

Bistecca alla Fiorentina

Chianina IGP

Taglio T-Bone C.a. 1.3 kg.	82,00 / Kg
Taglio Costata minimo 800/900 g.	75,00 / Kg

Black Angus

Taglio T-Bone C.a. 1.3 kg.	85,00 / Kg
Taglio Costata minimo 800/900 g.	78,00 / Kg

Scottona

Taglio T-Bone C.a. 1.3 kg.	65,00 / Kg
Taglio Costata minimo 800/900 g.	60,00 / Kg

Wagyu Giappone A5

42,00 / Hg

Selezione dello chef

130,00 / Kg

Wagyu Australiana

160,00 / Kg

Coperto 3,00

Cover charge 3,00

Antipasti

Bruschetta (1)	9,70
<i>Toasted bread with fresh tomato "Datterini"</i>	
Crostone Toscano (1-6-7-9)	10,70
<i>Traditional Tuscan crouton with chicken liver pate</i>	
Formaggi misti con miele e marmellata (6-7)	18,70
<i>Mix tasting of cheese with honey and marmalade</i>	
Tartare di manzo con cipolla caramellata, yogurt e nocciole (6-7-8)	25,70
<i>Beef tartare with caramelized onion, yogurt and hazelnut</i>	
Tartare di manzo con burrata e pomodorini secchi (6-7)	25,70
<i>Beef tartare with burrata cheese and dried tomatoes</i>	
Uova al tegamino con fonduta di pecorino e tartufo fresco (3-6-7)	17,70
<i>Fried eggs with pecorino fondue and fresh truffle</i>	
Carpaccio Black Angus con rucola e grana (6)	22,70
<i>Black Angus carpaccio with rucola and parmesan cheese</i>	
Carpaccio Black Angus con mela verde e fonduta di castelmagno (6-7)	24,70
<i>Black Angus carpaccio with green apple and castelmagno cheese fondue</i>	
Tagliere Misto "Dei Rossi" (1-6-7-9-8)	26,70
<i>Mix large platter of cold meats and cheeses with honey and jam</i>	

*Aggiunta di tartufo fresco 6,00

*Addition of fresh truffle 6.00

Primi di pasta fresca

Pappardelle al cinghiale (1-9) 16,70

Pappardelle with wild boar sauce

Tortello Mugellano di patate con ragù di Vitella, fonduta di castelmagno (1-7-3-9) 17,70

Mugello style potato tortello with veal ragù and castelmagno cheese fondue

Tagliolini ai porcini (1-6-7) 14,70

Tagliolini with porcini mushrooms sauce

Tagliolini al tartufo fresco (1-6-7) 23,70

Tagliolini with fresh truffle

Spaghetti alle vongole, lime e bottarga di Mugine (1-13) 19,70

Spaghetti with clam, lime, mullet roe

Spaghetti alla carbonara (1-6-7) 14,70

Spaghetti with pork cheek, eggs, pepper and cheese

Risotto allo zafferano, fonduta di castelmagno, fichi al forno, speck croccante (7) 22,70

Risotto with saffron, castelmagno cheese fondue, baked figs, crispy speck

*Alcuni prodotti se non reperibili, possono essere surgelati

**If not available, some products can be frozen*

Aggiunta di Tartufo Fresco 6.00

Addition of fresh truffle 6.00

Secondi

Controfiletto con rucola e grana 25,70
Beef grilled sirloin with rocket salad and parmesan cheese

Controfiletto "Dei Rossi" (Selezione dello chef controfiletto alla griglia) 50,70
"Dei Rossi" sirloin (Chefs' selection grilled sirloin)

Filetto di manzo alla griglia 28,70
Grilled beef tenderloin

Filetto ai funghi porcini (1-6-7) 32,70
Beef tenderloin with porcini mushrooms sauce

Filetto al pepe verde (1-6-7) 30,70
Beef tenderloin with green pepper sauce

Petto di anatra all'arancia e cannella (1-6-7) 30,70
Duck breast with orange and cinnamon

Ossobuco alla Fiorentina (9) 25,70
Florentine veal marrowbone sautéed with tomato sauce

*Alcuni prodotti se non reperibili, possono essere surgelati
**If not available, some products can be frozen*

Aggiunta di Tartufo Fresco 6.00
Addition of fresh truffle 6.00

Coperto 3,00
Cover charge 3,00

Insalate

Insalata Verde 5,70

Rucola, valeriana, baby spinach, lettuce

Insalata Mista 7,70

Mixed salad, tomatoes, carrots

Insalata “Dei Rossi” 13,70

Mixed salad, anchovies, parmesan, onion, dried tomatoes, corn

Insalata di Spinaci 22,70

Spinach salad

Contorni

Patate Arrosto 8,70

Roasted potatoes

Fagioli all'olio 6,70

White beans with extravergine olive oil

Verdure Grigliate 8,70

Mixed grilled vegetables

Porcini Saltati 9,70

Stir-fried porcini mushrooms

Bibite

Acqua 3,50
Water

Soft drinks (coca cola, sprite, fanta) 4,00
Soft drinks (coca cola, sprite, fanta)

Succo di frutta 3,50
Fruit juice

Thè freddo 4,00
Ice tea

Birre

Peroni Cruda 7,00
Peroni Cruda

Peroni Rossa 7,50
Peroni Rossa

Ipa 8,00
Ipa

Analcolica 6,00
Non-Alcoholic

Vini Rossi al calice

Chianti	7,00
Bolgheri	9,00
Amarone Della Valpolicella	12,00
Brunello Di Montalcino	15,00
Pinot Nero	8,00
Super Tuscan	35,00

Vini Bianchi al calice

Pinot Grigio	7,00
Bianco Toscano	7,00
Bollicine	7,00
<i>Sparkling Wine</i>	

Cocktail

Spritz (Aperol, Campari, Limoncello)	8,00
Gin Tonic	8,00/12,00
Gin Lemon	8,00/12,00
Vodka Lemon	8,00/12,00
Hugo	8,00
Bellini	8,00
Mimosa	8,00

Legenda Allergeni

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, pistacchi, noci macadamia e derivati).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l).
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.