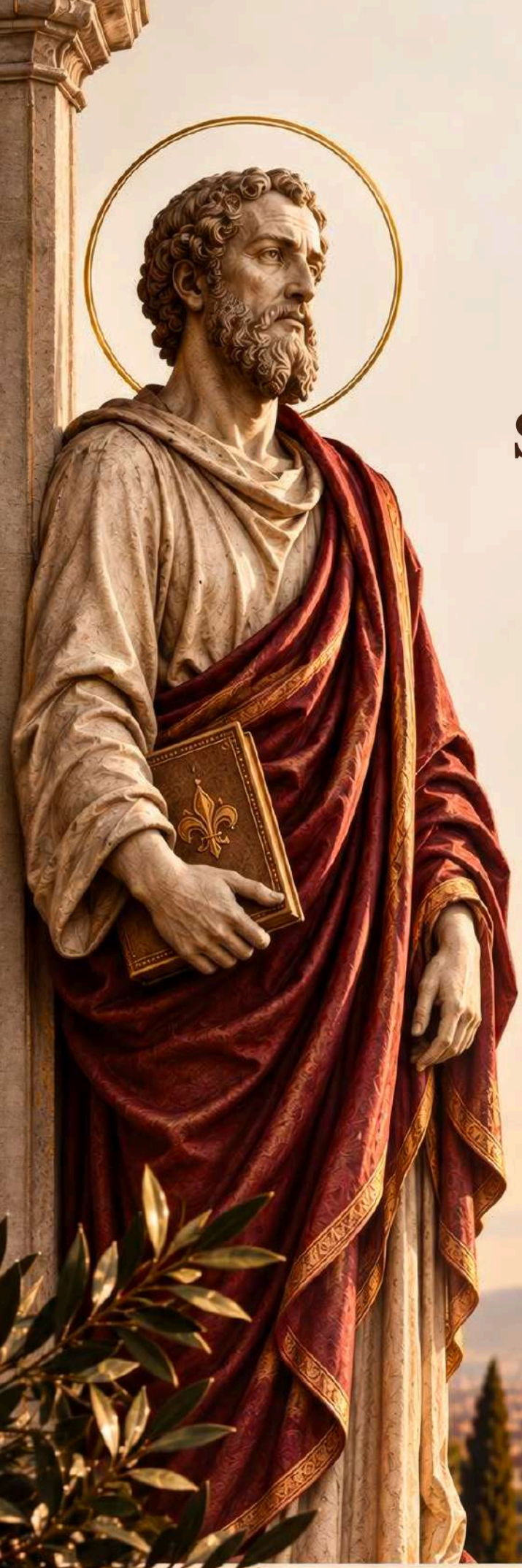




— RISTORANTE —
SAN BARTOLOMEO

—
CUCINA TOSCANA
• FIRENZE •

Menu

—
"IL BUON CIBO
È UNA FORMA
DI BELLEZZA"
—

TRADIZIONE • TERRITORIO • OSPITALITÀ



ANTIPASTI

APPETIZERS

	Le Bruschette al Pomodoro e Basilico ^(1,12)	8,80
	<i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil and Basil</i>	
	Crostino Toscano ai Fegatini ^(1,10,12)	10,80
	<i>Tuscan Crostino with Chicken Liver Pâté</i>	
	La Nostra Parmigiana di Melanzane ^(1,3,7,9)	15,80
	<i>Our Eggplant Parmigiana</i>	
	Polpettine di Manzo al Pomodoro ^(1,3,12)	16,80
	<i>Beef Meatballs in Tomato Sauce</i>	
	Caprese di Burrata con Pomodori Marinati ⁽⁷⁾	16,80
	<i>Burrata Caprese with Marinated Tomatoes</i>	
	Vitello Tonnato della Tradizione, Capperi di Pantelleria e Jus di Manzo ^(3,4,9,12)	18,80
	<i>Traditional Veal with Tuna Sauce, Pantelleria Capers and Beef Jus</i>	
	Tartare di Pescato alla Mediterranea ^(4,9,12)	22,80
	<i>Mediterranean-Style Fresh Fish Tartare</i>	
	Tartare di Chianina al Coltello Servita con i suoi Condimenti ^(3,5,10,12)	24,80
	<i>Hand-Cut Chianina Beef Tartare Served with Traditional Condiments</i>	
	Selezione di Formaggi Speciali con Confetture Fatte in Casa ^(7,12)	26,80
	<i>Selection of Local Cheeses Served with Homemade Fruit Preserves</i>	
	Grande Antipasto Toscano (per 2 persone) ^(1,7,12)	29,80
	<i>Tuscan Cured Meats, Cheeses and Crostini. (for 2 people)</i>	
	Carpaccio di Wagyu, Fichi Caramellati, Senape e Pan Brioche ^(1,3,7,10,12)	34,80
	<i>Wagyu Carpaccio with Caramelized Figs, Mustard and Toasted Brioche</i>	
	Patanegra con Pane e Pomodoro ⁽¹⁾	38,80
	<i>Pata Negra Iberian Ham with Rustic Bread and Fresh Tomato</i>	
	Gran Selezione di Pesce Crudo e Crostacei della Casa (per 2 persone) ^(2,4,12,14)	56,80
	<i>House Selection of Raw Seafood and Shellfish (for 2 people)</i>	

