

Enoteca de'Giusti

Antipasti / Appetizers

Blocco di Terrina di Fegatini e Riduzione di Vin Santo con Pane Tostato Chicken Liver Terrine with a Vin Santo Reduction Served with Toasted Bread	7,00/12,00
Prosciutto Crudo in Selezione Tagliato a Mano Cured Ham Cut by Hand 22 months	8,00/14,00
Selezione di Formaggi Artigianali dal Banco e Confetture Specialty Selection of Cheeses and Jams	8,00/14,00
Piatto di Salumi Misti Mix of Local Charcuterie	8,00/14,00
Affettato di Bollito di Manzo, Maionese alla Senape e Salsa Verde (senza aglio) Florentine Cold Boiled Beef Salame with Mayonnaise and Mustard	11,00
Sformato di Patate con Fonduta di Formaggio Erborinato Savory Flan of Potatoes, Cheese with Blue Cheese Fondue	10,00
Baccalà Mantecato con Pane alle Olive Typical Venetian Cold Cod Mousse with Olive Bread	12,00

Primi Piatti / First Courses

Tagliatelle al Pesto di Broccoli, Noci e Acciuga Fresh Egg Pasta Served with a Broccoli Pesto, Walnuts and Anchovies	10,00
Gnudi di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia Special Florentine Spinach and Ricotta Dumplings, Sautéed in a Butter and Sage Sauce	12,00
Sedanini all'Uovo al Ragu' di Ossobuco Short, Fresh Pasta with a Slow Cooked Ragu of Ossobuco	12,00

Secondi Piatti / Second Courses

Involtini di Cavolo Verza con Patate e Provola Fratinati in Besciamella Cabbage Roll Gratin with Potatoes and Provola Cheese	12,00
Lampredotto Rifatto con i Funghi Galletti E Polentine Traditional Florentine Lampredotto with Chantarelle Mushrooms and Polenta	15,00
Coniglio alla Cacciatore con Pane Tostato Slow Cooked Rabbit in a Sauce with Tomatoes and Olives	16,00
Verdura di Stagione Seasonal Vegetable Side Dish	6,00

Dolci / Desserts

Cantucci e Vin Santo Traditional Tuscan Cookies with Sweet Dessert Wine	7,00
Lattaiolo al Caffè con Salamino al Cioccolato Coffee Crème Brulée with Chocolate and Peanuts Cake	6,00



Enoteca de' Giusti

Menu' Pranzo

La Vostra Scelta di Due Piatti: 15,00 Euro

Your Choice of Two Dishes: 15,00 Euro

Selezione di Formaggi Artigianali dal Banco e Confetture

Piatto di Salumi Misti di Qualità

Affettato di Bollito di Manzo, Maionese alla Senape e Salsa Verde (senza aglio)

Baccalà Mantecato con Pane alle Olive

Sformato di Patate con Fonduta di Formaggio Erborinato

Tagliatelle al Pesto di Broccoli, Noci e Acciughe

Gnudi di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia

Sedanini all'Uovo al Ragu' di Ossobuco

Involtini Gratinati di Cavolo Verza con Patate e Provola

Lampredotto con Polentine

Acqua, Pane e Coperto Inclusi