





MENU




IT

ANTIPASTI

Tagliere toscano della tradizione 16

salumi, formaggi tipici toscani D.O.P. e crostini  

Tagliere vegetariano 16

sformatino di zucca mantovana, fagottino di pasta fillo con verdure, cavolo rosso saltato, indivia alla piastra e insalata di stagione (finocchi, arance, olive taggiasche e pinoli)   

Coccoli 12

prosciutto ghibellino e stracchino  




Polpo alla brace 14

con purè di patate e perle di balsamico  

Gamberoni su crema di porri 18

con pane tostato all'aglio, cubetti di baccalà e speck croccante  

Sformatino di patate al tartufo 16

su fonduta di parmigiano, cardoncello saltato e scaglie di tartufo nero   


PRIMI

Pici ai tre pecorini e pepe nero di Sarawak (Malesia) 13

Paccheri freschi ai gamberoni 18

con zafferano e granella di pistacchio  

Tortelli mugellani 14

ai funghi porcini e nepitella  

Pappardelle al cinghiale nostrano 13

Gnocchetti alla barbabietola 12

con ragù bianco di cinta senese

Spaghetti alle vongole veraci e ciliegini 14

SECONDI

Coniglio ripieno ricetta della nonna 24

con verdure miste saltate in padella 

Stufato alla San Giovannese 20

con patate prezzemolate e zeste di limone 

Filetto di manzo al tartufo 24

con patate arrosto 

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

con verdure grigliate

Tagliata di manzo 18

con rucola e grana 

Baccalà alla contadina 22

con crostini di pane nero e salsa alla senape   

CONTORNI

patate fritte - insalata mista - verdure alla griglia - fagioli all'uccelletto 5

PIZZE GOURMET

(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  

L'Incontro 16

mozzarella fiordilatte artigianale, zucchine saltate, caciocavallo, speck e capperi caramellati  

La Rustica gourmet 18

mozzarella fiordilatte artigianale, cubetti di zucca, pancetta tesa toscana, pecorino romano, olio al rosmarino  

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  

Parmigiana 11

pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, melanzane (panate e fritte), parmigiano reggiano, pomodorini, basilico  

Salsiccia e Friarielli 10

fiordilatte, provola affumicata, salsiccia, friarielli  

La nostra Marinara 7

pomodoro San Marzano D.O.P., ciliegini, aglio nero, origano, basilico  




LISTA ALLERGENI

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



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)  

DOLCI



Tiramisù 5   

Tortino al cioccolato 6

con salsa all'arancia   

Bavarese al pistacchio e amaretti 6   

Torta pere gianduja e noci 6

con salsa allo yogurt e sciroppo d'acero   

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 

BEVANDE IN VETRO 33 cl

Coca Cola	3.50
Coca Cola Zero	3.50
Sprite	3.50
Fanta	3.50



MENU

EN

APPETIZERS

Traditional Tuscan plate of charcuterie 16

cold cuts, D.O.P Tuscany cheeses and croutons  

Vegetarian Plate 16

mantovana pumpkin pie, dumplings of pasta fillo with vegetables, sautéed red cabbage, grilled indivia and seasonal salad. (fennel, oranges, taggiasche olives and pine nut)   

Coccoli 12

ghibellino Ham and cream cheese  

Barbecued octopus 14

with mashed potatoes and balsamic vinegar pearls  

Gamberoni (giant shrimps) on a cream of leek 18

with toasted garlic bread, cubes of salted codfish and crispy speck  

Potatoe Pie with truffle 16

on a parmesan fondue and sautéed cardoncello mushrooms and black truffle flakes   

FIRST COURSE

Pici pasta with three cheeses sauce and black pepper of Sarawak (Malaysia) 13

Paccheri pasta with gamberoni (giant shrimps) 18

with suffron and pistachio grain  

Tortelli mugellani 14

filled with potatoes and porcini mushrooms and lesser calamint  

Pappardelle pasta with local boar 13

Beetroot gnocchi pasta 12

with a white ragù of cinta senese pork  

Spaghetti with clams and ciliegini tomatoes 14

MAIN COURSE

Stuffed rabbit 24

with mixed sauteed vegetables 

San Giovannese Stew 20

with parsley potatoes and lemon zest 

Beef tenderloin with truffle 24

with roasted potatoes 




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

with grilled vegetables

Sliced Beef steak 18

with rucola salad and grana cheese 

Salted codfish contadina style 22

with black bread croutons and mustard sauce   



SIDE DISHES

french fries - mixed salad - grilled vegetables -
beans in tomatoes sauce 5



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  

L'Incontro 16

artisan fiordilatte mozzarella cheese, sautéed courgette, caciocavallo cheese, speck and caramelised caper  

La Rustica gourmet 18

artisan fiordilatte mozzarella cheese, cubes of pumpkin, tuscan bacon, pecorino romano cheese, rosemary olive oil  

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  



Parmigiana 11

San Marzano D.O.P. tomatoes, fiordilatte mozzarella, aubergine (breaded and fried), parmigiano reggiano cheese, tomatoes, basil  

Salsiccia e Friarielli 10

fiordilatte mozzarella, smoked provola cheese, sausage, broccoli rapes  

La nostra Marinara 7

San Marzano D.O.P. tomatoes, cherry tomatoes, black garlic, oregano, basil  

LISTA ALLERGENI

 cereali |  crostacei |  uova |  pesce |  arachidi |  soia |  latte |




 frutta a guscio |  sedano |  senape |  semi di sesamo |

 anidride solforosa |  lupini |  molluschi



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  

DESSERT




Tiramisù 5   

Chocolate mini-cake 6

with orange sauce   

Pistachio and amaretto biscuit Bavarese 6   

Torta pere gianduja e noci 6

Pear, gianduja chocolate and walnuts   
With yogurt sauce and maple syrup

Hot crumble 6

with ricotta cheese, chocolate drops and black cherry sauce   

Vanilla seeds Panna Cotta 5

with salted caramel and fresh fruits 

BEVANDE IN VETRO 33 cl

Coca Cola	3.50
Coca Cola Zero	3.50
Sprite	3.50
Fanta	3.50

IL GUSTO
IL DISGUSTO
EMOZIONI
CON IL CIBO



www.acerorossofirenze.it