

FLORENTIA CAFÈ



**PALAZZO
CASTRI**

1874

BOUTIQUE HOTEL

**“Uno non può pensare bene, dormire bene,
amare bene se non ha mangiato bene”**

**“One cannot think well, love well, sleep well,
if one has not dined well.”**

Virginia Woolf

* ANTIPASTI - STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi toscani
con miele, marmellate e noci € 14,00

Selection of Tuscan cured meats and cheeses
served with honey, jam and walnuts

Tris di crostoni: fegatini, caprino con noci e
miele, pesto di cavolo nero € 10,00

Selection of bruschetta with liver, goat cheese with
honey and walnuts, black cabbage pesto

Insalata Castri € 14,00

Salmone affumicato, insalata, finocchi, arancia e olive
Smoked salmon, green salad, fennel, orange and olives

Insalata Mediterranea € 8,00

Misticanza, feta, olive, pomodori secchi e cipolla rossa
Salad, feta cheese, olives, sundried tomatoes and onion

Insalata Nizzarda alla Castri € 12,00

Misticanza, carote, uovo sodo, tonno, peperone, filetti di acciughe,
crostini all'origano

Green salad, carrots, boiled egg, tuna, bell pepper, anchovies
and oregano croutons

Insalata Inverno € 8,00

Misticanza, pecorino toscano, pomodori secchi, pere, noci
condita con glassa di aceto balsamico

Green salad, pecorino cheese, sundried tomatoes, pear and
walnuts drizzled with balsamic vinegar sauce

* PANINI ARTIGIANALI con pane di nostra produzione HOMEMADE SANDWICHES with homemade bread

Castri Club sandwich € 10,00

Insalata, pomodoro, bacon, tacchinella, fontina,
uovo sodo, maionese

Green salad, tomatoes, bacon, sliced turkey, cheese,
boiled egg, mayo

Gustoso € 8,00

Prosciutto cotto alla brace e fontina

Ham and fontina cheese

Hamburger di Chianina con insalata e pomodoro € 14,00

Beef burger with salad and tomatoes

Hamburger di Chianina con formaggio fuso,
bacon croccante e cipolla € 14,00

Beef burger with salad, melted cheese, crispy bacon and onion

Hamburger vegetariano con insalata, patè di
olive e pomodori secchi sott'olio € 12,00

Vegetarian burger with salad, olive patè and sundried tomatoes

*** PRIMI E SECONDI PIATTI - MAIN COURSES**

Crema di verdure di stagione con formaggio e semi tostati € 10,00

Seasonal vegetable cream soup with goat cheese and roasted seeds

Chitarrine fatte in casa al ragù di cinghiale € 14,00

Homemade fresh pasta with wild boar ragù

Pici cacio e pepe € 14,00

Homemade fresh pasta Pici with pecorino cheese and black pepper

Pici alla Carbonara € 14,00

Homemade fresh pasta Pici with bacon, egg and pecorino cheese

Petto di pollo marinato in salsa di soia e miele servito con verdure di stagione al forno € 16,00

Chicken breast marinated in soy sauce and honey served with seasonal vegetables

Filetto di pesce arrosto servito con verdure di stagione € 16,00

Roasted fish fillet served with seasonal vegetables



**LA NOSTRA PASTICCERIA ARTIGIANALE
DESSERT A LA CARTE**

Cheesecake con frutti di bosco o cioccolato € 6,00

Cheesecake with berries or chocolate

Tortino cuore caldo al cioccolato fondente servito con gelato alla crema fiorentina € 8,00

Warm dark chocolate cake served with gelato

Millefrolle con crema alla vaniglia e nocciole sabbiate € 6,00

Millefrolle with vanilla cream and glazed nuts

Mela cotta caramellata servita con gelato alla crema fiorentina € 6,00

Oven baked apple with caramel served with gelato

Tiramisù € 8,00

Selezione di cantucci e vin santo € 6,00

Cantucci and Vin Santo

Crema al mascarpone e caramello € 6,00

Mascarpone cream with caramel sauce