

benedicta

RISTORANTE

Menu

Antipasti

Tartare di pescato del giorno, mango e maionese al nero

Tartare of the catch of the day, mango, and squid ink mayonnaise

€16

Insalata di frutti di mare su spuma di patate viola e crostini

Seafood salad on purple potato foam with toasted bread

€16

Millefoglie di melanzane, pomodori confit, pane croccante su coulis di barbe rosse

Eggplant millefeuille, confit tomatoes, crispy bread on a beetroot coulis

€15

Flan di pecorino, pere e noci in vasocottura con cialda croccante

Pecorino, pears and walnuts flan jar-cooked, served with crispy cheese

€16

Battuta di scottona, tartufo, tuorlo marinato e bisquit salato alle erbe fini

Hand-chopped beef tartare, truffle, egg yolk, and a savory herb biscuit

€16

Petto d'oca affumicato su misticanza con citronette al passion fruit

Smoked duck breast on mixed salad with passion fruit citronette

€20

Primi Piatti

Crema di bietola, triglie scottate e grissino alle erbe

Chard soup, seared red mullet, and herb breadstick

€ 16

Paccheri, crema di zucchine, calamari, ciliegini e zest di limone

Paccheri pasta with zucchini cream, squid, cherry tomatoes, and lemon zest

€ 16

Topini, Pientino e pere in tre consistenze

Topini, Pientino cheese, and pears prepared in three texture

€ 16

Risotto prosciutto, melone e Vin Santo

Risotto with ham, melon and Vin Santo

€ 16

Tortelli mugellani al ragù dell'aia

Mugello potato tortelli with farmyard ragout

€ 16

Tagliolini al tartufo mantecato al Parmigiano

Tagliolini with truffle, finished with Parmigiano

€ 19

Secondi Piatti

Bistecca alla Fiorentina €/Kg 60 nella costola €/kg 70 nel filetto

Losanga di ombrina alla livornese con purè allo zafferano e carotine al vapore

Shi drum fillet "Livornese style" with saffron mashed potatoes and carrots

€ 28

Rombo al guazzetto con zucchine e olive nere e cremoso di sedano rapa

Turbot in guazzetto with zucchini, black olives, and celariac purée

€ 28

Ciambella di patate e porri su crema di pomodoro e chips di patate viola

Potato and leek ring with tomato cream and purple potato chips

€ 20

Galletto alla diavola con radicchi scottellati e patate alla ghiotta

Spicy roasted spring chicken with radicchio and ghiottona- style potatoes

€ 24

Arrotolato di coniglio, guanciale, tartufo con timballo di porri

Rabbit roulade with guanciale and truffle, with leek timbale

€ 26

Filetto di maialino di cinta al Chianti con cipolline in agrodolce

Cinta Senese pork fillet in Chianti, with sweet and pearl onions

€ 26

Filetto di manzo alla Benedicta e spinaci saltati

Beef fillet Benedicta style with sautéed baby spinach

€ 38

Contorni

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 5

Misticanza

Mixed salad

€ 5

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€6

Dessert

Zuppa delle massaie fiesolane

Zuppa inglese (Italian custard trifle with sponge cake liqueur)

€ 7

I nostri cantucci e Vin Santo

Our homemade cantucci served with Vin Santo

€ 7

Millefoglie di brigidini con crema agli agrumi e frutti di bosco

Crisp brigidini millefeuille with citrus cream and fresh berries

€ 7

Torta della nonna con salsa di cioccolato e miele

Traditional "Torta della Nonna" with chocolate and honey sauce

€ 7

Degustazione di cioccolatini fatti in casa

Selection of homemade chocolates

€ 7

Sorbetto e Gelato, produzione artigianale "Sangelato" Firenze

Sorbet and Ice cream, artisan production by "Sangelato" Firenze

€ 8

Servizio e Coperto

Service and Cover Charged

€ 3

Alcuni piatti possono aver subito un abbattimento di temperatura negativa al fine della loro preparazione.

Le pietanze del menù potrebbero contenere allergeni e contaminazioni, per ulteriori informazioni potete consultare il personale di sala.

Some dishes may have undergone a negative temperature reduction as part of their preparation. Menu items may contain allergens and contaminations; for further information, you can consult the waitstaff.