

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>	
Selezione di formaggi toscani e francesi (6-7)	18,70
<i>Selection of Tuscan and French cheese.</i>	
Tartare di manzo con cipolla caramellata yogurt e polvere di nocciola (6-7-8)	25,70
<i>Beef tartare with caramelized onion, yogurt, and hazelnut powder</i>	
Tartare di manzo con stracciatella e pistacchio (6-7)	25,70
<i>Beef tartare with stracciatella and pistachio</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 di Chianina con pecorino toscano e rucola (6)	22,70
<i>Chianina carpaccio with Tuscan pecorino and arugula</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 (1-3-9-12) 16,70

Pappardelle with wild boar sauce

Risotto ai porcini e scaglie di pecorino (1-7-12) 18,70

Porcini mushroom risotto with pecorino shavings

Spaghetti alle vongole, lime e bottarga di Muggine (1-3-4-12-14) 19,70

Spaghetti with clam, lime, mullet roe

Giglio al pomodoro, stracciatella e olio al basilico (1-3-7) 15,70

Giglio pasta with tomato sauce, stracciatella, and basil oil

Cappellacci ripieni di spinaci e ricotta con burro e salvia (1-3-7) 16,70

Capellacci stuffed with spinach and ricotta, served with butter and sage

Tagliolini al tartufo fresco (1-3-7) 23,70

Tagliolini with fresh truffle

*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

Filetto alla griglia con rucola e pecorino toscano 30,70

Grilled filet with arugula and Tuscan pecorino

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 rucola, datterini e pecorino toscano 8,70

Arugula salad with cherry tomatoes and Tuscan pecorino

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.