



CANTINA  
DE' PUCCI

## ANTIPASTI – STARTERS

- CROSTINI MISTI** €7  
*(con fegatini, pomodoro, fagioli bianchi, cavolo nero e lardo)*  
Tuscan crostini with chicken livers, tomatoes, white beans, black cabbage and lard
- TAGLIERE** €10  
*(Prosciutto crudo, finocchiona, salame toscano, soppressata, crostini toscani, sott'oli, pecorino fresco e stagionato con confetture e miele)*  
Cold cuts platter (raw ham, fennel salami, soppressata, tuscan salame, Tuscan crostini, vegetables packed in olive oil, fresh and seasoned pecorino cheese with jams and honey)
- CAPRESE DI BUFALA** €10  
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and tomatoes

## PASTA FRESCA HOME MADE FRESH PASTA

- GNUDI CON BURRO E SALVIA** €10  
Ricotta and spinach fluffy dumplings with butter and sage
- RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON SALS  
AI DUE POMODORI E CREMA DI BURRATA** €11  
Ricotta and spinach ravioli with two tomato sauce and burrata cream
- PICI AL RAGÙ** 11€  
Pici with meat sauce
- PAPPARDELLE AL SUGO DI CINGHIALE** €11  
Pappardelle pasta with wild boar sauce
- TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI** €12  
Tagliatelle with Fresh Asparagus

## MINISTRONI SOUPS

- RIBOLLITA ALLA FIORENTINA** €9  
Florentine-style vegetable soup thickened with bread
- PAPPA AL POMODORO E BASILICO** €8  
Tuscan tomato and basil soup thickened with bread
- TORTELLINI IN BRODO** €10  
Handmade Tortellini in Chicken Broth

- UOVO CROCCANTE CON CREMA DI ASPARAGI,  
TARTUFO E SALS  
A DI PECORINO** €11  
Crispy egg with cream of asparagus, truffle and pecorino sauce
- TARTARE DI MANZO** €14  
Beef tartare
- TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, MAIONESE DI  
MANGO, CIPOLLA CAMELLATA E SALS  
AI FRUTTI DI BOSCO** €15  
Tuna tartare with avocado, mango mayonnaise, caramelized onion and berry sauce

## PRIMI PIATTI – PASTA PASTA AND RICE

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** €10  
Carbonara spaghetti with eggs, hard cheese, cured pork, and black pepper
- PENNE STRASCICATE ALLA FIORENTINA** €10  
*(Saltate in padella, con Sugo di Carne e Grana Padano)*  
Florentine-style penne sautéed with meat sauce and grana padano
- SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA** €9  
*(Salsa di pomodoro, aglio e peperoncino)*  
Spaghetti "Carrettiera" with tomato, garlic and chilli sauce
- LINGUINE ALLO SCOGLIO** €14  
Linguine with seafood
- RISOTTO ASPARAGI CON CREMA DI CAPRINO** €12  
Asparagus risotto with goat cream

## DALLA NOSTRA GRIGLIA FROM OUR GRILL

- BISTECCA ALLA FIORENTINA DI SCOTTONA**  
**(MINIMO 800GR)** 100GR / €5.5  
T-bone Florentine Scottona Steak (min 800Gr)
- TAGLIATA DI COSTOLA DI BISTECCA RUCOLA E GRANA** €18  
Bone-in ribeye scottona steak with rocket and parmesan
- TAGLIATA DI COSTOLA DI BISTECCA  
CON FUNGHI PORCINI** €18  
Bone-in ribeye scottona steak with Porcini Mushrooms
- FILETTO ALLA GRIGLIA** €20  
Grilled beef tenderloin
- HAMBURGER** €15  
*(servito con patate fresche fritte e salsa verde)*  
Hamburger (150Gr) with deep-fried fresh potatoes and green sauce

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

<b>FRITTO DI POLLO E PATATE</b> ( <i>Pollo Fritto con Patate Fresche Fritte e Salsa della Casa</i> ) <i>Deep-fried chicken and potatoes with homemade sauce</i>	€10	<b>BACCALÀ ALLA LIVORNESE</b> <i>Leghorn-style deep-fried cod sauteed in tomato sauce</i>	€14
<b>CINGHIALE ALLA MAREMMANA</b> ( <i>Wild Boar Stew with dark Olives and Bay Leaves</i> )	€14	<b>FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO</b> <i>Sesame-crusted tuna fillet</i>	€18
<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b> <i>Beef tenderloin with green peppercorn sauce</i>	€21	<b>POLPO IN PADELLA</b> ( <i>Con crema di patate dolci, cipolla agrodolce, crema di mele e riduzione ai lamponi</i> ) <i>Octopus with sweet potato cream, sweet and sour onion, apple cream and raspberry reduction</i>	€15

## INSALATE SALADS

<b>INSALATA MISTA CON CAROTE, RADICCHIO, POMODORINI SESAMO E AVOCADO</b> <i>Mixed salad with carrots, radicchio, cherry tomatoes, sesame and avocado</i>	€7
<b>INSALATA DI POLPO CON PATATE LESSE</b> <i>Octopus salad with boiled potatoes</i>	€10
<b>INSALATA DI POLLO</b> ( <i>Insalata verde, carote, pancetta croccante, pane tostato, pomodorini</i> ) <i>Chicken salad (green salad, carrots, crispy bacon, toast, cherry tomatoes)</i>	€10
<b>INSALATA VERDE CON MAIS DOLCE, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, TONNO E AVOCADO</b> <i>Green salad with sweet corn, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, tuna and avocado</i>	€10

## DOLCI DESSERTS

<b>TORTA DI MELE CON CREMA MASCARPONE</b> <i>Apple pie and mascarpone cream</i>	€6
<b>TORTA DI CIOCCOLATO CON CREMA MASCARPONE</b> <i>Chocolate cake with mascarpone cream</i>	€6
<b>CHEESECAKE</b>	€6
<b>TIRAMISÙ</b>	€6
<b>ZUCCOTTO</b> <i>Chilled dessert with the Liqueur Alchermes and a creamy Ricotta filling</i>	€6

## CONTORNI SIDE – DISHED

<b>PATATE AL FORNO</b> <i>Baked potatoes</i>	€6
<b>PATATE FRITTE</b> <i>Deep-fried potatoes (french fries)</i>	€6
<b>SPINACI SALTATI CON AGLIO E PEPERONCINO</b> <i>Sauteed spinach with garlic and chili</i>	€6
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> <i>Grilled vegetables</i>	€6
<b>FRITTO DI VERDURE</b> <i>Deep-fried vegetables</i>	€6

## BEVANDE DRINKS

<b>ACQUA 75CL NATURALE E FRIZZANTE</b> <i>Still or Sparkling Water</i>	€2.50
<b>BIBITE</b> <i>Soft drinks</i>	€4
<b>AMARI E LIQUORI</b> <i>Bitters and Liqueurs</i>	€4\5
<b>DISTILLATI (WHISKY, RUM, COGNAC E BRANDY)</b> <i>Spirits (Whiskey, Rum, Cognac and Brandy)</i>	€6\8\10
<b>GRAPPA GIOVANE O RISERVA</b> <i>White or barrique grappa</i>	€5\6
<b>CAFFÈ</b> <i>Coffee</i>	€2.50

### CARTA DEI VINI

Wine list



### WI FI



COPERTO €2.50  
*Bread and cover charge*



CANTINA  
DE' PUCCI