



LA GRAN CARTA

Firenze
PIAZZALE MICHELANGELO



laLoggia

ristorante caffetteria

— dal 1876 —



La Loggia nasce nel 1864 per ospitare le opere di Michelangelo in occasione di Firenze Capitale.

Dal 1876 l'edificio neoclassico è stato adibito a Ristorante e Caffè letterario e ha attraversato oltre un secolo di storia e cultura fiorentina ed italiana fino ai giorni nostri.

Oggi, con la gestione dei fratelli Caprarella, è un ristorante dalla vista mozzafiato sulla Culla del Rinascimento che offre ai suoi ospiti un menù attento alla tradizione ma anche all'innovazione della cucina toscana.

BENVENUTI E BUON APPETITO
DALLA NOSTRA
TERRAZZA SU FIRENZE

La nostra missione è regalarvi un momento indimenticabile. Se ci siamo riusciti, o se pensate che possiamo fare di meglio, raccontatelo nella vostra recensione menzionando il nome di chi vi ha servito e accompagnato oggi: la vostra opinione è il nostro premio più grande.

COPERTO: 5€
COVER CHARGE: 5€



MENÙ DI TERRA

TERRINA DI FEGATINI DI POLLO CON PAN BRIOCHE AL BURRO DELLA NORMANDIA E CREMA DI SEDANO RAPA ^{1,3,7,9,12} Chicken liver terrine with butter toasted pan brioche and celeriac cream	16€
TAGLIERE LA LOGGIA (MIN.2 PERSONE) ^{1,3,7,9,12} con prosciutto crudo toscano semi-dolce stagionato 22 mesi, cocoli e stracchino, terrina di fegatini di pollo con pan brioche fatto in casa, pecorino toscano invecchiato in grotta con cipolla caramellata e bruschetta al pomodoro Tuscan ham, cocoli and stracchino cheese, chicken liver terrine with home-made pan brioche, pecorino cheese with caramelized onions and tomato bruschetta (min. 2 people)	30€
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ^{7,8,12} Pecorino toscano stagionato in grotta, Briaco Ocelli, toma, caprino stagionato e Grana Padano, con marmellata di peperoncino, miele, cipolla caramellata e noci Cheese tasting with spicy pepper jam, honey, caramelized onions and nuts	24€
PROSCIUTTO DI VACCA E MOZZARELLA DI BUFALA ⁷ Cured beef ham with Buffalo mozzarella	24€
PATATA ALLA CONTADINA CON FONDUTA DI PROVOLA, SCAPECE DI ZUCCHINE E GUANCIALE CROCCANTE ^{1,7,12} Rustic Potato with Provola Fondue, Scapece-Style Zucchini and Crispy Guanciale	16€
JULIENNE DI ROSTICCIANA, PEPERONI, OLIVE, BASILICO E CROSTONE DI PANE ^{1,9,12} Julienne of Roasted Pork Ribs with Peppers, Olives, Basil and Toasted Bread	18€



MENÙ DI TERRA

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

RISOTTO COCCO E PARMIGIANO, PICCOLA QUENELLE DI TARTARE DI MANZO E LA SUA DEMIGLACE ^{7,9,12} Coconut and Parmesan Risotto with a Small Beef Tartare Quenelle and Its Demi-Glace	20€
FUSILLI FRESCHI LUCANI AL FERRETTO AL SUGO DELLA NONNA GELSOMINA CON POLPETTINE DI MANZO FATTE A MANO ^{1,3,7,9,12} Fusilli pasta with tomato sauce and handmade beef meatballs	20€
PICI FRESCHI CACIO E PEPE D'AUTORE AL TARTUFO NERO ^{1,7,9} Fresh pici pasta with pecorino cheese, black pepper and black truffle	24€
LINGUINE CON PESTO DI LATTUGA, ANACARDI SALATI E SCAGLIE DI PECORINO MORBIDO ^{1,6,7,8,9} Linguine with lettuce pesto, salted cashews and soft pecorino shavings	18€
SINFONIA D'ITALIA: LINGUINE AL PESTO DI BASILICO E LIMONE ^{1,7,9} Linguini with basil and lemon pesto	22€

