



Florentia Cafè

“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 - Starter

Terrina di bollito con gel di peperoni, pickle di verdure e salsa verde

Boiled meat terrine with pepper gel, pickles and green sauce

16 €

Fegato d'oca con insalatina, mostarda e pan brioche

Goose liver with salad, mustard and pan brioche

20 €

Prosciutto toscano e pecorino di Pienza

Tuscan ham and Pienza pecorino cheese

18 €

Crema di cavolfiore e caviale

Cauliflower cream and caviar

20 €

Uovo 63 gradi con ricotta, spinaci e uvetta

63-degree egg with ricotta, spinach and raisins

16 €



Primi piatti - First Course

Tortellini in brodo

Tortellini in broth

18 €

Ravioli di patate con fonduta di parmigiano e scaglie di tartufo

Ravioli with potato filling in parmesan fondue and black truffle flakes

20 €

Pici al ragù bianco

Pici with white ragout

18€

Vellutata di zucca

Pumpkin cream soup

16 €





Secondi piatti - Main Course

Tagliata di scottona con patate arrosto e fagioli all'olio Evo
Scottona Beef tagliata with roasted potatoes and beans seasoned with olive oil
24 €

Filetto di orata con millefoglie di patate e limone candito
Sea bream filet with potatoes millefeuille and candied lemon
22 €

Anatra all'arancia con spinaci all'olio di oliva
Duck in orange sauce served with spinach seasoned with olive oil
24 €

Lingotti di barbabietola e topinambur
Beet and Jerusalem artichokes bars
20 €



Contorni - Side dishes **6 €**

Insalata mista
Mixed salad

Spinaci all'olio di oliva
Spinach seasoned with olive oil

Patate arrosto
Roasted potatoes

Fagioli all'olio di oliva
Beans seasoned with olive oil



Piatto Vegetariano - Vegetarian food



Piatto Vegano - Vegan food

Coperto €2 a persona - Cover charge €2 per person

Your experience - our work of art

Florentia Cafè

***Carta dolci di nostra produzione
Homemade Dessert a la carte
8€***

Tiramisù tradizionale con gelato al caffè
Traditional tiramisu with coffee ice cream

Cheesecake con frutti di bosco o con crema al cioccolato
Cheesecake with berries or chocolate sauce

Panna cotta alla frutta di stagione e sorbetto
Panna cotta with seasonal fruit and sorbet

Tagliata di frutta fresca di stagione
Selection of seasonal fresh sliced fruits

Selezione di biscottini e piccoli dolci
Selection of biscuits and petit four

Selezione di gelato artigianale della storica gelateria Bondi
Gelato from Bondi ice cream shop

Your experience - our work of art