

Menu

Ristorante Restaurant

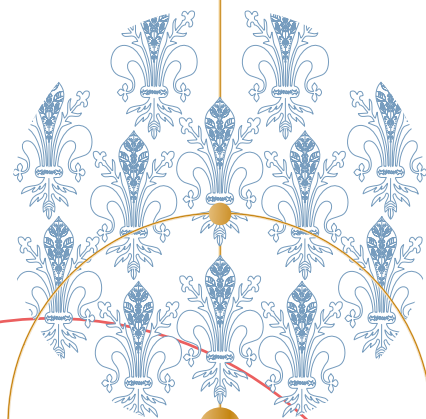
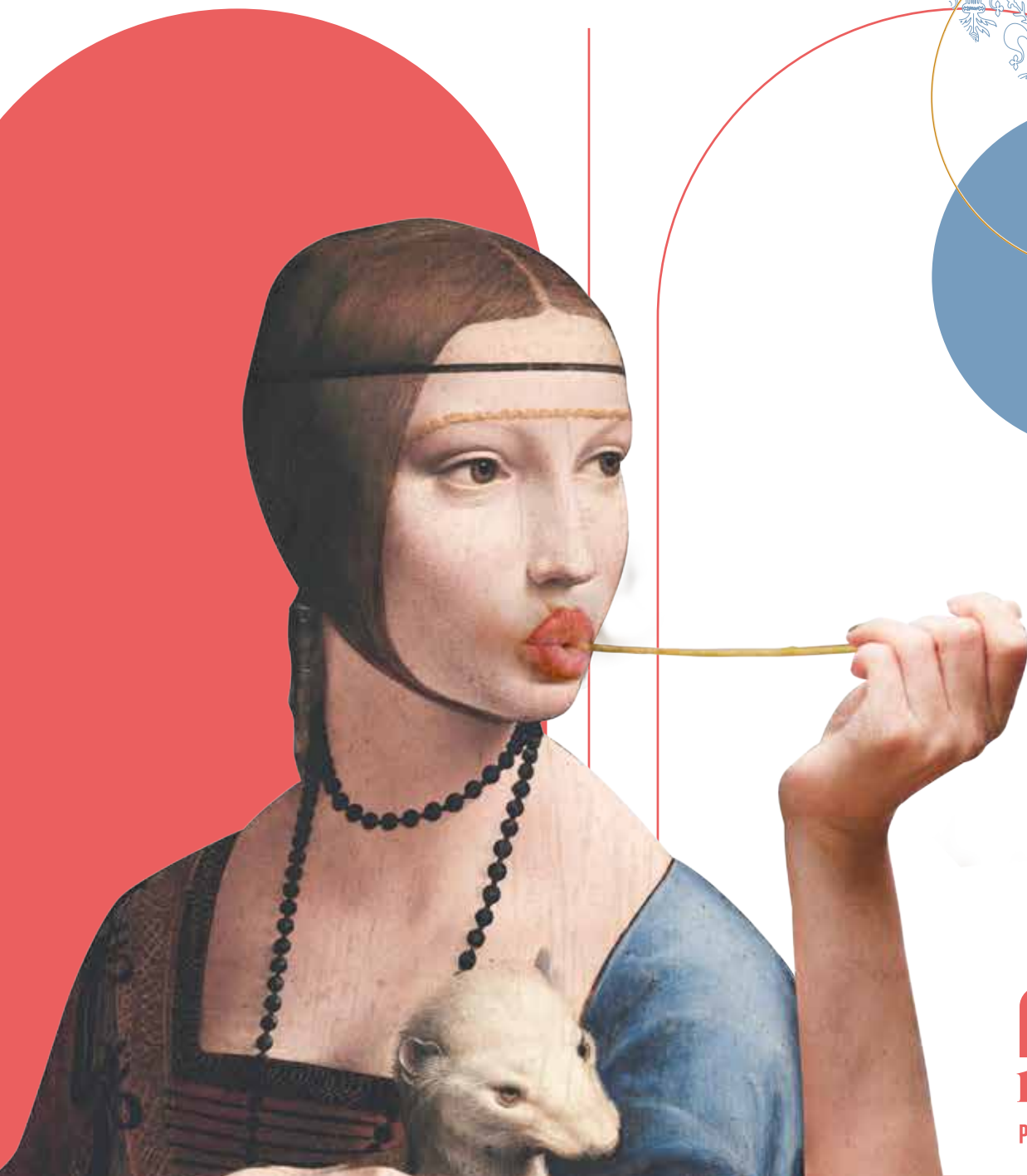
Un connubio di gusto, stile ed eleganza, con uno sguardo sempre attento alla tradizione e all'estetica.

