

CAFFÈ DELL'ORO

MENU DELLA CENA *DINNER MENU*

Miglior bistrot in Toscana e tra i primi 7 in Italia secondo:
Best bistro in Tuscany and among the top 7 in Italy according to:



LE NOSTRE TAPAS OUR TAPAS



  BAO AL VAPORE CON MAIALINO	€ 15	
In agrodolce, daikon e citronella ^(1,2,3,4,6,7,8,9,12,14) <i>Steamed bao, sweet chilli pork belly, daikon and lemongrass</i>		
 BUN DI MOECHE	€ 16	
Granchio dal guscio morbido, insalata di zenzero, coriandolo, gel di limone e lavanda ^{(1,2,3,4,6,7,8,11)*} <i>Soft shell crab, ginger salad, coriander and lemon lavender gel</i>		
 THAI CALAMARI IN TEMPURA	€ 18	
Peperoni, cipollotto e spuma all'aglio ^{(1,2,3,4,5,6,8,9,12,14)°} <i>Fried squid in tempura with peppers, spring onion and garlic mousse</i>		
  SASHIMI DI ANGUS	€ 19	€ 36
Ceviche, chili aioli e meringhe di sesamo e soia ^{(3,6,10,11)°} <i>Angus sashimi, ceviche, chilli garlic aioli, sesame and soy meringues</i>		

ANTIPASTI STARTERS

   AVOCADO	€ 18	€ 35
con ravanelli, cetrioli, coriandolo, gel di rabarbaro e chips all'olio <i>Avocado tartare with radishes, cucumber, coriander, rhubarb gel and EVO chips</i>		
POLPO "PORTO SANTO SPIRITO"	€ 23	€ 42
Piselli, shizo, guanciale e patate ^{(1,3,4,6)*} <i>Pies, shizo, bacon and potatoes</i>		
TARTARE DI MANZO SELEZIONE "MIGUEL VARGARA"	€ 23	€ 42
Asparagi, zabaglione al miso e senape, pecorino Toscano e limone ^{(1,3,7,9,10)°} <i>Asparagus, miso and mustard zabaglione, Tuscan Pecorino cheese and lemon</i>		

LIMITED EDITION

TONNO SELEZIONE "SOLKY" DI SANT'ANTIOCO a scelta tra

VENTRESCA AFFUMICATA *Lightly smoked tuna belly* € 90
consigliato per 2 persone *recommended for 2 people*

oppure

TARANTELLLO DI TONNO *Tarantello tuna in olive oil* € 60
consigliato per 2 persone *recommended for 2 people*

Entrambi serviti con crostini di pane ai grani antichi, mousse di avocado e la nostra giardiniera di verdure ^(1,4)
Both served with ancient grain crostini, avocado mousse and our vegetable giardiniera

PRIMI FIRST COURSES

SPAGHETTO A KM TOSCANO E LA SUA SCARPETTA

€ 29

Pomodori del Mugello, ricotta alle erbe, aglio e olio, tutto proveniente dalla nostra regione ^{(1,7,9)*}

Spaghetti with Tuscan Tomatoes, herbs ricotta, garlic, EVO, all coming from our region

RISOTTO "RISERVA SAN MASSIMO"

€ 38

Crudo di gamberi rossi, zenzero, lime ^{(2,6,7,9,12)*}

Risotto "Riserva San Massimo", raw red shrimps, ginger, and lime

RAVIOLI DEL PLIN

€ 36

Ripieni al ragù di "cintale", salsa acida e germogli ^{(1,3,7,9,12)*}

Ravioli field with Tuscan "Cintale" wild pork, sour cream and spring herbs

GNOCCHI DI PATATE

€ 34

Con crema di piselli, calamari e dragoncello ^(1,3,4,9)

Potato gnocchi with green peas, calamari and tarragon



Associazione
Edela

"LA PASTA IN BIANCO" 10_11 PORTRAIT MILANO

€ 26

Fusilli metodo Massi e parmigiano ^(1,3,7)

"The white pasta" Signature dish 10_11 Portrait Milano, Fusilli Massi and Parmesan Cheese

PIATTO SPECIALE SPECIAL DISH

"ORECCHIA DI ELEFANTE"

Accompagnata da contorni e salse tipiche dello chef

(minimo due persone – si consiglia la prenotazione) ^{(1,3,7,9,10,11,12) °}

*Butterfly Milanese Veal Chop with Chef's signature side dishes and sauces
(for 2 people – reservation is recommended)*

