rapa, Celeriac 45  
Coniglio in Agrodolce, Braised Rabbit, Pastina, Saffron, Pine Nuts, Sultanas 42  
Bocconcini di Quaglia, Quail Rolled, Bread, Parmigiano, Herb, Pancetta, Tomato, Lentils 45

## *Pasta, Zuppa e Riso*

Stracciatella alla Romana, Chicken Broth, Egg, Parmigiano, Parsley, Nutmeg 38  
Tortellini in Brodo, Veal and Mortadella Tortellini, Broth 42  
Risotto all'Aragosta, Lobster Risotto, Saffron, Zucchini, Bottarga 65  
Spaghetti Frutti di Mare, Seafood, Garlic, Parsley, Colatura 58  
Cappelletti, Spirulina, Fraser Island Spanner Crab, Lemon Zabaglione 48  
Gnocchi Monte Veronese di Malga, Toasted Hazelnut, Radicchio 42  
Tortellini d'Anatra, Duck, Porcini, Pear 45  
Sopressini al Ragù di Cinghiale, Chestnut Flour Sopressini, Wild Boar Ragù, Orange, Pecorino 45

## *Carne e Pesce*

Cacciucco alla Livornese, Fish, Sugo di Pomodoro, Frutti di Mare, Lettuce 75  
Merlano, Whiting, Scallop, Salmon Roe, Saffron, Leek Scapece MP  
Anatra Arrosto, Aged Great Ocean Duck, Pickled Plum, Kale, Parsnip, Vin Santo 65  
Capretto in Umido, Slow Cooked Goat, Chestnut Flower Honey, Roast Vegetables 65  
Vitello, Veal Fillet, Porcini Marsala Sugo, Carrot, Jerusalem Artichoke, 65

## *Verdure*

Insalata della Casa 16  
Stufato di Ceci, Pangrattato 18  
Fagiolini, Piselli, Pancetta, Salsa all'Uovo 16  
Ciambotta, Eggplant, Zucchini, Peppers, Ricotta Salata 18  
Patate, Potatoes, Rosemary, Garlic 18



# FLORENTINO

## *Gran Tour*

Polipo Affettato, Potato, Pantelleria Capers, Colatura

Gambero, Skull Island Prawn, Rhubarb, Artichoke, Erbette

Trippa di Baccalá, Cuttlefish, Parsley, Baccala Fritto

Garganelle al Cacao, Coda alla Vaccinara, Ox Tail, Red Wine, Pine nuts, Sultanas

Guancia, Wagyu Cheek, Pumpkin, Polenta, Fermented Garlic

Soufflé al Cioccolato, Chocolate Soufflé, Amaretto Gelato



# FLORENTINO

## *Verdure*

Lingue di Suocera, Caponata, Herbs

Battuto, Smoked Eggplant, Puttanesca

Carciofi, Artichoke, Nettle, Leek Scapece

Spaghetti alla Nerano, Zucchini, Parmigiano

Ciambotta, Eggplant, Zucchini, Peppers, Salted Ricotta

Pear Imbottite, Nuts, Dried Fruit, Chocolate



# FLORENTINO

## *Dolci*

Pasticciotto Leccese, Amarena Cherry, Coffee, Almond, Zabaglione 28

Monte Bianco, Bonet, Chestnut Diplomatica 28

Torta di Mela, Apple Cake, Rosemary, Calvados 28

Pastiera, Ricotta, Orange, Barley Custard 28

House Gelato, Condiments 25

Soufflé al Cioccolato, Chocolate Soufflé, Amaretto Gelato 28

## *Formaggio*

Today's Cheese, Condiments, Pane Carasau 50