A combination of taste, style and elegance, with an attention to tradition and on aesthetics.

Orari Times

Siamo aperti tutti i giorni, dal lunedì alla domenica, con orario continuato. Goditi un'atmosfera unica a pranzo, cena o per l'aperitivo.

We are open all day every day, from Monday to Sunday. Enjoy a unique atmosphere for lunch, dinner or aperitif.



laLoggia
PIAZZALE MICHELANGELO

l
a
L
o
g
g
i
a

n|n|n
laLoggia
PIAZZALE MICHELANGELO

#ristorantelaloggia

Be Social

**Conserva un ricordo di quest'esperienza.
Immortalata i piatti e i momenti passati a la Loggia e condividili sui social!**

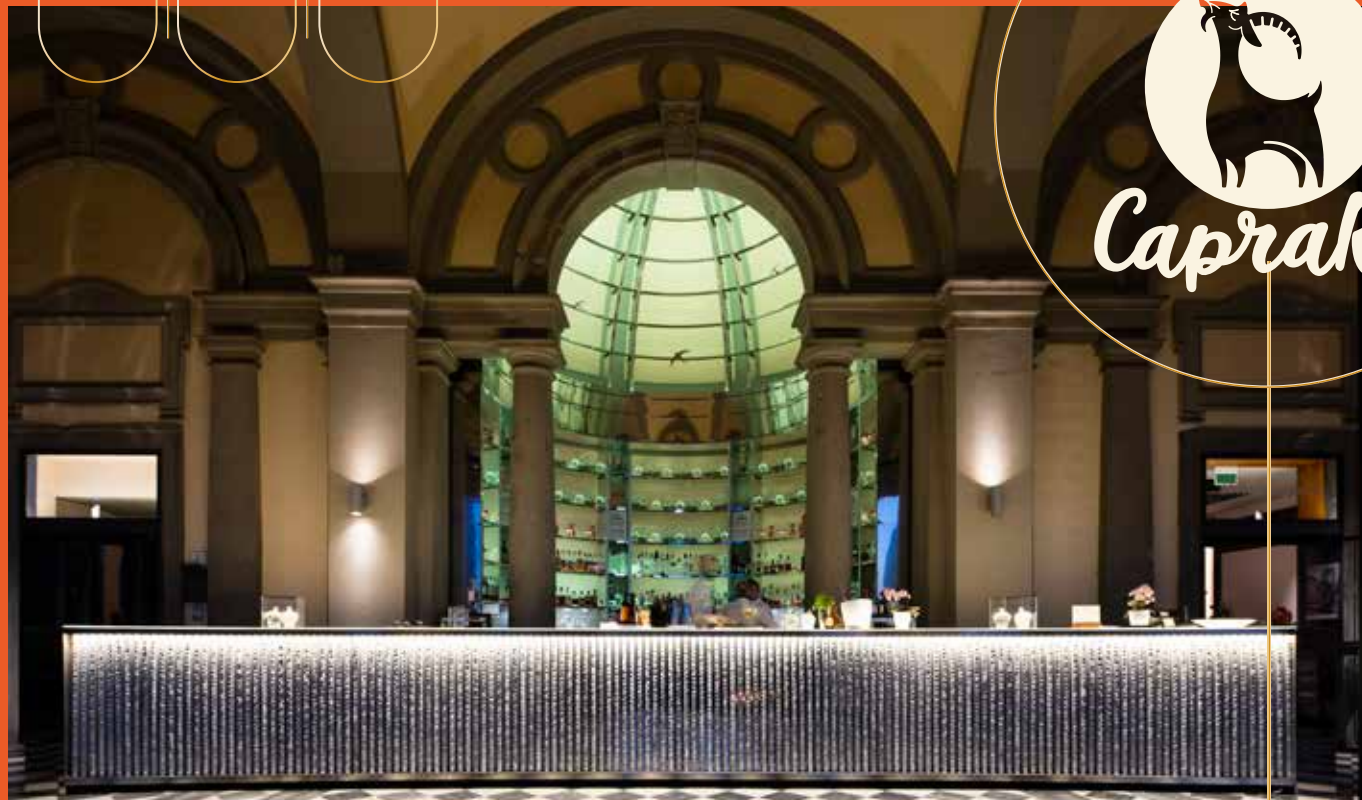
Keep a memory of this experience.