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

COSCIA DI FARAONA CON SALSA AI POMODORINI, ERBE AROMATICHE E PEPERONCINO, CROSTONE DI PANE E SCAROLA SALTATA CON OLIVE E PINOLI ^{1,6,8,9,12} Guinea fowl leg with cherry tomato sauce, herbs and chili, served with toasted bread and sautéed escarole with olives and pine nuts	27€
MILANESE DI VITELLA CON PATATE FRITTE* ^{1,3} Veal Milanese with fried potatoes	26€
MELANZANA ALLA PARMIGIANA IN CARROZZA CON SALSA DI DATTERINO ARROSTO E PESTO DI BASILICO ^{1,6,7,8} Eggplant Parmigiana "in carrozza" with roasted Datterino tomato sauce and basil pesto	16€

SUA MAESTÀ LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

GRILLED STEAK

BISTECCA EUROPEA

Nella costola da 500/600 gr. 36€

Grilled European rib steak (500-600 g.)

Nella costola da 1000/1100 gr. 72€

Grilled European rib steak (1000-1100 g.)

Bistecca alla fiorentina nel filetto da 1200/1300 gr. 88€

Grilled European Florentine T-bone steak (1200-1300 g.)

BISTECCA DI CHIANINA

Nella costola da 700 gr. 57€

Grilled Chianina rib steak (700 g.)

Nella costola da 1000/1100 gr. 114€

Grilled Chianina rib steak (1000-1100 g.)

Bistecca alla fiorentina nel filetto da 1400/1500 gr. 150€

Grilled Chianina Florentine T-bone steak (1400-1500 g.)

BISTECCA DI BLACK ANGUS USA

Nella costola da 800 gr. 105€

Grilled Black Angus USA rib steak (800 g.)

Bistecca alla fiorentina nel filetto da 1200gr. 144€

Grilled Black Angus USA Florentine T-bone steak (1200 g.)

I FILETTI DI MANZO

BEEF FILLETS

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 32€

Grilled beef fillet

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE E COGNAC 36€

^{7,9,10,12}
Beef fillet with Green Peppercorn and Cognac Sauce

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI CON PATÉ DE FOIS GRAS, MADEIRA E TARTUFO NERO ^{1,9,12} 46€

Beef fillet in "Rossini style" with paté de foie gras, Madeira and black truffle

SURF & TURF (FILETTO DI MANZO CON CODE DI GAMBERO E LE LORO SALSE EMULSIONATE) ^{2,9,12} 50€

Surf & Turf (Beef fillet with prawn tails and their emulsified sauces)

TARTARE DI MANZO

BEEF TARTARE

STEAK TARTARE CON SALE, OLIO, CIPOLLE, CAPPERI, PREZZEMOLO, TABASCO, WORCHESTERSHIRE SAUCE, TUORLO D'UOVO ^{1,3,4,12} 22€

Steak tartare with salt, olive oil, onions, capers, parsley, tabasco, Worcestershire Sauce and egg yolk

