



**MENU**

*IT*

## ANTIPASTI

### Gran Tagliere Acero Rosso (min. 2 persone) 28

salumi e formaggi tipici toscani, patate al tartufo, crostini salsiccia e stracchino, involtino di melanzane, funghi farciti, polenta gratinata, coccoli alla robiola 🌾 🍷 🥄

### Coccoli 10

prosciutto ghibellino e stracchino 🌾 🥄

### Polpo alla brace 14

con purè di patate e perle di balsamico 🍷

### Tonno in pastella 18

su insalatine di campo con hummus di ceci, salsa allo yogurt e pane tostato al rosmarino 🌾 🍷

### Sformatino vegetariano tricolore 12

su crema di pecorino e scamorza alla piastra 🍷 🥄

### Uovo in camicia 14

su fonduta di parmigiano e scaglie di tartufo nero 🌾 🍷 🥄

## PRIMI

### Pici ai tre pecorini e pepe nero 12

(la specialità dello Chef) 🌾 🥄

### Tagliatelle al tartufo bianco 24

e burro al fior di sale della Camargue 🌾 🥄

### Tortelli mugellani 14

ai funghi porcini e nepitella 🌾

### Pappardelle al cinghiale nostrano 13



### Caserecce al ragù d'anatra e carciofi 13



### Gnocchetti allo zafferano 10

su crema di zucca con verdure di stagione 🌾

### Cavatelli al gusto di mare 13

con calamari, cozze e gamberi 🌾 🍷 🥄

## SECONDI

### Piccione alla senese 24

con porcini grigliati e patate al rosmarino  
(la specialità dello chef) 🌾

### Peposo alla Fornacina dell'Impruneta 18

con purè di patate al prezzemolo 🌾

### Filetto di manzo ai porcini 24

e patate arrosto 🌾 🍷

### Bistecca alla fiorentina (min. 2 persone) 45 al kg

con verdure grigliate e patate al cartoccio

### Tartare di branzino 20

alla mela verde e bacche di pepe rosa 🍷

### Baccalà alla contadina 22

con crostini di pane nero e salsa alla senape 🌾 🍷

### Timballo di verdure di stagione 16

con crema di stracciatella affumicata e pesto di pomodori secchi 🌾 🥄

## PIZZE GOURMET E SUPERFOOD

(lievitazione 48h - lievito madre - idratazione 75%)





### Biancoverde 18

provola di bufala affumicata, salsiccia fresca, fiori di broccoletti spadellati, crema di parmigiano, tarallo pugliese piccante sbriciolato, olio Evo biologico  

### Porcini e Tartufo 18




impasto allo zafferano, mozzarella di bufala campana, porcini trifolati, crema di pecorino, tartufo fresco a scaglie  

### Mare Blu 18

impasto arricchito con Alga Spirulina Blu\*, fiordilatte, salmone marinato, pomodorini a crudo, rucola, perle di balsamico    

*\*È un'alga d'acqua dolce blu-verde che si trova nelle acque alcaline del Messico. Ha proprietà energizzanti. È un alimento ad alto contenuto proteico.*

### Veggy ai 3 Semi bio 18

mozzarella, hummus di ceci, dadolata di zucca, patate novelle al forno, carciofi alla piastra, semi di chia, semi di canapa e semi di sesamo \*   

*\*I semi di chia hanno un alto contenuto di sali minerali, enzimi antiossidanti e fibre. Quelli di canapa sono ricchi di Omega3 e 6, mentre il sesamo è fonte di calcio e vitamine.*

## PIZZE CLASSICHE

(lievitazione 48h - lievito madre - idratazione 75%)

### Margherita 7

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, basilico  

### Napoli 9

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, capperi, alici di Cetara, origano di Pantelleria   

### Quattro formaggi 9

fiordilatte, gorgonzola, grana padano D.O.P., fontina  

### Vegetariana 9

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, verdure di stagione  

### Bufalina 10

pomodoro San Marzano D.O.P., bufala D.O.P., basilico  

### Diavola 9

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, salamino piccante  

### Quattro stagioni 9

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi  

### Salsiccia e Friarielli 10

fiordilatte, provola affumicata, salsiccia, friarielli  




### Marinara 7

pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, origano, pepe nero  



## PIZZE SPECIALI

(lievitazione 48h - lievito madre - idratazione 75%)

### 'Nduja special 10

fiordilatte, 'Nduja di Spilinga, cipolla di Tropea caramellata, pomodoro San Marzano D.O.P., basilico   

### Margherita DOP con porcini 12

mozzarella di bufala campana, funghi porcini, pomodoro San Marzano D.O.P.  

### Trevigiana DOC 11

fiordilatte, radicchio saltato in padella, gorgonzola D.O.P.  