Photograph the dishes and moments spent at La Loggia and share them on social media!

ristorantelaloggia.it
seguici su - follow us on



Instagram



Nel cuore del Ristorante Cocktail Bar La Loggia è nata nel 2017 l'Associazione Culturale Capraré, fondata dai fratelli Caprarella come segno di riconoscenza verso la città che li ha accolti tanto generosamente. Dopo anni come imprenditori nel capoluogo toscano, hanno voluto infatti restituire alla struttura, ideata dall'Ingegnere Poggi nel 1864 per diventare museo delle opere di Michelangelo, il suo originale valore artistico.

Per questo all'interno delle nostre sale è possibile vedere sempre mostre ed esposizioni di rilievo.

L'Associazione culturale Capraré ha la propria sede in Piazzale Michelangelo 1, ed è raggiungibile alla mail info@caprare.it

**Scopri di più sul sito
www.caprare.it**

The Cultural Association Capraré was born in 2017, in the heart of the Restaurant Cocktail Bar La Loggia, founded by the Caprarella brothers as a sign of gratitude to the city that welcomed them so generously. After years as businessmen in the Tuscan capital, they wanted to give back its original artistic value to the building, which was designed by engineer Poggi in 1864 to become a museum of the works of Michelangelo.

For this reason it is possible to see significant art exhibitions in our spaces.

The Cultural Association Capraré has its headquarters in Piazzale Michelangelo 1, and can be reached by mail info@caprare.it

Learn more about the site www.caprare.it

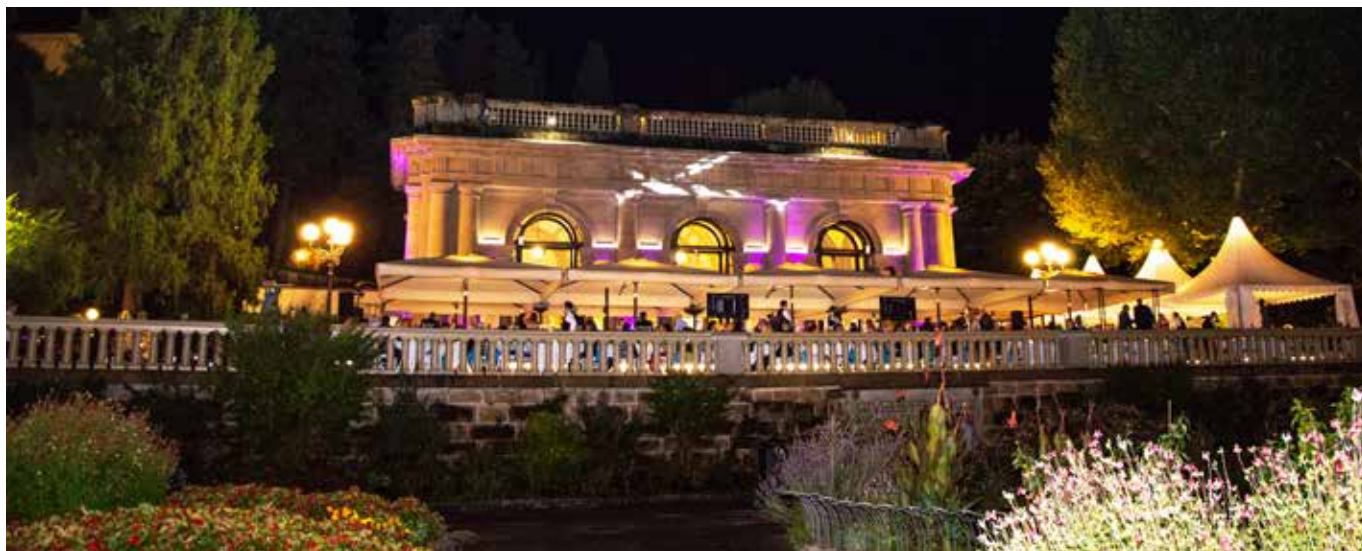


l
a
L
o
g
g
i
a

n|n|n|n|n
laLoggia
PIAZZALE MICHELANGELO

“La Loggia torna ad essere uno spazio non solo per gli amanti del buon cibo, ma anche una casa d'arte, così come voluto dal suo ideatore.”

“The Loggia becomes a space not only for lovers of good food, but also an art house, as wanted by its creator.”



La Loggia

La storia della Loggia s'intreccia a doppio filo con la storia d'Italia: era il 1864 quando si decise che Firenze sarebbe stata capitale del Regno, in attesa della presa di Roma.

La città doveva prepararsi per ospitare la Casa Reale ed il governo; iniziarono così una serie di lavori destinati a cambiare il volto di Firenze: i lungarni furono allungati, le vecchie mura spezzate e molti dei palazzi signorili del passato riadattati per accogliere i burocrati di Torino.

Fra tutti i cantieri e le migliorie, però, l'opera che senz'altro spiccò maggiormente fu quella realizzata da Giuseppe Poggi, architetto fiorentino legato da una profonda storia d'amore con la propria città, alla quale farà dono della splendida terrazza del Piazzale Michelangelo. Intitolato il nuovo belvedere al sommo artista, si voleva creare un luogo in cui poter raccogliere alcune delle sue opere: nacque così La Loggia, l'imponente struttura neoclassica che oggi ospita il nostro ristorante.

La storia della Loggia è uno spaccato su un momento importante nella costruzione dell'identità italiana: per questo motivo siamo lieti di fare omaggio ai nostri ospiti di un libriccino, in italiano e inglese, in cui è raccontata con cura.

The history of the Loggia is intertwined with the history of Italy: it was 1864 when it was decided that Florence would be the capital of the Kingdom, before Rome.

The city had to prepare to host the Royal House and the government; Thus began a series of works intended to change the face of Florence: the Lungarni (the banks of the Arno) were stretched, the old walls destroyed and many of the palaces of the past were adapted to accommodate the bureaucrats of Turin.

Among all the construction sites and improvements, however, the work that certainly stood out most was the one created by Giuseppe Poggi, Florentine architect linked by a deep love story with his city. He wanted to create a place where he could collect some of his works: so was born La Loggia, imposing neoclassical structure that now houses our restaurant.

The history of the Loggia is an important moment in the construction of the Italian identity; for this reason we are pleased to pay tribute to our guests of a little book, in Italian and English, in which it is told with care.



Negroni

Curiosità

Fun fact

Nasce a Firenze nel 1919 dall'intuizione del conte Camillo Negroni, nobile cosmopolita, che aveva vissuto a Londra e in America e conosceva bene la miscelazione tipica dei paesi anglosassoni. L'idea di mettere insieme gin, campari e vermouth rosso ha reso il drink sinonimo di eleganza made in Italy. Considerato il legame con la città, noi lo proponiamo in ben quattro versioni diverse. Guarda la nostra cocktail list!

