

*Firenze*  
ninin  
laLoggia



# MENU

# BISTECCA ALLA FIORENTINA

GRILLED STEAK

<b>CHIANINA</b>	95 al kg.
<b>Costata; taglio consigliato 700 gr.</b>	66,5
<i>Grilled Chianina ribeye steak: recommended cut 700 gr.</i>	
<b>Bistecca alla Fiorentina nel filetto; taglio consigliato 1400 gr</b>	133
<i>Florentine T-Bone steak: recommended cut 1400 gr.</i>	
<b>PEZZATA ROSSA</b>	65 al kg.
<b>Costata; taglio minimo 600 gr.</b>	39
<i>Grilled Pezzata Rossa ribeye steak: minimum cut 600 gr.</i>	
<b>Bistecca alla Fiorentina nel filetto: taglio consigliato 1200 gr.</b>	78
<i>Florentine T-Bone steak: recommended cut 1200 gr.</i>	
<b>BLACK ANGUS USA</b>	120 al kg.
<b>Bistecca alla Fiorentina nel filetto: taglio consigliato c.ca 1200 gr.</b>	144
<i>Florentine T-Bone steak: recommended cut 1200 gr.</i>	

## LA TAGLIATA

<b>Tagliata alla griglia con valeriana e scaglie di Grana Padano</b>	32
<i>Sliced grilled beef with Valerian and Grana Padano cheese</i>	

## DAL GIAPPONE

FROM JAPAN

<b>Wagyu Beef A5 250 gr.</b>	100
------------------------------	-----

## IL FILETTO DI MANZO

BEEF FILLET

<b>Alla griglia</b>	30
<i>Grilled</i>	
<b>Alla Rossini, con paté de foie gras, Madeira e tartufo nero fresco</b>	44
<i>In "Rossini style", with paté de foie gras, Madeira sauce and fresh black truffle</i>	
<b>Al Pepe Verde e Cognac</b>	32
<i>With Green Pepper and Cognac</i>	
<b>Filetto alla griglia con trifola di funghi porcini*</b>	36
<i>Grilled beef fillet with sautéed mushrooms*</i>	

## HAMBURGER SERVITO CON PATATINE FRITTE\*

SERVED WITH FRENCH FRIES\*

<b>Italian Burger</b>	
<b>Burratina, pomodorini confit e pesto di basilico</b>	22
<i>Burrata cheese, confit cherry tomatoes and basil pesto</i>	
<b>La Loggia Burger</b>	
<b>Crema di parmigiano al tartufo, bacon, senape e cipolla caramellata</b>	25
<i>Truffled Parmesan cream, bacon, mustard and caramelized onion</i>	

## TARTARE DI MANZO

BEEF TARTARE

### Steak tartare

Sale, olio, acciughe, cipolle, capperi, prezzemolo, tabasco, Worcestershire sauce, tuorlo d'uovo

22

*Beef Steak tartare with salt, olive oil, anchovies, onions, capers, parsley, tabasco, Worcestershire sauce, egg yolk*

### Tartare di manzo con burrata e tartufo nero

26

*Beef tartare with burrata cheese and black truffle*

### Tartare di manzo con tuorlo fritto e crema di formaggio

24

*Beef tartare with fried yolk and cheese cream*

## MENU DI TERRA

### ANTIPASTI

STARTERS

#### Tagliere La Loggia

SPECIALITÀ TOSCANANA

22

Prosciutto crudo toscano e finocchiona del Salumificio Renieri, crostino toscano ai fegatini, bruschetta al pomodoro, pecorino toscano, stracchino e coccoli

*Tuscan ham, fennel salami, crostino with liver paté, tomato bruschetta, pecorino cheese, stracchino cheese and "coccoli" (fried dough balls)*

#### Terrina di fegatini con pan brioche e crema di sedano rapa

16

*Terrine of chicken liver paté with pan brioche and celeriac cream*

#### Crostini toscani ai fegatini

8

*Tuscan crostini with chicken liver paté*

#### Bruschetta al pomodoro

8

*Tomato bruschetta*

#### Polenta gratinata con trifola di funghi porcini\*

12

*Gratinated Polenta with Porcini mushrooms\**

#### Flan di verdura di stagione con crema di pecorino

12

*Seasonal vegetable flan with pecorino cheese cream*

#### Uovo poché alla fiorentina con spinaci e salsa bernese

12

*Benedict Florentine egg with spinach and béarnaise sauce*

#### Prosciutto crudo toscano Renieri con coccoli e stracchino

16

*Tuscan ham with "coccoli" (fried dough balls) and stracchino cheese*

#### Carpaccio di manzo con valeriana e Grana Padano

18

*Beef carpaccio with valerian and Grana Padano cheese*

#### Degustazione di formaggi

24

Pecorino toscano stagionato in grotta, Briaco Ocelli, gorgonzola piccante, caprino stagionato e Grana Padano, con marmellata di peperoncino, miele, cipolla caramellata e noci