## PROPOSTE GUSTOSE

(lievitazione 48h - lievito madre - idratazione 75%)



### Calzone classico 9

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, prosciutto cotto  

### Calzone vegetariano 9

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, ricotta, provolone, verdure di stagione  

### Pane arabo 11

focaccia con lattuga, pomodoro fresco, prosciutto crudo, fiordilatte (ingredienti a crudo)  

## BEVANDE

Coca Cola	3.00
Coca Cola Zero	3.00
Pepsi	3.00
Fanta	3.00

### Birra alla spina

	piccola	media
<b>Amarcord - Gradisca Lager Chiara</b> 5,2% vol	3.00	5.50
<i>Perfetta per l'aperitivo, ideale in qualsiasi momento della giornata. Da abbinare a pizze delicate, carni bianche, affettati e formaggi freschi o di media stagionatura.</i>		

<b>Amarcord - Volpina Red Ale</b> 6,5% vol	3.00	5.50
<i>Da abbinare a primi piatti con sughi gustosi, rossi o di carne, affettati o formaggi di media stagionatura, carni alla griglia, tagliatelle al ragù.</i>		

### Il birrificio Amarcord

La birra Amarcord è prodotta da un birrificio familiare indipendente nato a Rimini nel 1997. È un prodotto 100% italiano, artigianale, naturale e genuino, che utilizza materie prime provenienti da agricoltura sostenibile. Nel 2021 il birrificio ha raggiunto l'obiettivo "impatto zero", rendendo la produzione delle proprie birre completamente sostenibile.

Birra in bottiglia	33 cl	50 cl
Ichnusa	3.50	5.00
Beck's	3.00	

## LISTA ALLERGENI

 cereali |  crostacei |  uova |  pesce |  arachidi |  soia |  latte |  frutta a guscio |  sedano |  senape |  semi di sesamo |  anidride solforosa |  lupini |  molluschi



**MENU**

*EN*

## APPETIZERS

### Gran Tagliere Acero Rosso (min. 2 people) 28

Tuscan cold cuts & cheeses, Tuscan sausage and stracchino cheese croutons, rolled aubergines, Truffle potatoes, filled mushrooms, grilled polenta, coccoli with robiola cheese 🌾 🍷 🥗

### Coccoli 10

ghibellino Ham and cream cheese 🌾 🥗

### Barbecued octopus 14

with mashed potatoes and balsamic vinegar pearls 🍷

### Battered Tuna 18

with seasonal salad, chickpeas hummus, yogurt sauce and toasted bread rosemary flavored 🌾 🍷

### Vegetarian Tricolored Pie 12

with pecorino cream and grilled scamorza cheese 🍷 🥗

### Poached Egg 14

on a parmesan fondue and flakes of black truffle 🌾 🍷 🥗

## FIRST COURSE

### Pici pasta with three varieties of pecorino cheeses and black pepper 12 🌾 🥗

(the chef speciality)

### Tagliatelle pasta with white truffle 24

and camargue salted butter 🌾 🥗

### Tortelli mugellani 14

filled with potatoes and porcini mushrooms and lesser calamint 🌾

### Pappardelle pasta with local wild boar 13 🌾 🍷

### Caserecce pasta with duck ragù and artichokes 13 🌾

### Homemade saffron gnocchi 10

on a cream of pumpkin and seasonal vegetables 🌾

### Cavatelli Pasta with a taste of sea 13

with squid, mussels, and prawn 🌾 🍷 🥗

## MAIN COURSE

### Senese style Pigeon 24

With grilled porcini mushrooms and rosemary flavored potatoes (the chef speciality) 🌾

### Fornacina Peposo typical of Impruneta 18

With parsley smashed potatoes 🌾

### Beef Fillet with porcini mushrooms 24

and roasted potatoes 🌾 🍷

### Florentine Beef steak (min. 2 people) 45 al kg

with grilled vegetables and potatoes en papillote

### Seabas Tartare 20

with green apple and pink pepper 🍷

### Salted codfish stewed with tomato sauce, potatoes, onions and olives 22

served with black croutons and mustard sauce 🌾 🍷

### Timbale of Seasonal Vegetables 16

With smoked straciatella cheese and dried tomatoes pesto 🌾 🥗

## GOURMET PIZZA & SUPERFOOD

(48h rising – sourdough starter – 75% hydration )

### Biancoverde 18

Smoked buffalo provolone cheese, fresh sausage, broccoli flowers, parmesan cream, crumble of spicy Apulian tarallo, organic extra virgin olive oil 🌾 🍷 🍷

### Porcini e Tartufo 18

Saffron dough, buffalo mozzarella, porcini mushrooms cooked with garlic and parsley, parmesan cream, flakes of fresh truffle 🌾 🍷 🍷

### Mare Blu 18

Dough enriched with blue Spirulina Seaweed\*, artisan mozzarella, marinated salmon, row tomatoes, rucola, balsamic pearls 🌾 🍷 🍷 🍷

*\*It is a freshwater blue-green seaweed, hailing from the Mexican alkaline waters. It has energizing properties. It is a high protein food. For our Pizza we have choose a vegan and organic seaweed.*

