

PIAZZALE MICHELANGELO



laLoggia

LA GRAN CARTA

**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

APERITIVO

Bollicine al bicchiere

Sparkling wine by the glass

Prosecco Superiore Daldin	€ 8
Franciacorta Ca' del Bosco Prestige	€ 12
Champagne Bonnet - Gilmert Grand Cru Brut Cuvée de Réserve	€ 15

Cocktail

Spritz veneziano <i>Select, Prosecco, Soda</i>	€ 10
Naked and famous <i>Mezcal, Chartreuse gialla, Aperol, Succo di lime</i>	€ 12
Americano fusion <i>Bitter, Vermouth rosso, Ginger ale, Angostura</i>	€ 10
French 75 <i>Gin Tanqueray Ten, Sciroppo di zucchero, Succo di limone, Champagne</i>	€ 16
Gin Mare tonic <i>Gin Mare, Mediterranean tonic Fever-Tree, Basilico</i>	€ 16
Negroni <i>Gin Tanqueray Ten, Carpano Rosso, Bitter</i>	€ 12
Boulevardier <i>Gentleman's Jack, Vermouth Rosso, Bitter</i>	€ 14

*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

Japanese Negroni € 14
Heaven Saké, Rubino Ris. Speciale Martini, Bitter Ris. Speciale Martini

ANTIPASTI - Appetizers

Tagliere della Loggia € 18

Bruschetta con pane strusciato al pomodoro perino, olio Evo e basilico; Prosciutto San Daniele 20 mesi; Terrina di fegatini di pollo con pan brioche fatto in casa; Pecorino con cipolla caramellata;

Burrata

La Loggia Platter

Bruschetta with Perino cherry tomato's pulp, extra-vergin olive oil and basil; San Daniele ham; Terrine of chicken liver paté with warm pan brioche, Pecorino cheese with caramelized onion and Burrata cheese

Polenta frita con trifola di funghi porcini* - *Polenta au gratin with Porcini mushrooms* € 10

Uovo poché con tartufo su crema di patate - *Poached egg with truffle on potato cream* € 16

Terrina di fegatini di pollo su pan brioche fatto in casa, con crema di sedano rapa € 15
Terrine of chicken liver with brioche bread and celeriac cream

Prosciutto San Daniele 20 mesi e burrata - *San Daniele ham and burrata cheese* € 16

Steak tartare di manzo con: sale, olio, acciughe, cipolle, capperi, prezzemolo, tabasco, Worchestershire sauce e tuorlo d'uovo € 18
Beef tartare with anchovies, capers, onion, parsley, tabasco, Worchestershire sauce, egg, salt and pepper

Tartare di manzo condita con olio extra vergine di oliva e sale, con burrata € 20
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 € 22
Beef tartare seasoned with extra vergin olive oil, salt and black truffle

Tartare di salmone con avocado e lime^o - *Salmon tartare with avocado and lime* € 18

Tartare di tonno con maionese alla soia^o - *Tuna tartare with soy mayonnaise* € 20

Salmone affumicato con pan brioche fatto in casa e burro agli agrumi € 18
Smoked salmon with pan brioche and citrus butter

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

^o 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

Insalata di seppie grigliate con finocchi e mandorle* - <i>Squid salad with fennels and almonds</i>	€18
Crudo di mazzancolle di Porto Santo Spirito congelati a bordo° (15 gr. circa) <i>Raw mazzancolle prawns from Porto Santo Spirito</i>	€ 4 cad.
Crudo di gamberi rossi di Porto Santo Spirito congelati a bordo° (30 gr. circa) <i>Raw red prawns from Porto Santo Spirito</i>	€ 10 cad.
Crudo di scampi di Scozia congelati a bordo° (70 gr. circa) <i>Raw scampi from Scotland</i>	€ 10 cad.
Ostriche Gillardeau (secondo disponibilità) - <i>Oyster Gillardeau (according to availability)</i>	€ 7,5 cad.
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° <i>Plateau of raw fish: 2 oysters, 2 mazzancolle, 2 red shrimps, 1 scampo, salmon and tuna tartare.</i>	€ 60