Born in Florence in 1919 from the intuition of Count Camillo Negroni, a cosmopolitan noble who had lived in London and America and knew well the typical blending of AngloSaxon countries. The idea of putting together gin, Campari and red vermouth made the drink synonymous with the made in Italy elegance. Considering the special connection with the city, we offer it in four different versions. Check out our cocktail list!



c
o
c
k
t
a
i
l

Aperitivo

Bollicine al bicchiere

Cocktail

Sparkling wine by the glass

Prosecco Superiore di Valdobbiadene Daldin D.O.C.G.	8,00 €
Cuvée Aurora Rosé Altalanga D.O.C.G.	12,00 €
Franciacorta Ca' del Bosco Prestige	14,00 €
Champagne Bonnet – Gilmert Grand Cru Brut Cuvée de Réserve	18,00 €

Aperol Spritz Aperol, Prosecco Superiore di Valdobbiadene Daldin D.O.C.G., Soda	10,00 €
Naked and famous Mezcal Monte Alban, Chartreuse gialla, Aperol, Succo di lime	12,00 €
Americano fusion Carpano Classico Rosso, Bitter Campari, Ginger Ale Fever-Tree, Angostura	12,00 €
Negroni Gin Tanqueray Ten, Carpano Classico Rosso, Bitter Campari	12,00 €
Boulevardier Whiskey Bulleit Bourbon, Carpano Classico Rosso, Bitter Campari	14,00 €
Japanese Negroni Heaven Saké, Rubino Ris. Speciale Martini, Bitter Ris. Speciale Martini	14,00 €
Gin Mare tonic Gin Mare, Mediterranean tonic Fever-Tree, Basilico	16,00 €
French 75 Gin Tanqueray Ten, Sciroppo di zucchero, Succo di limone, Champagne Bonnet - Gilmert	18,00 €

Coperto ristorante 3,50€



Antipasti - Appetizers

— V.C.

Il tagliere della Loggia

Pane toscano casereccio alla griglia strusciato al pomodoro perino, olio Evo e basilico, prosciutto di Parma 24 mesi, terrina di fegatini di pollo con pan brioche fatto in casa, pecorino con cipolla caramellata, burrata

La Loggia Platter

Grilled Tuscan bread with Perino cherry tomato's pulp, extra-vergin olive oil and basil, parma ham, terrine of chicken liver paté with warm pan brioche, pecorino cheese with caramelized onion and burrata cheese

Pane toscano casereccio alla griglia con trifola di funghi porcini*

Grilled Tuscan bread with Porcini mushrooms*

Uovo poché con tartufo su crema di patate

Poached egg with truffle on potato cream

Terrina di fegatini di pollo su pan brioche fatto in casa, con crema di sedano rapa

Terrine of chicken liver with brioche bread and celeriac cream

Prosciutto di Parma 24 mesi e burrata

Parma ham and burrata cheese

Steak tartare di manzo con:

sale, olio, acciughe, cipolle, capperi, prezzemolo, tabasco, Worcestershire sauce e tuorlo d'uovo

Beef tartare with salt, olive oil, anchovies, capers, onion, parsley, tabasco, Worcestershire sauce, egg yolk

Tartare di manzo condita con olio extra vergine di oliva e sale, con burrata

Beef tartare with burrata cheese, seasoned with extra vergin olive oil, salt and burrata cheese

Tartare di manzo condita con olio extra vergine di oliva e sale, con tartufo nero