TARTARE DI MANZO CON BURRATINA E TARTUFO NERO ⁷ 28€

Beef Tartare with Burratina cheese and Black Truffle

TARTARE DI MANZO CON BRUNOISE DI PROSCIUTTO, FONDUTA DI PROVOLA E CARPACCIO DI MELONE ^{1,9,12} 25€

Beef Tartare with Prosciutto Brunoise, Provola Cheese Fondue and Melon Carpaccio



MENÙ DI MARE

ANTIPASTI

STARTERS

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DEL MEDITERRANEO (6 PZ)* ² Raw red prawns (6 pcs)	36€
CRUDO DI SCAMPI (4 PZ)*² Raw scampi (4 pcs)	48€
OSTRICHE GILLARDEAU (6 PZ)¹⁴ Gillardeau oysters (6 pcs)	36€
GRAN PLATEAU DI CRUDO CON SCAMPI, GAMBERI ROSSI, OSTRICHE GILLARDEAU, SASHIMI E TARTARE DI TONNO E SALMONE, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA CREMA AVOCADO, MAIONESE ALLA SOIA, SALSA DI SOIA E CIPOLLOTTO FRESCO*^{2,3,4,6,14} Grand Raw Seafood Platter with Scampi, Mediterranean Red Prawns, Gillardeau Oysters, Tuna and Salmon Sashimi and Tartare, served with Avocado Cream, Soy Mayonnaise, Soy Sauce and Fresh Spring Onion	150€
MILLEFOGLIE DI PATATE CON TENTACOLO DI POLPO BRASATO E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO AL PARMIGIANO^{1,7,14} Potato millefeuille with braised octopus tentacle and parsley chlorophyll with Parmesan	24€
GAMBERI AL PANKO CON COULIS DI POMODORO ALL' HABANERO*^{1,2} Panko shrimps with Habanero tomato coulis	26€
CAPPESANTE DELLA LOGGIA: CAPPESANTE APPENA SCOTTATE CON CANDITI DI LIMONE SALATI SU DISCO DI RISO FRITTO ALLE COZZE CON PESTO DI BASILICO E LIMONE*^{1,7,9,14} Lightly seared scallops with salted candied lemon, served on fried crispy mussel rice with basil and lemon pesto	28€

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

LINGUINE CON POMODORINO DATTERINO ALL' ASTICE (1/2 ASTICE) CON LA SUA BISQUE^{1,2,9,12} Linguine pasta with lobster (1/2 lobster) and its bisque	38€
TRIGHETTO ALLA CARBONARA DI GAMBERI^{1,2,3,7,9} "Trighetto" pasta shrimp carbonara	24€
L'APOTEOSI DEL GUSTO: LINGUINE AL PESTO DI BASILICO E LIMONE CON QUENELLE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CRUDI*^{1,2,7,9} Linguini with basil and lemon pesto, served with quenelle of raw Mazara del Vallo red prawns	32€

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI AL PANKO E PATATINE FRITTE*^{1,2,14} Fried calamari, panko prawns and fried potatoes	24€
SALMONE SCOTTATO CON FONDATA DI PROVOLA E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA^{4,7} Seared salmon with provola cheese fondue and grilled zucchini	32€
TRANCIO DI BRANZINO CON DRESSING DI DATTERINO ARROSTO E INSALATINA DI SOTTOBOSCO^{4,12} Seabass fillet with roasted datterino tomato dressing and wild berry salad	38€

TARTARE DI PESCE

FISH TARTARE

**TARTARE DI SALMONE SERVITA CON CREMA
DI AVOCADO° 4** **26€**

Salmon tartare with avocado cream

TARTARE DI TONNO CON MAIONESE ALLA SOIA° 3,4,6 **26€**

Tuna tartare with soy mayonnaise

**TARTARE DI RICCIOLA NOSTRALE DEL MEDITERRANEO
CON PASSION FRUIT E CIPOLLA CAMELLATA° 4,12** **32€**

Mediterranean amberjack tartare with passion fruit and caramelized onion

**CON AGGIUNTA DI CAVIALE IMPERIAL BELUGA HYBRID
MALEKI (3 GR.) +35€**

With the addition of Imperial Beluga Hybrid Maleki caviar (3 g.) +€35

CAVIALE MALEKI

CAVIAR

**CAVIALE IMPERIALE BELUGA HYBRID MALEKI,
CONFEZIONE DA 10 GR., SERVITO CON PAN BRIOCHE
TOSTATO FATTO IN CASA, CIPOLLA DI TROPEA
ALL'ACETO DI VINO ROSSO E RICCIOLI DI BURRO
FRANCESE**

Imperial Beluga Hybrid Maleki caviar (10 g.), served with homemade
toasted pan brioche, Tropea onion in red wine vinegar and curls of
French butter

90 €

SELEZIONE SUSHI A CURA DEL MAESTRO KIKO SOUTO
DALLE ORE 15:00 - FROM 3 P.M.