€ 90

SECONDI MAIN COURSES

BRANZINO ALLA CACCIATORA

Pomodoro, pak-choi, olive e peperone crusco ^{(4,7,9,12)*}

Sea bass with tomato, pak-choi, olives and crispy peppers

€ 48

SALMONE UP STREAM

Burro, limone, alga dolce, cetrioli e aneto ^{(4,7,12)*}

Up Stream Salmon with lemon beurre blanc, sea weed, pickled cucumber and dill

€ 46

FILETTO DI MANZO SELEZIONE "M. VERGARA"

Fior di zucca ripieno di patate e provola, piselli e jus al tamari Toscano ^{(1,2,4,6,7,9)*}

Beef fillet "M. Vergara", zucchini blossom filled with potatoes and provola cheese, green peas and tamari Tuscan Sauce

€ 54

POLLO "LATTE E MIELE"

In "Vignarola" e il suo fondo al verjus ^(1,2,4,6,7,9)

Chicken with spring vegetables and Verjus sauce

€ 42

HAMBURGER CAFFÈ DELL'ORO

Battuta di manzo al coltello, pancetta Toscana, provola affumicata, cipolla e aji panca aioli ^{(1,3,5,7)*}

Hand-cut beef hamburger, Tuscan bacon, smoked provolone, onion and aji panca aioli

€ 35



MELANZANA AL MISO

Pinoli, limone, miele e masago arare ^(1,2,4,5,6,8)

Mis eggplant, pine nuts, lemon, honey and masago arare

€ 28

DOLCI DESSERT

TIRAMISÙ TOSCANO

Con cantucci di Prato e gel al Vin Santo ^(1,3,7,8)

Tuscan Tiramisù, with Cantucci from Prato and Vin Santo gel

€ 15



RAVIOLI DI ANANAS INFUSA ALLO ZENZERO E LEMONGRASS

Con cioccolato, ricotta e timo ^(1,3,5,7,8,11)

Ginger and lemongrass infused pineapple with Valrhona chocolate, thyme and ricotta

€ 15

NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Bavarese leggera al cioccolato bianco e nocciole, cremoso al pralinato e wafer croccante ^(1,3,7,8)

Hazelnut and white chocolate, creamy praline and crunchy wafer

€ 16

PASSIONE ESOTICA

Cremoso al mango e frutto della passione, gel di lamponi, pistacchio e rum ^(1,3,7,8)

Mango and passion fruit mousse, raspberry gel, pistachio and rum

€ 16



FRAGOLE, VANIGLIA E MANDORLE

Mousse leggera al cioccolato vegano, con vaniglia e mandorle ^(5,6,8)

Vegan chocolate mousse, vanilla and almonds

€ 16

SELEZIONE DI FORMAGGI

con pane alle noci e uvetta ^(1,3,5,7,8)

Cheese selection with golden raisins and walnuts bread

€ 18

Coperto Cover charge € 6 pp



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a sostenere l'associazione a supporto degli orfani delle vittime di femminicidio.

By choosing the dish marked with this logo, you will help support the association assisting the orphans of femicide victims.



piatto vegetariano *vegetarian dish*

* surgelati *frozen*



piatto vegano *vegan dish*

° abbattuti *blast chilled*



piatto senza glutine *gluten free dish*



antipasto *starter dish*



piatto senza lattosio *lactose free dish*



secondo *main dish*

Gentile ospite, i nostri operatori sono formati sul rischio; dato che eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina non possiamo escludere la presenza in tracce dei seguenti allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi

Dear guest, our operators are trained on risks; since we carry out various production lines in a single kitchen, we cannot exclude the presence of traces of the following allergens in each food or drink administered: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, molluscs

I prodotti contrassegnati con * sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Le materie prime o semilavorate contrassegnate con ° ed i prodotti ittici crudi serviti crudi sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e REG CE 853/04. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione fornita su richiesta.

*The products marked with * are frozen at the source, please ask our staff for further information.*

All fish served raw (marked with °) are blast chilled during preparation phases in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852 / 04 and GR ECE 853/04 Our staff is available for further information. A detailed list of allergens is available upon request.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio.

For any information regarding ingredients and allergies, please ask for the appropriate documentation from the staff.

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011 : (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs