



# MENU

# L'APERITIVO

Tartina con crema all'avocado e salmone fresco marinato, tartina caprino noci e uva, prosciutto crudo e stracchino, schiacciata ripiena e finger di pappa al pomodoro

*Canapé with avocado cream and fresh marinated salmon; goat's cheese, walnut and grape canapé; Tuscan ham and stracchino cheese; pappa al pomodoro*

10 euro

## COCKTAIL

**Aperol Spritz** 10

*Aperol, Prosecco Sup. di Valdobbiadene, Soda*

**Hugo Spritz** 10

*Prosecco Sup. di Valdobbiadene, Liquore ai fiori di Sambuco, Menta*

**Bloody Mary** 10

*Vodka Moskovskaya, Succo di pomodoro condito*

**Negroni** 10

*Gin Empire, Carpano Classico Rosso, Bitter Campari*

**Gin Tonic** 10

*Gin Empire, Indian Tonic Fever-Tree*

## ANALCOLICI

**Gin Tonic Zero** 10

*Everleaf marine, Indian Tonic Fever-Tree e fetta di lime*

**Ginger Peach** 10

*Spremuta di limone, Sciroppo di zucchero, Succo di pesca e Ginger beer*

**Shirley Temple** 10

*Sciroppo di granatina, Ginger Ale, Lemon soda*

**Virgin Mojito** 10

*Ginger Ale, Menta, Succo di Lime, Zucchero, Soda*

**Virgin Hugo** 10

*Gin Empire, Indian Tonic Fever-Tree*

## SIGNATURE COCKTAIL

<b>Tommy's Margarita</b>	15
<i>Tequila Mi Campo bianca, Succo di lime, Sciroppo d'agave</i>	
<b>Americano Fusion</b>	15
<i>Carpano Classico Rosso, Bitter Campari, Ginger Ale Fever-Tree, Angostura</i>	
<b>Espresso Martini</b>	15
<i>Vodka VKA, espresso, Kahlua e zucchero liquido</i>	
<b>Mojito</b>	15
<i>Rum Brugal Blanco Supremo, Rum Brugal Anejo Superior, Soda, Zucchero di canna, Succo di limone e Menta</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	15
<i>Vodka Moskovskaya, Lime, Triple Sec, Cranberry</i>	
<b>Moscow Mule</b>	15
<i>Vodka Beluga, Ginger Beer Fever-Tree, Succo di lime</i>	
<b>Paloma</b>	16
<i>Tequila Mi Campo bianca, Succo di lime, Soda al pompelmo</i>	
<b>Rusty nail</b>	16
<i>Whiskey, Drambuie e scorza di limone</i>	
<b>Old fashioned</b>	16
<i>Bulleit Bourbon, Carpano, Angostura</i>	

## I NOSTRI NEGRONI

<b>Negroni Sbagliato</b>	15
<i>Prosecco, Carpano Classico Rosso, Bitter Campari</i>	
<b>Boulevardier</b>	16
<i>Bulleit Bourbon, Carpano Antica Formula, Bitter Campari</i>	
<b>Negroni Fiorentino</b>	16
<i>Gin l'Antica Ricetta Ruffino, Vermouth l'Antica Ricetta Ruffino, Bitter Ruffino</i>	

## I NOSTRI GIN TONIC

<b>Hendrick's</b>	16
<i>Indian Tonic Fever-Tree, Cetriolo</i>	
<b>Ten jaku</b>	17
<i>Indian Tonic Fever-Tree, twist di limone</i>	
<b>Gin Mare</b>	18
<i>Mediterranean tonic Fever-Tree, Basilico</i>	
<b>Portofino</b>	20
<i>Mediterranean tonic Fever-Tree Rosmarino e twist di arancia</i>	

# VINI AL CALICE

WINE BY GLASS

## BOLLICINE

SPARKLING

Prosecco Superiore di Valdobbiadene Daldin	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

BEERS

Birra Messina Cristalli di Sale 5%	8
Moretti IPA 5,2%	8
Moretti La Bianca 5%	8
Moretti La Rossa 7,2%	8
Moretti alla spina 0,40 L	7
Moretti alla spina 0,20 L	4
Moretti Zero (analcolica)	8
Heineken 5%	8
Corona 4,5%	8
Birra Gluten Free	8

## BIRRA ZEROCINQUANTA (0,5L)

Gugliemo Bionda non filtrata 4,9%	10
Amleto Rossa non filtrata 6,5%	10
Cordelia IPA non filtrata 5,8%	10