URAMAKI 4 PEZZI - 4 PIECES	URAMAKI AL BRANZINO° ^{3,4} Branzino, maionese, avocado, ikura (uova di salmone) Sea bass, mayonnaise, avocado, ikura (salmon roe)	16€
	URAMAKI SPICY TUNA° ⁴ Tonno, peperoncino, avocado, tobiko (uova di pesce volante) Tuna, chilli, avocado, tobiko (flying fish roe)	12€
	URAMAKI SALMONE SPECIAL° ^{3,4} Salmone, wakame, maionese, tobiko nero (uova di pesce volante) Salmon, wakame seaweed, mayonnaise, black tobiko (flying fish roe)	12€
	URAMAKI LA LOGGIA° ^{3,6} Carne di manzo, tartufo, salsa taré (salsa di soia dolce) Beef, truffle, taré sauce (sweet soy sauce)	16€
	URAMAKI PHILADELPHIA° ^{4,7,8} Salmone, Philadelphia, cipolla croccante Salmon, Philadelphia (cream cheese), crispy onions	12€
	URAMAKI VEGANO MISTO ¹¹ Verdure miste, frutta mista e sesamo Mixed vegetables, mixed fruit, sesame	10€
SASHIMI 5 PEZZI - 5 PIECES	URAMAKI VEGETARIANO MANGO ^{6,7} Foglia di soia, Philadelphia, avocado, mango e cetriolo Soy paper, Philpadelphia (cream cheese), avocado, mango and cucumber	10€
	TONNO° ⁴ Tuna	16€
	SALMONE° ⁴ Salmon	14€
	BRANZINO° ⁴ Sea bass	16€
GUNKAN 2 PEZZI - 2 PIECES	SASHIMI MISTO (12 PEZZI)° ⁴ Mixed sashimi (12 pieces)	34€
	TONNO E MAIONESE° ^{3,4} Tuna and mayonnaise	8€
	SALMONE FLAMBÉ, MAIONESE° ^{3,4,12} Salmon flambé, mayonnaise	9€
	SALMONE, MAIONESE, WAKAME, TOBIKO° ^{3,4} Salmon, mayonnaise, wakame seaweed, tobiko	8€
	BRANZINO, MAIONESE, IKURA° ^{3,4} Sea bass, mayonnaise, ikura	9€
	TONNO, MAIONESE, CAVIALE° ^{3,4} Tuna, mayonnaise, caviar	18€

INSALATONE SALADS	INSALATA GRECA ⁷ Pomodoro cuore di bue, peperoni, cetrioli, cipolla di Tropea, olive nere denocciolate e feta greca Greek salad: tomato, peppers, cucumbers, Tropea onion, pitted black olives and Greek feta	16€
	INSALATA CAPRESE ⁷ Pomodori cuore di bue, mozzarella fiordilatte, basilico, olio e origano Tomato, mozzarella, basil, olive oil and oregano	16€
	CAESAR SALAD ^{1,3,4,7,12} Insalata verde, petto di pollo arrosto, pane tostato, uovo sodo, scaglie di parmigiano e salsa Caesar (maionese, uovo, acciughe, aglio e limone) Green salad, roasted chicken breast, toasted bread, hard boiled egg, parmesan and Caesar dressing (mayonnaise, egg, anchovies, garlic and lemon)	16€
CONTORNI SIDE DISHES	PATATE AL FORNO Roast potatoes	7€
	PATATE FRITTE* ¹ Fried potatoes	7€
	SPINACINO FRESCO SALTATO CON OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO Fresh spinach sautéed with garlic-flavoured oil	8€
	INSALATA DI FINOCCHI, ASPARAGI A CARPACCIO, MANDORLE TOSTATE E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI MELE ^{8,12} Fennel Salad with Asparagus Carpaccio, Toasted Almonds and Apple Cider Vinaigrette	7€
	INSALATA DI POMODORI MARINDA O CUORE DI BUE Tomatoes	10€
	INSALATINA DI SOTTOBOSCO CON MISTICANZA ORIENTALE, SPINACINO NOVELLO, PINOLI, SESAMO TOSTATO, CIPOLLA DI TROPEA, FRUTTI ROSSI E DRESSING ALLA SOIA ^{6,8} Mixed leaf salad with oriental greens, baby spinach, pine nuts, toasted sesame, Tropea onion, red berries and soy dressing	10€
	VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	10€