SELEZIONE DI OSTRICHE

OYSTER BAR



Gillardeaux ⁽¹⁴⁾	7€ cad/each
Fine de Claire ⁽¹⁴⁾	6€ cad /each

TARTUFO

TRUFFLE

Gnudi Burro e Salvia con Tartufo Fresco ^(1,3,7,9) <i>Gnudi with Butter, Sage and Fresh Truffle</i>	22,80
Tartare di Manzo al Coltello con Burrata e Tartufo Fresco ^(4,7) <i>Hand-Cut Beef Tartare with Burrata and Fresh Truffle</i>	25,80
Mezze Maniche alla Carbonara con Guanciale e Tartufo Fresco ^(1,3,7,9) <i>Mezze Maniche Carbonara with Guanciale and Fresh Truffle</i>	25,80
Filetto di Manzo alla Griglia con Tartufo Fresco <i>Grilled Beef Tenderloin with Fresh Truffle</i>	38,80

PRIMI PIATTI

HOMEMADE FRESH PASTA

Pappa al Pomodoro ^(1,4,7,9) <i>Pappa al Pomodoro – Traditional Tuscan Tomato and Bread Soup</i>	13,80
Paccheri ai 3 Pomodori e Basilico ^(1,3,9) <i>Paccheri with Three Types of Tomato and Fresh Basil</i>	13,80
Tagliolini ai Funghi Porcini e Nepitella ^(1,3,7,9,12) <i>Tagliolini with Porcini Mushrooms and Nepitella (Lesser Calamint)</i>	16,80
Ravioli d'Arrosto Tirati a Mano ^(1,3,7,9) <i>Handmade Ravioli Filled with Roast Meat</i>	16,80
La Nostra Lasagna al Ragù ^(1,3,7,9,12) <i>Our Homemade Lasagna with Meat Ragù</i>	16,80
Pici Senesi al Ragù di Chianina ^(1,7,9,12) <i>Pici Senesi with Chianina Beef Ragù</i>	18,80
Pappardelle al Cinghiale ^(1,3,9,12) <i>Pappardelle with Wild Boar Ragù</i>	18,80
Mezze Maniche alla Carbonara con Guanciale ^(1,3,7) <i>Mezze Maniche Carbonara with Guanciale</i>	20,80
 Spaghettoni alle Vongole Veraci ^(1,3,4,9,14) <i>Spaghettoni with Manila Clams</i>	20,80
 Risotto ai Frutti di Mare ^(1,2,4,7,9,12,14) <i>Seafood Risotto</i>	22,80
Ravioli Cacio e Pepe con Zucca Arrosto e Mela ^(1,3,7,9) <i>Cacio e Pepe Ravioli with Roasted Pumpkin and Apple</i>	22,80

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

	Salsiccia a Punta di Coltello, Patata affumicata e Melanzane Marinate ^(7,12) <i>Hand-Cut Sausage with Smoked Potato and Marinated Eggplant</i>	17,80
	Coniglio Ripieno alla Cacciatora ^(9,12) <i>Stuffed Rabbit alla Cacciatora</i>	23,80
	Galletto Nostrale al Mattone, il suo Fondo e Limone ^(7,12) <i>Brick-Pressed Free-Range Chicken with Its Natural Jus and Lemon</i>	23,80
	Peposo di Manzo all’Impruneta ⁽¹²⁾ <i>Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta</i>	24,80
	Calamari Arrosto con Zucchine alla Scapece e Aioli ^(1,3,8,12,14) <i>Grilled Calamari with Zucchini Marinated in Vinegar, Mint & Garlic, Served with Aioli</i>	24,80
	Pescato del Giorno all’Isolana ⁽⁴⁾ <i>Island-Style Catch of the Day</i>	26,80
	Costoletta di Vitello, Patate al Forno e Salsa Tartara ^(1,3,4,12) <i>Veal Cutlet with Roasted Potatoes and Tartar Sauce</i>	32,80

CONTORNI

SIDE DISH

Patate al Forno <i>Roasted Potatoes</i>	8,80
Fagioli <i>Beans</i>	8,80
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	8,80
Spinaci Ripassati <i>Sautéed Spinach</i>	8,80
Verdure alla Griglia <i>Mixed Grilled Vegetables</i>	10,80

BISTECCA ALLA FIORENTINA

28 GIORNI DI FROLLATURA DRY-AGED



BISTECCA ALLA FIORENTINA



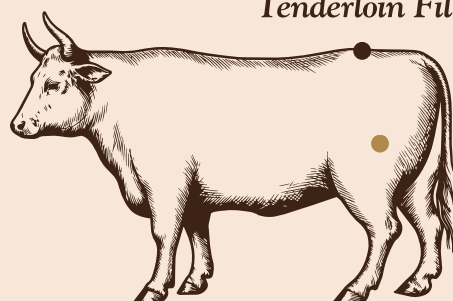
CONTROFILETTO



COSTATA



FILETTO



Tenderloin Fillet

Loin Bistecca
t-Bone

Bistecca alla Fiorentina Scottona
Grilled Florentine T-bone Steak

70€/kg

Bistecca alla Fiorentina di Chianina
Chianina Grilled Florentine T-bone Steak

90€/kg

Bistecca alla Fiorentina di Simmental
Simmental Florentine T-Bone Steak

100€/kg

Bistecca alla Fiorentina di Rubia Gallega
Florentine T-Bone Steak – Rubia Gallega Beef