# BEVANDE

SOFT DRINKS

Acqua Minerale 0,66L	3,5	Succhi di Frutta <i>Fruit Juices</i>	7
Soft Drinks	7	<i>Arancia, Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo, Pompelmo, Ananas, ACE</i>	
<i>Tonica, ginger beer, ginger ale</i>		Succo di pomodoro <i>Tomato Juice</i>	7
<b>MILKSHAKE</b>		<i>Al naturale o condito</i>	
Cioccolato	8	Crodino	6
<i>Chocolate</i>		Sanbitter bianco/rosso	6
Fragola	8	<b>SPREMUTE</b>	
<i>Strawberry</i>		Spremuta di arancia	8
Mango	8	<i>Fresh orange juice</i>	
<i>Mango</i>		Limonata	8
Royale (con panna montata)	10	<i>Fresh lemonade</i>	
<i>Royale (with whipped cream)</i>			



# BISTROT

## DALLA CUCINA

<b>Tagliere La Loggia</b>	22
Prosciutto crudo toscano e finocchiona del Salumificio Renieri, crostino toscano ai fegatini, bruschetta al pomodoro, pecorino toscano, stracchino e coccoli	
<i>Tuscan ham, fennel salami, crostino with liver paté, tomato bruschetta, pecorino cheese, stracchino cheese and "coccoli" (fried dough balls)</i>	
<b>Terrina di fegatini con pan brioche e crema di sedano rapa</b>	16
<i>Terrine of chicken liver paté with pan brioche and celeriac cream</i>	
<b>Crostini toscani ai fegatini</b>	8
<i>Tuscan crostini with chicken liver paté</i>	
<b>Bruschetta al pomodoro</b>	8
<i>Tomato bruschetta</i>	
<b>Polenta gratinata con trifola di funghi porcini*</b>	12
<i>Gratinated Polenta with Porcini mushrooms*</i>	
<b>Prosciutto crudo toscano Renieri con coccoli e stracchino</b>	16
<i>Tuscan ham with "coccoli" (fried dough balls) and stracchino cheese</i>	
<b>Degustazione di formaggi</b>	24
Pecorino toscano stagionato in grotta, Briaco Ocelli, gorgonzola piccante, caprino stagionato, Grana Padano, miele, marmellata di peperoncino, cipolla caramellata e noci	
<i>Cheese tasting</i>	
<b>Patatine fritte*</b>	7
<i>French fries*</i>	
<b>Fritto misto di calamari, gamberi e patatine *</b>	28
<i>Fried calamari and prawns, served with French fries</i>	
<b>Ostriche Gillardeau 6 pz. (secondo disponibilità)</b>	36
<i>Oysters Gillardeau 6 pcs. (according to availability)</i>	
<b>Crudo di gamberi rossi (6 pz.)°</b>	36
<i>Raw red prawns ( 6 pcs. )</i>	

### 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*

\*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



## SANDWICH

<b>Avocado toast con salmone fresco marinato e crema di avocado</b> <i>Avocado toast with marinated salmon and avocado cream</i>	24
<b>Avocado toast con burratina, pomodorini confit e crema di avocado</b> <i>Avocado toast with burrata, confit cherry tomatoes confit and avocado cream</i>	14
<b>Club Sandwich servito con patatine fritte* e maionese</b> <i>Club sandwich with French fries* and mayo</i>	16

## PINSE

ROMAN PINSA

<b>Caprese</b> Con pomodori datterini e burrata <i>Caprese pinsa with cherry tomatoes and burrata cheese</i>	16
<b>Magnifico</b> Prosciutto crudo toscano "il Magnifico" e burrata <i>Il Magnifico pinsa with Tuscan ham and burrata cheese</i>	18

## TARTARE

<b>Tartare di manzo con burratina e tartufo nero</b> <i>Beef tartare with burrata cheese and black truffle</i>	26
<b>Tartare di manzo con tuorlo fritto e crema di formaggio</b> <i>Beef tartare with fried yolk and cheese cream</i>	24
<b>Steak Tartare di manzo con: sale, olio, acciughe, cipolle, capperi, prezzemolo, tabasco, Worcestershire sauce, tuorlo d'uovo</b> <i>Beef steak tartare with salt, olive oil, anchovies, onions, capers, parsley, tabasco, Worcestershire sauce, egg yolk</i>	22

## HAMBURGER

SERVITO CON PATATINE FRITTE\*

SERVED WITH FRENCH FRIES\*

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

## INSALATONE

LARGE SALADS

<b>Insalata Caprese con mozzarella fior di latte, pomodori e basilico</b> <i>Caprese salad with tomatoes, Fiordilatte mozzarella cheese and basil</i>	15
<b>Caesar Salad con pollo, uovo sodo, parmigiano, crostini di pane, salsa Caesar</b> <i>Caesar salad with chicken, boiled egg, Parmesan cheese, toasted bread and Caesar sauce</i>	15
<b>Insalata greca con insalata, feta, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolla e olive nere denocciolate</b> <i>Greek Salad with feta cheese, cucumbers, tomatoes, sweet peppers, onions and pitted black olives</i>	15