Beef tartare seasoned with extra vergin olive oil, salt and black truffle

Salmone affumicato con pan brioche fatto in casa e burro agli agrumi

Smoked salmon with pan brioche and citrus butter

Insalata di seppie grigliate con finocchi e mandorle*

Squid salad with fennels and almonds*

19,00 €

12,00 €

16,00 €

16,00 €

19,00 €

19,00 €

21,00 €

23,00 €

21,00 €

19,00 €

Crudo di Mare

Tartare di salmone con avocado e lime°

Salmon tartare with avocado and lime°

Tartare di tonno con maionese alla soia°

Tuna tartare with soy mayonnaise°

Crudo di mazzancolle di Porto Santo Spirito congelati a bordo° (20/25 gr. circa)

Raw mazzancolle prawns from Porto Santo Spirito°

Crudo di gamberi rossi di Porto Santo Spirito congelati a bordo° (30 gr. circa)

Raw red prawns from Porto Santo Spirito°

Crudo di scampi di Scozia congelati a bordo° (70 gr. circa)

Raw scampi from Scotland°

Ostriche Gillardeau (secondo disponibilità)

Oyster Gillardeau (according to availability)

Gran Crudo: °

2 ostriche Gillardeau, 2 mazzancolle crude, 2 gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo, 1 scampo crudo, tartare di salmone e tartare di tonno°

Plateau of raw fish:

2 oysters, 2 mazzancolle, 2 red shrimps, 1 scampo, salmon and tuna tartare°

21,00 €

23,00 €

6,00 €

cad.

10,00 €

cad.

10,00 €

cad.

7,50 €

cad.

60,00 €

*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

*The product may be frozen according to availability; please check with the staff

°The product, purchased fresh, has been subjected to a preventive treatment by freezing, in accordance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 1

**Sfoglia di pasta
fresca ripiena
di scamorza,
melanzane e gamberi
su guazzetto di mare**

*Fresh pasta sheet filled
with scamorza cheese,
aubergines and prawns
on a seafood stew*



Primi piatti - First courses



Pici cacio e pepe d'autore al tartufo

Pici pasta with cheese, black pepper and black truffle

19,00 €

Tortelli mugellani di patate all'anatra

Potato tortelli with duck sauce

19,00 €

Tagliatelle ai funghi porcini*

*Tagliatelle with Porcini mushrooms**

19,00 €

Pici al sugo della Nonna Gelsomina con polpette di Chianina

Pici with tomato sauce and meatballs

19,00 €

Linguine all'astice (1/2 astice)

Linguini with lobster (half lobster)

36,00 €

Tagliatelle fresche alla trabaccolara

Fresh tagliatelle pasta with white fish

21,00 €

Sfoglia di pasta fresca ripiena di scamorza, melanzane e gamberi su guazzetto di mare*

*Fresh pasta sheet filled with scamorza cheese, aubergines and prawns on a seafood stew**

25,00 €

Coperto ristorante 3,50€

*Il prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega d'informarsi col personale di sala

*The product may be frozen according to availability: please check with the staff



Secondi piatti

Main courses

— V.C.

Filetto di suino in salsa cacciatora con patata sauté e cipolla caramellata

Pork fillet in Cacciatora sauce with sauteed potato and caramelized onions

26,00 €

Scottadito di agnello alla Milanese con patate fritte*

*Deep fried lamb ribs with french fries**

30,00 €

Vitella della Loggia con trifola di funghi porcini e tartufo nero*

*La Loggia veal with porcini mushrooms and black truffle**

28,00 €

Trancio di branzino su guazzetto di mare con purè di patate all'olio EVO

Seabass fillet with mussels "cacciucco sauce" and mashed potatoes

33,00 €

Trancio di salmone con soia, vin santo e melanzane alla menta

Salmon fillet with soy, Vin Santo sauce and eggplants with mint

28,00 €

Fritto di calamari e gamberoni in tempura con patatine fritte*

*Fried squids and prawns in tempura with french fries**

25,00 €

Insalata tiepida di taccole e patate, gamberoni scottati con emulsione di datterino e taralli sbriciolati*

*Warm green beans and potatoes salad, prawns with datterino tomato emulsion and crumbled taralli**