### Veggy ai 3 Semi bio 18

Artisan Mozzarella, chickpeas hummus, diced pumpkin, potato crumble, grilled artichokes, chia, hemp, and sesame seeds\* 🌾 🍷 🍷 🍷

*\*Chia seeds have a high content of minerals, enzymes, antioxidants, and fibers. Those hems are rich in Omega3 and 6, while black sesame is a source of calcium and vitamins. They are vegan and organic.*

## CLASSICS

(48h rising – sourdough starter – 75% hydration )

### Margherita 7

San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella fiordilatte, basil 🌾 🍷

### Napoli 9

San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella fiordilatte, capers, Cetara anchovies, Pantelleria Oregano 🌾 🍷 🍷

### Quattro formaggi 9

mozzarella fiordilatte, blue cheese, fontina and grana padano D.O.P. cheese 🌾 🍷

### Vegetariana 9

San Marzano D.O.P. tomato mozzarella fiordilatte, seasonal vegetables 🌾 🍷

### Bufalina 10

San Marzano D.O.P. tomato, buffalo D.O.P. mozzarella, basil 🌾 🍷

### Diavola 9

San Marzano D.O.P. tomato mozzarella fiordilatte, spicy salami 🌾 🍷

### Quattro stagioni 9

San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella fiordilatte, baked ham, champignon mushrooms, olives, artichokes 🌾 🍷

### Salsiccia e Friarielli 10

mozzarella fiordilatte, smoked provola cheese, sausage, broccoli rabe 🌾 🍷




### Marinara 7

San Marzano D.O.P. tomato, garlic, oregano, black pepper 🌾 🍷



## SPECIALS

(48h rising – sourdough starter – 75% hydration )

### 'Nduja special 10

San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella fiordilatte, 'nduja from Spilinga, caramelised Tropea onion, basil   

### Margherita DOP con porcini 12

buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms, San Marzano D.O.P. tomato  

### Trevigiana DOC 11

fiordilatte cheese, Trevisano radicchio and gorgonzola cheese D.O.P  



## SAVOURY RACOMMENDATION

(48h rising – sourdough starter – 75% hydration )


### Calzone classico 9

San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella fiordilatte, baked ham  

### Calzone vegetariano 9

San Marzano D.O.P. tomato, mozzarella fiordilatte, ricotta cheese, provolone cheese and seasonal vegetables  

### Pane arabo 11

focaccia bread with raw ingredients: lettuce, fresh tomato, baked ham, mozzarella fiordilatte  

## BEVERAGE

Coca Cola	3.00
Coca Cola Zero	3.00
Pepsi	3.00
Fanta	3.00

### Draft Beer

	small	medium
<b>Amarcord - Gradisca Lager Chiara</b> 5,2% vol	3.00	5.50
<i>Perfect as an aperitif, ideal any moment of the day. To be combined with delicate pizzas, cold cuts and fresh or medium aging cheeses.</i>		

<b>Amarcord - Volpina Red Ale</b> 6,5% vol	3.00	5.50
<i>A good match with savory sauced first courses, as well as dishes with red meet or cold cuts and medium aging cheeses, grilled meet, tagliatelle pasta with ragù sauce.</i>		















### The Brewery Amarcord

*Amarcord beer is produced by an independent Italian family Brewery, born in Rimini in 1997. Is 100% Italian product, artisan, natural and real that used raw materials hail from eco-friendly farming.*

*In 2021 the brewery has achieved the aim "zero impact" making the production of its own beers completely sustainable.*

Bottled Beer	33 cl	50 cl
Ichnusa	3.50	5.00
Beck's	3.00	

## ALLERGEN LIST

 cereals |  shellfish |  egg |  fish |  peanuts |  soy |  milk |  nuts |  celery |  mustard |  sesame seeds |  sulfur dioxide |  lupins |  clams



## DOLCI

**Crema caffè** 3.50  
*con gocce di cioccolato*

**Sorbetto al limone** 3.50

**Tiramisù** 5   

**Tortino al cioccolato** 6  
*con salsa all'arancia*   

**Bavarese al pistacchio e amaretti** 6   

**Torta caprese** 6  
*con crema al cocco*  

**Sbriciolata calda** 6  
*con ricotta, gocce di cioccolato e salsa alle amarene*   

**Panna cotta ai semi di vaniglia** 5  
*con caramello salato e frutta fresca* 

## SWEETS

**Coffee Cream** 3.50  
*with chocolate drops*

**Lemon sorbet** 3.50

**Tiramisù** 5   

**Chocolate mini-cake** 6  
*with orange sauce*   

**Pistachio and amaretto biscuit Bavarese**   

**Caprese cake** 6  
*with coconut cream*  

**Hot crumble** 6  
*with ricotta cheese, chocolate drops and black cherry sauce*   

**Vanilla seeds Panna Cotta** 5  
*with salted caramel and fresh fruits* 

IL GUSTO  
IL DISGUSTO  
EMOZIONI  
CON IL CIBO



[www.acerorossofirenze.it](http://www.acerorossofirenze.it)