COCKTAIL	SPRITZ (APEROL, LIMONCELLO, CYNAR, VENTURO, CAMPARI) Prosecco Sup. della Valdobbiadene, Soda	12€
	HUGO SPRITZ Prosecco Sup. della Valdobbiadene, Liquore ai fiori di Sambuco, menta	12€
	NEGRONI Dry gin, Sweet vermouth, Bitter	14€
	MAI TAI Rum Martinica&Jamaican, Lime, Almonds, Dry curaçao	16€
	CHAMPAGNE COCKTAIL Cognac VS, Angostura bitter, Sugar, Champagne Brut	18€
VINI AL CALICE WINE BY GLASS	BOLLICINE - SPARKLING Prosecco Sup. di Valdobbiadene Millesimato 2025 Villa Sandi D.O.C.G.	8€
	Cuvée Aurora Altalanga Rosé D.O.C.G.	10€
	Ca' del Bosco Franciacorta D.O.C.G.	12€
	Champagne Philippe Glavier La Grance Blanc de Blanc grand cru	15€
	BIANCHI E ROSÉ - WHITE AND ROSÉ Pinot Grigio Pitars D.O.C.	8€
	Vermentino La Pettegola Banfi I.G.T.	8€
	Gewurztraminer Meran Sud Tirolo Alto Adige D.O.C.	10€
	Barba Collemorino Cerasuolo d'Abruzzo Rosé D.O.C.	8€
	ROSSI - RED Chianti Superiore Banfi D.O.C.G.	8€
	Il Guardiano Poggioromolo I.G.T. Toscana	10€
	Pinot Nero Vinschgau Meran D.O.C.	10€
	Dèinos Bolgheri Superiore Banfi D.O.C.	15€
	Brunello di Montalcino Banfi D.O.C.G.	15€

RICHIEDI IL NOSTRO MENU COCKTAIL E SCOPRI
L'INTERA SELEZIONE DI DRINKS.

ASK FOR OUR COCKTAIL MENU AND DISCOVER OUR
FULL DRINK SELECTION.

BEVANDE SOFT DRINKS	ACQUA MINERALE L 0,66	3,50€
	Mineral Water	
	SOFT DRINKS	7€
	SUCCHI DI FRUTTA	7€
	Fruit juices	
	CRODINO E SANBITTÈR	6€
	SUCCO DI POMODORO AL NATURALE / CONDITO	7€
	Tomato juice	
	SPREMUTA D'ARANCIA	8€
	Fresh orange juice	
	LIMONATA FRESCA	8€
	Fresh lemonade	
BIRRE BEER	ALLA SPINA – DRAFT BEER	
	Moretti 0,40 L 4,6%	7€
	Moretti 0,20 L 4,6%	4€
	Messina Cristalli di Sale 0,40 L 5%	8€
	Messina Cristalli di Sale 0,20 L 5%	5€
	IN BOTTIGLIA – BEER IN BOTTLE	
	Moretti La Bianca 5%	8€
	Moretti La Rossa 7,2%	8€
	Messina Note di Melograno 5%	8€
	Ichnusa non filtrata 5%	8€
	Birra analcolica	8€
	Heineken 5%	8€
	Corona 4,5%	8€
	Theresianer non filtrata Gluten Free 4,8%	8€
	BIRRA PETROGNOLA (0,33 L)	
	Metra IPA al farro 6,2%	10€
	Sandy Rossa al farro 7%	10€
	Bionda Forte 8%	10€



*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

*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

COPERTO RISTORANTE – COVER CHARGE € 5

ALLERGENI - ALLERGENS

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 Gluten	8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole ,noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland Nuts: almonds, walnuts, hazelnuts, pecan nuts Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts
2 Crostacei Crustacean	9 Sedano Celery
3 Uova Egg	10 Senape Mustard
4 Pesce Fish	11 Sesamo Sesame
5 Arachidi Peanut	12 Anidride Solforosa & Solfiti Sulfor Dioxide & Sulfite
6 Soia Soy	13 Lupini Lupins
7 Latticini Milk	14 Molluschi Molluscs