



Florentia Cafè

***"Il cibo è una forma d'arte: si guarda, si gusta, si ricorda."
"Food is a form of art: it is seen, it is tasted, it is remembered."***

Antipasti - Starter

Tonno scottato su radicchio al vino rosso e salsa verde
Seared tuna with Red wine-braised radicchio and salsa verde
€20

Tartare di manzo, pomodori Secchi e mousse di taleggio
Beef tartare, sun-dried tomatoes and Taleggio mousse
20€

Crudo di Parma, carciofo intero sott'olio e pecorino
Parma ham, pecorino cheese, and whole marinated artichoke
€18

Crema di patate, Uova 63 gradi, formaggio di fossa e cavolo nero
Potatoes cream, slow-cooked eggs at 63°C, and black cabbage
€ 16

Primi piatti - First Course

Paccheri alla gallinella di mare e pomodoro fresco
Paccheri with red gurnard and fresh tomato
€18

Tortelli di patate con fonduta al parmigiano e scaglia di tartufo
Potato tortelli with Parmigiano fondue and truffle shavings
€22

Pici al ragù rosso di manzo con salsiccia Toscana ai semi di finocchio
Pici with Tuscan sausage and beef ragù, scented with fennel seeds
€18

Crespelle di ricotta e spinaci alla Fiorentina con pomodoro e besciamella
Florentine-style crêpes with ricotta, spinach, tomato and béchamel sauce
€16



Your experience - our work of art



Secondi piatti - Main Course

Salmone al forno con salsa alla senape e spinaci saltati

Baked salmon with mustard sauce and sautéed spinach

€25

Filetto di orata alla mediterranea con olive taggiasche, capperi, pomodorini e patate

Sea bream fillet Mediterranean style with Taggiasca olives, capers, cherry tomatoes and potatoes

€24

Suprema di pollo in salsa all'arancia servita con purè di patate

Chicken supreme in orange scented sauce with mashed potatoes

€22

Tagliata di manzo con cipolla rossa caramellata, aceto balsamico e timo servita con patate arrosto

Sliced beef with caramelized red onion, balsamic vinegar, thyme and roasted potatoes

€26

Polpettine di ceci e patate servite con maionese alla soia con

insalatina mista



Chickpea and potato meatballs served with soy mayonnaise and mixed salad

18€

Contorni - Side dishes

6 €

Insalata mista

Mixed salad

Verdure miste saltate

Sautéed mixed vegetables

Patate arrosto

Roasted potatoes

Finocchi gratinati

Gratinated fennel

Cannellini all'olio

Cannellini beans with extra virgin olive oil

Spinaci saltati

Sautéed spinach



Piatto Vegetariano - Vegetarian food



Piatto Vegano - Vegan food

Coperto €3,00 a persona - Cover charge €3,00 per person