28,00 €

Contorni - Side dishes

Patate al forno - Roast potatoes

6,00 €

Patate fritte* - Fried potatoes*

6,00 €

Insalata iceberg con finocchi - Iceberg salad with fennels

6,00 €

Insalata di pomodori e basilico - Tomato salad with basil

8,00 €

Spinacini freschi saltati con aglio, olio EVO e peperoncino O all'agro con limone - Fresh spinach with garlic, e. v. olive oil and red spicy pepper OR with lemon

7,00 €

Insalata Caprese con pomodori e mozzarella fior di latte - Caprese salad with tomatoes and mozzarella cheese

15,00 €

Caesar Salad con insalata, pollo, uovo sodo, parmigiano, pane e salsa Caesar - Caesar salad with chicken, boiled egg, parmesan cheese, bread and Caesar sauce

15,00 €

Insalata Greca con insalata, feta, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolla e olive nere denocciolate - Greek salad with feta cheese, cucumbers, tomatoes, sweet peppers, onion and pitted black olives

15,00 €

*Il prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega d'informarsi col personale di sala

*The product may be frozen according to availability: please check with the staff

**“Non conosco
un’occupazione migliore
del mangiare, cioè, del
mangiare veramente.
L’appetito è per lo
stomaco quello che
l’amore è per il cuore”**

- Gioacchino Rossini

*“I don’t know better
occupation than eating,
eating for real. Appetite is
for the stomach what love
is for the heart”*

- Gioacchino Rossini



Bistecca alla Fiorentina Florentine beef steak

Min. 25 giorni di frollatura / Dry age for at least 25 days

Scottona Europea

Bistecca nella costola (circa 600 gr) <i>Rib eye steak</i>	28,00 €
Bistecca nella costola (circa 1 kg) Consigliata per 2 persone <i>Rib eye steak (suggested for 2 people)</i>	55,00 €
Bistecca nel filetto (circa 1,2 kg) Consigliata per 2 persone <i>T-Bone steak (suggested for 2 people)</i>	72,00 €

Chianina/Vitellone bianco dell'Appennino IGP (secondo disponibilità)

Bistecca nella costola (circa 800 gr) <i>Rib eye steak</i>	58,00 €
Bistecca nella costola (circa 1,2 kg) Consigliata per 2 persone <i>Rib eye steak (suggested for 2 people)</i>	90,00 €
Bistecca nel filetto (circa 1,5 kg) Consigliata per 2/3 persone <i>T-Bone steak (suggested for 2/3 people)</i>	140,00 €

Filetti Beef fillets

Filetto di Scottona Europea alla griglia <i>Grilled Scottona Europea beef fillet</i>	32,00 €
Filetto di Scottona Europea al pepe verde <i>Green pepper beef fillet</i>	34,00 €
Filetto di Scottona Europea all'aceto balsamico <i>Beef fillet with balsamic vinaigre</i>	34,00 €
Filetto di Scottona Europea ai funghi porcini* <i>Beef fillet with Porcini mushrooms*</i>	36,00 €
Filetto di Scottona Europea alla Rossini con patè de fois gras, Madeira e tartufo nero <i>Beef fillet with paté de fois gras, Madeira sauce, black truffle</i>	40,00 €

*Il prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega d'informarsi col personale di sala

*The product may be frozen according to availability; please check with the staff

Bollicine

Prosecco Superiore Daldin	8,00 €
Cuvée Aurora Rosé Altalanga	12,00 €
Franciacorta Ca' del Bosco Prestige	14,00 €
Champagne Bonnet Gilmert	18,00 €

Bianchi e Rosé

Chardonnay Le Bruniche Folonari	8,00 €
Vermentino La Pettegola Banfi	8,00 €
Cerasuolo d'Abruzzo Rosato Ulisse	8,00 €
Gewurztraminer Abb. di Novacella	10,00 €

Vini Rossi

Chianti Superiore Banfi	8,00 €
Pinot Nero Vinschgau Meran	10,00 €
Aska Bolgheri Banfi	10,00 €
Brunello di Montalcino Cast. Banfi	15,00 €

Spremute Juices

Spremuta di arancia <i>Orange juice</i>	8,00 €
Limonata <i>Lemonate</i>	8,00 €
Spremuta di pompelmo <i>Grapefruit juice</i>	8,00 €

Milk Shake

Cioccolato <i>Chocolate</i>	8,00 €
Fragola <i>Strawberry</i>	8,00 €
Mango <i>Mango</i>	8,00 €
Royale (con panna montata) <i>Royale (with whipped cream)</i>	10,00 €



Birra Moretti

Rossa 7,2%	8,00 €
IPA 5,2%	8,00 €
La Bianca 5%	8,00 €
Moretti alla spina 0,40 L	7,00 €
Moretti Zero	8,00 €

Birra Zerocinquanta

Guglielmo Bionda non filtrata	10,00 €
Amleto Rossa non filtrata	10,00 €
Cordelia IPA non filtrata	10,00 €

Altre birre

Heineken 5%	8,00 €
Corona 4,5%	8,00 €
Birra Gluten Free 6,8%	8,00 €

Bibite Drinks

Acqua Minerale 0,66 L <i>Mineral water 0,66L</i>	3,50 €
Soft Drinks <i>Coca cola - Fanta - Sprite - Coca Cola 0 - Chinotto</i>	6,00 €
Red Bull	7,00 €
Succhi di Frutta Bio - Plose <i>Arancia, Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo, Pompelmo, Ananas, ACE</i>	7,00 €
<i>Organic Fruit Juices - Plose</i> <i>Orange, Peach, Pear, Apricot, Blueberry, Grapefruit, Pineapple, ACE</i>	
Succo di pomodoro <i>Al naturale o condito</i> <i>Tomato juice</i> <i>Natural or seasoned</i>	7,00 €

Caffetteria

Café



Caffè espresso <i>Espresso</i>	3,00 €
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	4,00 €
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	5,00 €
Caffè al Ginseng <i>Ginseng coffee</i>	5,00 €
Caffè americano <i>American coffee</i>	6,00 €
Caffè doppio <i>Double coffee</i>	6,00 €
Caffè con panna <i>Coffee with cream</i>	6,00 €
Caffè shakerato <i>Shaken coffee</i>	8,00 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	6,00 €
Latte Macchiato <i>Milk with coffee</i>	6,00 €
Ciocolata calda <i>Hot chocolate</i>	7,00 €
Ciocolata calda con panna <i>Hot chocolate with cream</i>	8,00 €
Camomilla <i>Chamomile</i>	6,00 €
Tè caldo e infusi <i>Hot tea and infusions</i>	6,00 €

**“Chi beve solo
acqua ha un segreto
da nascondere”**

- Charles Baudelaire

*“Chi beve solo acqua
ha un segreto da
nascondere”*

- Charles Baudelaire



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

Allergenes

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

Regolamento EU 1169/2011

EU Reg. 1169/11

1. Glutine
Gluten

2. Crostacei
Crustacean

3. Uova
Egg

4. Pesce
Fish

5. Arachidi
Peanut

6. Soia
Soy

7. Latticini
Milk

8. Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts

9. Sedano
Celery

10. Senape
Mustard

11. Semi di sesamo
Sesame

12. Anidride Solforosa & Solfiti
Sulfur Dioxide & Sulfite

13. Lupini
Lupins

14. Molluschi
Molluscs

nin
laLoggia
PIAZZALE MICHELANGELO

#ristorantelaloggia

Concludi in dolcezza

Chiedi al personale il menu dessert

Finish on a sweet note

Ask the staff for the dessert menu

ristorantelaloggia.it

055 2342832

booking@ristorantelaloggia.it

seguici su - follow us on



Instagram