*Cheese tasting*

## PRIMI

### FIRST COURSES

<b>Pappa al pomodoro</b> <i>Florentine tomato thick soup</i>	10
<b>Ribollita alla Fiorentina</b> <i>Florentine vegetable thick soup</i>	10
<b>Tagliatelle di pasta fresca con trifola di funghi porcini*</b> <i>Fresh tagliatelle pasta with sautéed Porcini mushrooms*</i>	18
<b>Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia</b> <i>Ravioli of ricotta cheese and spinach with butter and sage</i>	18
<b>Tortelli di patate mugellani al ragù toscano</b> <i>Tortelli of potato with Tuscan meat sauce</i>	20
<b>Gnocchi freschi di patate all'anatra</b> <i>Fresh potato gnocchi with duck</i>	20
<b>Pici schiacciati cacio e pepe d'autore al tartufo</b> <i>Pici pasta with pecorino cheese, black pepper and black truffle</i>	22
<b>Pici schiacciati al sugo della Nonna Gelsomina con polpettine di manzo fatte a mano</b> <i>Pici pasta with tomato sauce and beef meatballs</i>	18

IL PIÙ VENDUTO

Dal nostro Chef Rocco Caprarella nasce l'idea del Picio Schiacciato, prodotto artigianalmente a Firenze dal pastificio La Sfoglia d'Oro e realizzato con ingredienti semplici e genuini: semola di grano duro 100% italiano Casillo, acqua ed olio Evo.

Una pasta che unisce alla consistenza del piccio una struttura in grado di trattenere molto più sugo!

From our Chef Rocco Caprarella comes the idea of Picio Schiacciato, a product handcrafted in Florence by the pasta maker La Sfoglia d'Oro. It is made with simple and genuine ingredients: 100% Italian Casillo durum wheat semolina, water, and extra virgin olive oil. This pasta combines the consistency of piccio with a structure that can hold much more sauce!

## SECONDI

### SECOND COURSES

<b>Ossobuco di vitella alla fiorentina</b> <i>Florentine ossobuco with tomato sauce and onions</i>	26
<b>Anatra all'arancia</b> <i>Duck in orange sauce</i>	28
<b>Scottadito di agnello impanato con patatine fritte*</b> <i>Fried lamb chops with French fries</i>	28
<b>Peposo all'imprunetina con fagioli all'olio EVO</b> <i>Impruneta-style Peposo (peppery beef stew) with beans in extra virgin olive oil</i>	20
<b>Bistecca di sedano rapa con uovo poché e salsa bernese</b> <i>Steak of celeriac with poché egg and béarnaise sauce</i>	18

# MENU DI MARE

## ANTIPASTI

STARTERS

<b>Tartare di salmone°</b> <i>Salmon tartare</i>	26
<b>Crudo di gamberi rossi (6 pz.)°</b> <i>Raw red prawns (6 pcs.)</i>	36
<b>Ostriche Gillardeau 6 pz. (secondo disponibilità)</b> <i>Gillardeau oysters 6 pcs. (according to availability)</i>	36
<b>Ceviche di branzino°</b> <i>Seabass ceviche °</i>	36
<b>Avocado toast con salmone fresco marinato e crema di avocado</b> <i>Avocado toast with marinated salmon and avocado cream</i>	24
<b>Gamberi fritti al panko con coulis di pomodoro all'habanero</b> <i>Fried shrimps in panko with tomato and habanero sauce</i>	18
<b>Sformato di baccalà in salsa alla livornese con pomodori cruschi</b> <i>Cod flan in Livornese style sauce with bran peppers</i>	18

## PRIMI

FIRST COURSES

<b>Pici schiacciati alla trabaccolara</b> <i>Pici pasta in white fish ragout</i>	24
<b>Gnocchi freschi di patate al polpo con burro, timo e limone</b> <i>Fresh potato gnocchi with octopus, butter, thyme and lemon</i>	24
<b>Tagliatelle fresche all'astice</b> <i>Fresh tagliatelle pasta with lobster</i>	38