*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

PRIMI PIATTI - *First courses*

Pici cacio e pepe d'autore al tartufo - <i>Pici pasta with cheese, black pepper and black truffle</i>	€ 18
Tortelli mugellani freschi di patate all'anatra - <i>Potato fresh tortelli with duck sauce</i>	€ 18
Tagliatelle ai funghi porcini* - <i>Tagliatelle with Porcini mushrooms</i>	€ 18
Pici al sugo della Nonna Gelsomina con polpette di Chianina - <i>Pici with tomato sauce and meatballs</i>	€ 18
Linguine all'astice (½ astice) - <i>Linguini with lobster (half lobster)</i>	€ 35
Tagliatelle fresche alla trabaccolara - <i>Fresh tagliatelle pasta with white fish</i>	€ 20
Sfoglia di pasta fresca ripiena di scamorza, melanzane e gamberi su guazzetto di mare* <i>Fresh pasta sheet filled with scamorza cheese, aubergines and prawns on a seafood stew</i>	€ 22

SECONDI PIATTI - *Main courses*

Filetto di suino in salsa cacciatora con patata sautée e cipolla caramellata <i>Pork fillet in Cacciatora sauce with sauteed potato and caramelized onions</i>	€ 20
Scottadito di agnello alla Milanese con patate fritte* <i>Deep fried lamb ribs with french fries*</i>	€ 28
Vitella della Loggia con trifola di funghi porcini e tartufo nero* <i>La Loggia veal with porcini mushrooms and black truffle</i>	€ 26
Trancio di branzino su guazzetto di mare con purè di patate <i>Seabass fillet with mussels "cacciucco sauce" and mashed potatoes</i>	€ 28
Trancio di salmone con soia, vin santo e melanzane alla menta <i>Salmon fillet with soy, Vin Santo sauce and eggplants with mint</i>	€ 24
Fritto di calamari e gamberoni in tempura con patatine fritte* <i>Fried squids and prawns in tempura with french fries</i>	€ 24
Insalata tiepida di taccole e patate con gamberoni scottati e taralli sbriciolati* <i>Warm green beans and potatoes salad with prawns and crumbled taralli</i>	€ 26

*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

CONTORNI – *Side dishes*

Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 6
Patate fritte* <i>Fried potatoes</i>	€ 6
Insalata iceberg con finocchi <i>Iceberg salad with fennels</i>	€ 6
Insalata di pomodori marinda e basilico <i>Marinda tomato salad with basil</i>	€ 8
Spinacini freschi saltati con aglio, olio EVO e peperoncino O all'agro con olio Evo e limone <i>Fresh spinach with garlic, e. v. olive oil and red spicy pepper OR with e. v. olive oil and lemon</i>	€ 7
Insalata Caprese con pomodori marinda e mozzarella fior di latte (200 gr. circa) <i>Caprese salad with Marinda tomatoes and mozzarella cheese</i>	€ 14
Caesar Salad con insalata, pollo, uovo sodo, acciughe, parmigiano, pane e salsa Caesar <i>Caesar salad with chicken, boiled egg, anchovies, parmesan cheese, bread and Caesar sauce</i>	€ 14
Insalata Greca con insalata, feta, cetrioli, pomodori marinda, peperoni e cipolla <i>Greek salad with feta cheese, cucumbers, Marinda tomatoes, sweet peppers and onion</i>	€ 14

*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

BISTECCH E FILETTI

Beef steaks and fillets

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
Bistecca nella costola (circa 1 kg) <i>Consigliata per due persone – Rib eye steak (suggested for 2 people)</i>	€ 48
Bistecca nel filetto (circa 1,2 kg) <i>Consigliata per due persone – T-Bone steak (suggested for 2 people)</i>	€ 68

CHIANINA /VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO IGP (SECONDO DISPONIBILITÀ)

Bistecca nella costola (circa 800 gr) – <i>Rib eye steak</i>	€ 58
Bistecca nella costola (circa 1 kg) <i>Consigliata per due persone – Rib eye steak (suggested for 2 people)</i>	€ 88
Bistecca nel filetto (circa 1,4 Kg) <i>Consigliata per due / tre persone- T-Bone steak (suggested for 2/3 people)</i>	€ 118

*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

FILETTI

BEEF FILLETS

Filetto di Scottona Europea alla griglia <i>Grilled Scottona Europea beef fillet</i>	€ 30
Filetto di Scottona Europea al pepe verde <i>Green pepper beef fillet</i>	€ 32
Filetto di Scottona Europea all'aceto balsamico <i>Beef fillet with balsamic vinaigre</i>	€ 32
Filetto di Scottona Europea ai funghi porcini* <i>Beef fillet with Porcini mushrooms</i>	€ 34
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>	€ 38

COPERTO RISTORANTE - COVER CHARGE € 3

*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

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Prosecco Superiore Daldin	€ 8
Cuvée Aurora Rosé Altalanga	€ 10
Franciacorta Ca' del Bosco Prestige	€ 12
Champagne Bonnet Gilmert	€ 15

BIANCHI E ROSÉ

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

VINI ROSSI

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

SELEZIONE DI BIRRE



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

BIRRA ZEROCINQUANTA

Gugliemo Bionda non filtrata	€ 10
Amleto Rossa non filtrata	€ 10
Cordelia IPA non filtrata	€ 10

ALTRE BIRRE

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

SPREMUTE

Spremuta di arancia	€ 8
Limonata	€ 8
Spremuta di pompelmo	€ 8

MILK SHAKE

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

*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

BIBITE

Acqua Minerale 0,66 L	€ 3,5
Soft Drinks	€ 6
<i>Coca cola - Fanta -Sprite</i>	
<i>Coca Cola 0 - Chinotto</i>	
Red Bull	€ 7
Succhi di Frutta Bio - Plose	€ 6
<i>Arancia, Pesca, Pera, Albicocca,</i>	
<i>Mirtillo, Pompelmo, Ananas, ACE</i>	
Succo di pomodoro	€ 6
<i>Al naturale o condito</i>	

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 3
Caffè decaffeinato	€ 4
Caffè d'orzo	€ 5
Caffè al Ginseng	€ 5
Caffè americano	€ 6
Caffè doppio	€ 6
Caffè con panna	€ 6
Caffè shakerato	€ 8
Cappuccino	€ 6
Latte Macchiato	€ 6
Cioccolata calda	€ 7
Cioccolata calda con panna	€ 8
Camomilla	€ 5
Tè caldo e infusi	€ 6

*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

VINI DEL GIORNO

VINS DU JOUR

PROSECCO, FRANCIACORTA E CHAMPAGNE

Daldin Prosecco Superiore di Valdobbiadene	D.O.C.G	€ 40
	.	
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé	D.O.C.G	€ 120
	.	
Bonnet-Gilmert Cuvée de Réserve Blanc de Blanc Brut		€ 120

VINI BIANCHI

Vermentino La Pettegola - Banfi	I.G.T.	2020	€ 30
Chardonnay Le Fontanelle	I.G.T.	2018	€ 42
Benefizio Pomino Bianco Ris. - Frescobaldi	D.O.C.	2017	€ 80
Vermentino G. al Tasso Bolgheri-Antinori	D.O.C.	2020	40€
Sauvignon Quarz	Alto Adige Terlaner D.O.C.	2019	€105
Sauvignon Blanc - Kim Crawford	Marlborough	2018	€ 65

VINI ROSATI

Rosato B Side - Tenuta Lenzini	Toscana I.G.T.	2020	€ 45
Montepulciano d'Abruzzo - Tenuta Ulisse	D.O.P.	2020	€ 35
Tavel - Château d'Aquerai	Tavel AOC	2020	€ 48

**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

VINI ROSSI

Chianti Superiore Banfi	D.O.C.G.	2020	€ 30
Chianti Rufina BIO Doccia	D.O.C.G.		€ 25
Tenute Folonari Nozzole	D.O.C.G.	2019	€ 38
Viticcio Chianti Classico Riserva	D.O.C.G.	2015	€ 48
Castello di Ama San Lorenzo	D.O.C.G.	2014	€120
Aska Villa Banfi Bolgheri	D.O.C.	2018	€ 39
Brunello di Montalcino Castello Banfi	D.O.C.G.	2016	€42
Castello Romitorio Filo di Seta	D.O.C.G.	2012	€170

**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

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

Allergens - 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

1	Glutine <i>Gluten</i>	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
2	Crostacei <i>Crustacean</i>	9	Sedano <i>Celery</i>
3	Uova <i>Egg</i>	10	Senape <i>Mustard</i>
4	Pesce <i>Fish</i>	11	Sesamo <i>Sesame</i>
5	Arachidi <i>Peanut</i>	12	Anidride Solforosa & Solfiti <i>Sulfur Dioxide & Sulfite</i>
6	Soia <i>Soy</i>	13	Lupini <i>Lupins</i>
7	Latticini <i>Milk</i>	14	Molluschi <i>Molluscs</i>

BE SOCIAL



LA.LOGGIA.FIRENZE

WWW.RISTORANTELALOGGIA.IT
BOOKING@RISTORANTELALOGGIA.IT

**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

**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