# BREAKFAST

DALLE 11 ALLE 15 • FROM 11AM TO 3PM

**Torta alla carota** 6  
*Carrot cake*

**Torta di mela** 6  
*Apple pie*

**Schiacciata all'olio con prosciutto crudo toscano Renieri** 12  
*Flatbread with Tuscan ham*

**Schiacciata all'olio con prosciutto cotto e fontina** 10  
*Flatbread with ham and fontina cheese*

**Schiacciata all'olio con spinaci e mozzarella** 10  
*Flatbread with spinach and mozzarella cheese*

## BREAKFAST COMBO

**Torta a scelta + spremuta fresca d'arancia + caffè o cappuccino** 16  
*A slice of cake + fresh orange juice + coffee or cappuccino*

**Schiacciata a scelta + spremuta fresca d'arancia + caffè o cappuccino** 18  
*Flatbread + fresh orange juice + coffee or cappuccino*

**Uovo poché Fiorentino + spremuta fresca d'arancia + caffè o cappuccino** 18  
*Benedict Florentin egg + fresh orange juice + coffee or cappuccino*

**Torta a scelta + schiacciata a scelta + spremuta fresca d'arancia + caffè o cappuccino** 22  
*A slice of cake + flatbread + fresh orange juice + coffee or cappuccino*



# DESSERTS

Tiramisù	8
Soufflé al cioccolato caldo con gelato alla crema (preparazione: 20 min.) <i>Warm chocolate soufflé with custard ice cream (preparation: 20 min.)</i>	14
Il nostro dolce alle carote <i>Carrot cake</i>	10
Semifreddo al pistacchio <i>Pistachio semifreddo</i>	12
Tortino di mele con crema all'inglese <i>Apple pie with cream</i>	8
Cannolo scomposto alla siciliana <i>Sicilian cannoli deconstructed</i>	10
Ananas al naturale <i>Pineapple</i>	10
Fragole con frutti di bosco <i>Strawberries and red fruits</i>	12
CON L'AGGIUNTA DI PANNA MONTATA O GELATO <i>With the addition of whipped cream or ice cream</i>	+3

# IL GELATO DE LA CARRAIA

Coppa Michelangelo Sinfonia Carraia, Yogurt con Nutella <i>Custard variegated with orange sauce and dark chocolate, Yogurt with Nutella</i>	10
Coppa La Loggia Fragola, Limone e Mango <i>Strawberry, Lemon and Mango</i>	10
Coppa Poggi Cioccolato, Crema, Pistacchio <i>Chocolate, Custard, Pistachio</i>	10
Coppa David Crema e Amarene <i>Custard and black cherries</i>	10

## COMPONI LA TUA COPPA - CREATE YOUR CUP

MAX 4 GUSTI – MAX 4 FLAVOURS

Crema, arachide salata, cioccolato, yogurt e Nutella, Sinfonia Carraia (crema variegata con salsa d'arancia fondente), limone, pistacchio, fragola, mango <i>Custard, salted peanut, chocolate, yogurt and Nutella, Sinfonia Carraia (custard variegated with orange sauce and dark chocolate), lemon, pistachio, strawberry, mango</i>	10
---	----

# CAFFETTERIA & DIGESTIVI

## CAFFETTERIA

Caffè espresso, macchiato o decaffeinato	4
Caffè d'orzo	5
Caffè al Ginseng	6
Caffè americano	6
Caffè americano decaffeinato	6
Caffè doppio	8
Caffè con panna	6
Caffè shakerato	8
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Cioccolata calda	7
Cioccolata calda con panna	8
Camomilla	6
Tè caldo e infusi	6

## DIGESTIVI

Limoncello	5
Sambuca Molinari	5
Mirto Silvio Carta	7
Amaro Lucano	5
Amaro Montenegro	5
Amaro del capo	5
Jägermeister	5
Amaro Ruffino	6
Braulio	6
Fernet Branca	5
Branca Menta	5
Braulio Riserva Millesimata	8
Jefferson	6
Disaronno	6
Baileys	6
China Clementi	7
Amaro Tónico Sarandrea	6

# VINI DA DESSERT

Moscato d'asti Sciandor	8
Vin Santo DOC Fattoria del Cerro	9
Florus Moscadello di Montalcino Banfi	10



IL LOGGIATO CLASSICO  
FU IDEATO COME MUSEO MICHELANGEIOLESCO.  
OGGI È LA CORNICE DI UN PANORAMA  
CHE NON HA EGUALI.



UN COLPO D'OCCHIO DI INFINITA BELLEZZA  
CHE PORTERETE NEL CUORE,

PER SEMPRE.



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

 la\_loggia\_firenze