120€/kg



Bistecca di Wagyu
Wagyu Steak

150€/kg

Wagyu A5

42€/100g

Tagliata di Manzo
Grilled Sliced Beef Steak

24,80

Filetto alla Griglia
Grilled Beef Fillet

32,80

- Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia
 - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape
 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

- Substances or products that may cause allergic reaction
1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk and derived products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulfur Dioxide and Sulfites
 13. Lupins - 14. Clams

*prodotto surgelato / abbattuto – *frozen / blast chilled product

COCKTAILS

CLASSICI

Aperol Spritz	10
Campari, Hugo, Limoncello, Spritz	10
Negroni / Negroni Sbagliato	12
Americano	12
Gin / Tonic - Lemon	12
Rum & Cola	12
Vodka / Tonic - Lemon	12

LIQUORI

Amaro del Capo	5
Montenegro	5
Limoncello	5
Grappa Bianca	5
Grappa Barrique	5
Sambuca	5

VINI DA DESSERT A BICCHIERE

Moscato D'Asti	8
Vin Santo	8

BEVANDE

Caffè	3
Cappuccino ⁽⁷⁾ / Caffè Americano	3,5
Bibite <i>Soft Drinks</i>	4
Acqua <i>Water</i>	4
Birra in Bottiglia <i>Bottled Beer</i> ⁽¹⁾	9

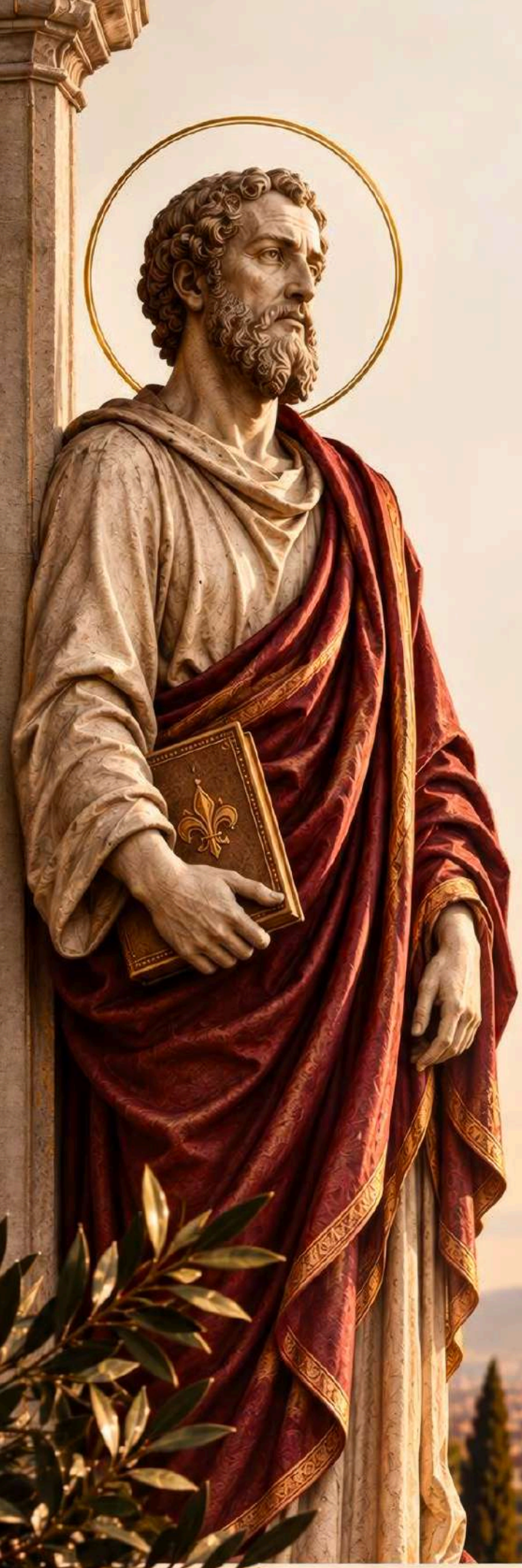
Scansiona il QR code
Scan the QR code



RISTORANTE SAN BARTOLOMEO
Cucina italiana tra terra e mare.
Una cantina da scoprire,
nel cuore di Firenze

RISTORANTE SAN BARTOLOMEO
Italian cuisine from land to sea.
A wine list worth exploring,
in the heart of Florence





— RISTORANTE —
SAN BARTOLOMEO

—  —
CUCINA TOSCANA
• FIRENZE •

TRADIZIONE • TERRITORIO • OSPITALITÀ

