



# LOCANDA FIORENTINA

*happy new year!*  
2024

MENU DI SAN SILVESTRO

# PRENOTA SUBITO

Per richiedere la disponibilità inviare mail a  
**locandaflorentina@gmail.com**

**Specificando:**

- Numero di persone
  - Orari disponibili le 19:30 oppure le 21:30.
- 
- Acconto in anticipo pari ad euro 40 a persona solo dopo aver ricevuto la conferma della disponibilità da parte nostra.
    - La prenotazione è confermata solo dopo aver ricevuto l'accredito sul conto.
      - Le bevande si pagano a parte.
      - Non abbiamo un menù bambini specifico, eventualmente possono scegliere tra quelli proposti.
  - Accettiamo prenotazioni, salvo esaurimento di posti fino al 22 dicembre.
  - Per le prenotazioni dopo il 22 Dicembre rivolgersi direttamente al ristorante.

Non si accettano prenotazioni per tavoli con singola persona

# Antipasti

## starter

### Crostini della Locanda € 12

*Little toasts with different toppings of Locanda*

### Prosciutto e mozzarella di bufala € 18

*Italian dry-cured ham and buffalo mozzarella cheese*

### Carpaccio di Chianina con rucola e grana € 28

*Chianina beef carpaccio served with rocket and slivers of grana padano cheese*

### Gran tagliere della Locanda(per 2) € 35

*Locanda house speciality – cold cut platter*

*(A wide selection of prime quality Tuscan-style cold cuts: Tuscan-style salami, Italian dry-cured ham, Finocchiona (fennel-flavoured salami), three types of differently-aged Tuscan-style pecorino cheeses, two canapés served with chicken liver pâté and bruschetta with tomato)*

### Burrata con tartufo € 22

*Burrata with truffle*

# Primi

## first course

### Pappardelle al ragù di cinghiale € 28

*Fresh pappardelle served with a wild boar ragu sauce*

### Tagliatelle ai funghi porcini € 28

*Fresh tagliatelle served with a porcini mushroom saucez*

### Garganelli della Locanda € 26

*(ricotta, pomodoro fresco, aglio e peperoncino)*

*Homemade pasta with ricotta cheese, fresh tomatoes, garlic, oil and hot pepper*

### Gnocchi al gorgonzola € 28

*gorgonzola gnocchi*

### Ravioli al tartufo fresco € 35

*Ravioli with fresh truffles*

# Secondi

## second courses

Filetto di "Scottona femmina" € 48

*Heifer Scottona beef tenderloin*

Entrecôte al pepe verde € 38

*Entrecote served with a green pepper sauce*

Tagliata di pollo con rucola e grana € 28

*Thickly-sliced chicken breast served with rocket and slivers of grana padano cheese*

Filetto di "Chianina I.G.P." € 56

*I.G.P. Chianina beef tenderloin*

Bistecca di chianina nella costola € 46 / 600 GR

*Traditional ribeye steak*

Bistecca alla Fiorentina di scottona (con patate al forno) 1,2kg € 120

*Florentine t-bone tenderloin steak with baked potatoes*

# Contorni

## side dishes

Patate al forno € 12

*Roast potatoes*

Insalata mista € 12

*Mixed salad*

**DOLCI DELLA  
CASA € 12**

*home made desserts*

Coperto € 5

*Cover charge*



# LOCANDA FIORENTINA