



I Caprarè alla Loggia



Piazzale Michelangelo Firenze

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 miglione, 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.



Antipasti

Crudo di crostacei con frutti rossi e le loro consistenze^o	30,00 €
Bis di tartare di tonno e salmone, accompagnate da crema di avocado e maionese alla soia^o	28,00 €
Ostrica Gillardeau (1pz)	7,00 €
Gran plateau di ostriche Gillardeau (6pz)	32,00 €
Gran crudo di pesce della Loggia^o	60,00 €
Fiore di zucca fritto ripieno di gamberi su scamorza alla piastra e coulis di pomodoro*	18,00 €
Julienne di seppie grigliate con crema di pane integrale, pomodorini confit e mandorle tostate*	18,00 €
Polenta gratinata ai funghi porcini*	12,00 €
Uovo poché con crema di patate e tartufo	14,00 €
Terrina di fegatini di pollo con scaglie di tartufo nero, crema di sedano rapa e rocher di fegatini	14,00 €
Tagliere la Loggia Prosciutto crudo Parma D.O.P., finocchiona toscana, terrina di fegatini di pollo, pecorino con cipollina caramellate, burrata e rocher di fegatini	24,00 €

Tartare di manzo

Steak tartare condita con acciughe, capperi, cipolla, prezzemolo, tabasco, Worcestershire sauce, uovo sale e pepe	16,00 €
Tartare di manzo al tartufo condita con olio, sale e pepe	20,00 €

Sandwich

Steak sandwich	16,00 €
Filetto di manzo, maionese, senape in grani, pomodori cotti con cipolla e basilico, insalatina	
Avocado toast	12,00 €
Pan brioche con avocado e burrata	
Club sandwich	16,00 €
Avocado shrimp toast	16,00 €
Pan brioche con avocado, burrata, gamberi* e zest di lime	

Insalate

Caprese	10,00 €
Panzanella croccante	10,00 €
Caesar Salad	14,00 €

Coperto ristorante 3€

^oIl prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega di informarsi col personale di sala

^oIl 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

Primi piatti

Paccheri con pomodorini perini e brunoise di pesce bianco	16,00 €
Tagliatelle all'astice°	34,00 €
Linguine cacio e pepe con cozze e passion fruit	16,00 €
Pici agli scampi e datterini*	18,00 €
Spaghetti con faraona e crema di broccoli	18,00 €
Tortelli di burrata con pomodorini, pinoli, polvere di olive nere e basilico	16,00 €
Tagliatelle con ragù di Chianina e funghi porcini secchi	16,00 €
Risotto con zucca mantovana, cinghiale, pecorino di grotta e amaretti	16,00 €

Secondi piatti

Frittura di gamberi in tempura e calamari, con verdure*	22,00 €
Trancio di ombrina con crema di zucca mantovana e cicoria scottata	26,00 €
Polpo fritto con riduzione di datterino, stracciatella di bufala e basilico*	28,00 €
Milanese di vitella°	22,00 €
Filetto di suino con cipolla caramellata e salsa cacciatora	20,00 €
Melanzane alla parmigiana	14,00 €

3

Contorni

Patate fritte*	6,00 €
Patate al forno	6,00 €
Insalata di finocchi, arancia e mandorle con riduzione di pinot nero	8,00 €
Spinaci saltati	6,00 €

Coperto ristorante 3€

*Il prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega di 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

Non si può pensare di venire a Firenze senza cedere alla tentazione di provare le sue specialità.

Le nostre carni sono state accuratamente selezionate per offrire un'esperienza unica di gusto.

Min. 25 giorni di frollatura

Chianina IGP

Bistecca nella costola (ca. 800 gr) 60,00 €

Bistecca nel filetto (ca. 1,5 kg) 120,00 €

Scottona Croazia

Bistecca nella costola (600/700 gr) 30,00 €

Bistecca nel filetto (1,1/1,2 Kg) 64,00 €

Bistecca Black Angus Scozia

Bistecca nella costola (600/700 gr) 40,00 €

Bistecca nel filetto (1,2/1,3 Kg) 95,00 €

Filetti

Filetto alla griglia 26,00 €

Filetto al pepe verde 28,00 €

Filetto ai funghi porcini 30,00 €

Filetto alla Rossini con scaloppa di foie gras e tartufo 34,00 €

Hamburger

Italian Burger 16,00 €

Burrata, pomodorini confit e pesto di basilico

Loggia Burger 16,00 €

Crema di parmigiano al tartufo, bacon, senape e cipolla caramellata

Coperto ristorante 3€

*Il prodotto può essere surgelato a seconda della disponibilità: si prega di 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

Vini al calice

Bollicine

Prosecco	8,00 €
Franciacorta	12,00 €
Champagne	15,00 €

Bianchi e Rosé

Pinot Grigio	8,00 €
Vermentino	8,00 €
Chardonnay	8,00 €
Rosé	8,00 €

Vini Rossi

Chianti Classico	8,00 €
Bolgheri	10,00 €
Brunello di Montalcino	15,00 €

Selezione di birre

**BIRRA
MORETTI**

Birra Moretti

Rossa , 7,2%	6,00 €
IPA, 5,2%	6,00 €
La Bianca, 5%	6,00 €
Moretti alla spina 0,40 L, 4,6%	6,00 €
Moretti Zero	6,00 €

Birra Zerocinquanta

Gugliermo - bionda non filtrata	8,00 €
Amleto - rossa non filtrata	8,00 €
Cordelia - IPA non filtrata	8,00 €

Altre birre

Heineken, 5%	6,00 €
Corona, 4,5%	7,00 €
Caulier Gluten Free, 6,8%	6,00 €

Bibite

Bicchiere d'acqua minerale 1,00 €

Acqua Minerale 0,66 L 3,00 €

Soft Drinks 5,00 €

Coca cola - Coca Cola 0 - Fanta
-Sprite - The freddo Limone e
Pesca - Organics Bitter Lemon -
Chinotto

Red Bull 6,00 €

Succhi di Frutta Bio - 5,00 €

Plose
Arancia, Pesca, Pera, Albicocca,
Mirtillo, Pompelmo, Ananas, ACE

Succo di pomodoro 5,00 €
Al naturale o condito

Altro

Spremute

Spremuta di arancia	6,00 €
Limonata	6,00 €
Spremuta di pompelmo	6,00 €

Milk Shake

Cioccolato, Pistacchio,	8,00 €
Fragola, Mango	
Royale (con panna montata)	10,00 €

5

Caffetteria

Caffè espresso	3,00 €	Caffè doppio	6,00 €	Latte Macchiato	5,00 €
Caffè macchiato	3,00 €	Caffè con panna	6,00 €	Cioccolata calda	6,00 €
Caffè decaffeinato	3,00 €	Caffè shakerato	8,00 €	Cioccolata calda con panna	8,00 €
Caffè d'orzo	4,00 €	Cappuccino	5,00 €	Canomilla	5,00 €
Caffè al Ginseng	4,00 €	Cappuccino freddo	5,00 €	Tè caldo e infusi	5,00 €
Caffè americano	5,00 €				

I nostri cocktail

6

Bloody Daniel's	12,00 €
Gentleman Jack, succo di pomodoro condito	
Spritz Veneziano	10,00 €
Select, prosecco, soda	
Naked and famous	12,00 €
Mezcal, chartreuse gialla aperol, succo di lime	
Americano Fusion	10,00 €
Bitter, Vermouth rosso Ginger Ale, Angostura	
Vesper in Tuscany	14,00 €
Vodka VKA, Gin David Vermouth Dry, China Clementi	
Dark'n Storm	10,00 €
Rum scuro Ginger Beer Fever-Tree	
French 75	14,00 €
Gin Tanqueray Ten sciroppo di zucchero succo di limone, Champagne	
Daiquiri	10,00 €
Rum scuro, lime, sciroppo di zucchero di canna	
Beluga Mule	12,00 €
Vodka Beluga, Ginger Beer Fever-Tree, succo di lime, essenza alla lavanda	
Cosmopolitan	10,00 €
Vodka, lime, Liquore all'arancia, Cranberry	
Tommy's Margarita	10,00 €
Tequila, succo di lime, sciroppo d'agave	
Piña Colada	10,00 €
Rum bianco, polpa di cocco, ananas fresco	

Highball

Gin David	12,00 €
Mediterranean Fever-Tree basilico	
Hendrick's	12,00 €
Indian tonic Fever-Tree, fetta di cetriolo	
Tanqueray Ten	12,00 €
Organics bitter lemon	

Negroni

Negroni	12,00 €
Gin Tanqueray Ten, cocchi dopo Teatro, Bitter	
Boulevardier	12,00 €
Gentleman's Jack Vermouth rosso, Bitter	
Japanese Negroni	14,00 €
Heaven Saké, Rubino Ris. Speciale Martini Bitter Ris. Speciale Martini	
Montenegroni	14,00 €
La Casa del Rum n.3 Vermouth Rosso, Bitter, Montenegro	

Analcolici

Summer Garden	10,00 €
Seedlip Garden, sciroppo di zucchero, succo di lime	
Virgin Mojito	10,00 €
Ginger Ale, menta, lime, zucchero, soda	
Virgin Hugo	12,00 €
Ginger Ale, sciroppo di sambuco, menta, lime	

**I cocktail internazionali sono
disponibili su richiesta**

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Regolamento EU 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine

Grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena

8. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù noci pecan, noci del Brasile, pistacchi noci macadamia o noci del Queensland

2. Crostacei

9. Sedano

3. Uova

10. Senape

4. Pesce

11. Semi di sesamo

5. Arachidi

12. Anidride solforosa e solfiti

Se in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l

6. Soia

13. Lupini

7. Latte e prodotti a base di latte

Incluso lattosio

14. Molluschi

ninin
laLoggia
PIAZZALE MICHELANGELO



#ristorantelaloggia

055 2342832

Be Social

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

**ristorantelaloggia.it
segui su**



Facebook



Instagram



Tik Tok