## SECONDI

SECOND COURSES

<b>Baccalà alla livornese</b> <i>Cod in Livornese style</i>	28
<b>Polpo fritto con burratina e pesto di basilico</b> <i>Fried octopus with burrata cheese and basil pesto</i>	32
<b>Trancio di salmone al vin santo e soia, melanzane marinate e grigliate</b> <i>Salmon with Vin Santo and soy, with marinated and grilled eggplants</i>	32
<b>Fritto misto di calamari, gamberi e patatine*</b> <i>Fried calamari and prawns, served with French fries</i>	28
<b>Trancio di branzino all'isolana con patate, cipolle, pomodori e olive</b> <i>Seabass in the Isolana way: potatoes, onions, tomatoes and olives</i>	40

\*Il prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega d'informarsi col personale di sala

°Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

# CONTORNI

SIDE DISHES

<b>Patate al forno</b> <i>Roast potatoes</i>	7
<b>Patate fritte*</b> <i>French fries</i>	7
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	8
<b>Spinaci all'olio EVO</b> <i>Spinach in extra virgin olive oil</i>	8
<b>Fagioli all'olio EVO</b> <i>White beans in extra virgin olive oil</i>	7
<b>Trifola di funghi porcini*</b> <i>Sautéed Porcini mushrooms*</i>	16
<b>Pomodori e basilico</b> <i>Sliced tomatoes with basil</i>	8

# INSALATONE

LARGE SALADS

<b>Insalata Caprese con mozzarella fior di latte, pomodori e basilico</b> <i>Caprese salad with tomatoes, Fior di latte mozzarella cheese and basil</i>	15
<b>Caesar salad: pollo, uovo sodo, parmigiano, pane e salsa Caesar</b> <i>Chicken, boiled egg, Parmesan cheese, bread and Caesar Sauce</i>	15
<b>Insalata greca: feta, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolla e olive nere</b> <i>Feta cheese, cucumbers, tomatoes, sweet peppers, onions and black olives</i>	15

## ALLERGENI – ALLERGENES

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allergens - The client is asked to inform the staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be ruled out. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/11

COPERTO RISTORANTE – COVER CHARGE €4



# VINI AL CALICE

WINE BY GLASS

## BOLLICINE

SPARKLING

Prosecco Superiore di Valdobbiadene Daldin D.O.C.G.	8
Cuvée Aurora Altalanga Rosé	10
Ca' del Bosco Franciacorta	14
Champagne Philippe Glavier La Grace Blanc de Blanc grand cru	20

## BIANCHI E ROSÉ

WHITE AND ROSÉ

Chardonnay Le Bruniche Folonari	8
Vermentino La Pettegola Banfi	8
Gewurztraminer Meran	10
Cerasuolo d' Abruzzo Rosato Ulisse	8

## VINI ROSSI

RED

Chianti Superiore Banfi D.O.C.G.	8
Eterno Barbanera	10
Pinot Nero Vinschgau Meran	10
Aska Bolgheri Banfi	12
Brunello di Montalcino Cast. Banfi	15

# BIRRE

BEER

Moretti Messina Cristalli di Sale 5%	8	Heineken 5%	8
Moretti IPA 5,2%	8	Corona 4,5%	8
Moretti La Bianca 5%	8	Birra Gluten Free	8
Moretti Rossa 7,2%	8	<b>BIRRA ZEROCINQUANTA (0,5L)</b>	
Moretti alla spina 0,40 L	7	Guglielmo Bionda non filtrata	10
Moretti alla spina 0,20 L	4	Ambrata Rossa non filtrata	10
Moretti Zero (analcolica)	8	Cordelia IPA non filtrata	10

# COCKTAIL

Aperol Spritz	10
<i>Aperol, prosecco sup. di Valdobbiadene, soda</i>	
Hugo Spritz	10
<i>Prosecco sup. di Valdobbiadene, liquore ai fiori di sambuco, menta</i>	
Bloody Mary	10
<i>Vodka Moskovskaja, succo di pomodoro condito</i>	
Negroni	10
<i>Gin Empire, Carpano Classico Rosso, bitter Campari</i>	
Gin Tonic	10
<i>Gin Empire, Indian Tonic Fever-Tree</i>	

# BEVANDE

Acqua minerale L 0,66	3,5
<i>Mineral water</i>	
Soft drinks	7
Redbull	7
Succhi di frutta	7
<i>Fruit juices</i>	
Crodino e Sanbittèr	6
Succo di pomodoro al naturale o condito	7
<i>Tomato juice</i>	
Spremuta d'arancia	8
Spremuta di limone	8

*Firenze*  
|||||  
**laLoggia**



RISTORANTELALOGGIA.IT  
CAFFÈ RISTORANTE "LA LOGGIA"  
PIAZZALE MICHELANGELO 1 - 50125 (FI)

 la\_loggia\_firenze