



# RISTORANTE

Dante e Beatrice

*Menù*

# Antipasti | Starters

## Terra | Land

<b>Gran vassoio Dante e Beatrice, affettati Toscani misti, crostini, pecorini e sottoli della casa</b> Our home tray with Tuscan cold cuts, pecorino cheese and crostini 1.7	24.00
<b>Antipasto maremmano, affettati di cinghiale, crostino di polenta con funghi, crostino con fegatini e pecorino maremmano</b> Wild boar different cold cuts, pecorino cheese and crostini	17.00
<b>Crostini rustici di polenta con fegatini, fagioli e cavolo nero</b> Polenta crostini with mixed toppings 1.4.7	10.00
<b>Crostini Toscani</b> Tuscan crostini with chicken liver pate 1.4.7	8.00
<b>Selezione di pecorini Toscani con miele e mostarda di frutta</b> Selection of Tuscan pecorino cheese with honey and fruit mustard 7.8	15.00
<b>Bruschette alla Caprese con pomodoro e mozzarella</b> Capri style bruschetta with tomatoes and mozzarella 7.1	9.00
<b>Prosciutto crudo Toscano, coccoli e stracchino</b> Raw ham with fried coccoli and stracchino cheese 1.7	11.00
<b>Bruschette al pomodoro fresco</b> Fresh tomato and basil bruschetta 7	7.00
<b>Tartare di Chianina e tartufo nero</b> Beef tartare with black truffle 3	16.00
<b>Carpaccio di manzo con rucola e grana</b> Black angus carpaccio with grana cheese and rucola 7	16.00
<b>Caprese di bufala DOP</b> Buffalo mozzarella and tomato caprese 7	10.00

## Mare | Sea

<b>Carpaccio di pesce spada con rucola, capperi e salsa citronette</b> Swordfish carpaccio with rocket salad, capers and citronette dressing 4.7	15.00
<b>Sauté di cozze fresche con pomodoro*</b> Mussels sauté with tomato sauce* 1.4	12.00

# Pasta Fresca | Our home made pasta

## Terra | Land

<b>Gnudi Toscani con burro, salvia e ricotta salata</b> Spinach and ricotta cheese gnudi with butter and sage 1.7	10.00
<b>Ravioli con crema di tartufo</b> Home made ravioli with truffle cream 1.3.7	13.00
<b>Strozzapreti Dante e Beatrice con pesto, funghi porcini asparagi e julienne di ricotta salta</b> Strozzapreti pasta with asparagus, pesto, porcini mushrooms and ricotta cheese 1.3.5.7	12.00
<b>Pici con salsiccia Toscana e crema di tartufo</b> Pici pasta with sausage and truffle cream 1.7	12.00
<b>Risotto con crema di pecorini Toscani selezionati e zafferano</b> Risotto with Tuscan pecorino cheese and saffron 7	10.00
<b>Spaghetti al pomodoro e basilico/aglio, olio e peperoncino</b> Spaghetti with tomato sauce and basil/oil, garlic and hot pepper 1	9.00
<b>Cappellacci ai Brunelleschi con asparagi, funghi e pomodoro</b> Potato filled home made cappellacci with asparagus, mushrooms and tomato 1.3	12.00
<b>Pappardelle con sugo di cinghiale di cacciagione</b> Pappardelle with wild boar 1.3.9	12.00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti with egg and bacon carbonara 1.7	10.00
<b>Lasagne al ragù di Chianina</b> Bolognese meat lasagna 1.3.7.9	10.00
<b>Pici al ragù aromatizzato al rosmarino</b> Pici with Bolognese ragù flavoured with rosemary 1.9	10.00
<b>Pappardelle ai funghi porcini</b> Pappardelle with porcini mushrooms 1.3	11.00

## Mare | Sea

<b>Spaghetti alle vongole*</b> Spaghetti with clams* 1.4.2.1	16.00
<b>Risotto alla pescatora</b> Risotto with sea food* 2.7	13.00

## *Le nostre Pizze\* | Our Pizzas\**

<b>Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico fresco)</b> Tomato sauce, mozzarella and basil 1.7	8.00
<b>Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano)</b> Tomato sauce, mozzarella, anchovies, cappers and oregano 1.7	8.00
<b>Diavola (pomodoro, mozzarella e salamino piccante)</b> Tomato sauce, mozzarella and spicy pepperoni 1.7	10.00
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomato sauce, mozzarella, baked ham and mushrooms 1.7	10.00
<b>Quattro formaggi</b> Four cheese 1.7	9.00
<b>Maialona (salamino piccante, prosciutto cotto, salsiccia e würstel)</b> Spicy pepperoni, baked ham, sausage and würstel 1.7	11.00

\* Prodotto Surgelato

# Secondi Piatti | Main Course

## Terra | Land

**Bistecca alla Fiorentina, scottona nazionale, lunga frollatura (minimo 1 kg)** 50.00  
Florentine steak, max 20 months old, minimum size 2.2lbs

**Bistecca alla Fiorentina, vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP (minimo 1.2kg)** 78.00  
Florentine steak Chianina IGP, long ageing, minimum size 2.5lbs

Chiedere al nostro staff informazioni sul taglio e il periodo di frollatura della nostra carne  
Ask our staff for different size cut and all info about ageing period of our steaks.

**Costata di bistecca alla brace con patate arrosto (500gr circa)** 24.00  
Grilled beef rib steak with roasted potatoes

**Filetto di manzo alla griglia con crema di fagioli** 25.00  
Grilled beef tenderloin with beans cream

**Filetto di manzo al pepe verde** 25.00  
Fillet tenderloin with green pepper sauce 1.7

**Filetto di manzo al tartufo nero** 28.00  
Fillet tenderloin with black truffle

**Tagliata di bistecca con rucola e scaglie di grana (circa 500gr)** 24.00  
Sliced tagliata steak with arugula and parmesan cheese 7

**Parmigiana di melanzane** 15.00  
Eggplant Parmesan 1.7

**Ossobuco alla Fiorentina** 16.00  
Braised veal shanks Florentine way 1.9

**Trippa alla fiorentina gratinata** 14.00  
Florentine tripe

**Tagliata di pollo con rucola, grana e glassa di aceto balsamico** 15.00  
Chicken breast tagliata with rocket and grana 7

**Peposo all'imprunetina** 16.00  
Red wine braised beef Impruneta's way 1.9

## Mare | Sea

**Filetto di baccalà scottato in padella con crema di fagioli** 18.00  
Cod fish fillet with beans cream 1.4

**Zuppetta di cozze e vongole\*** 18.00  
Clams and mussels soup\* 2.9

\* In assenza di prodotto fresco sarà somministrato prodotto congelato o surgelato all'origine.  
\*in the absence of fresh products, quality frozen products could be used

Coperto/Tax and Cover Charge €2.00

## Le zuppe della tradizione | Tuscan tradition soups

<b>La nostra ribollita</b> Tuscan traditional vegetables thick soup <sub>1</sub>	9.00
<b>Minestrone di verdure fresche</b> Fresh vegetables minestrone soup	9.00
<b>Pappa al pomodoro</b> Tuscan style tomato thick soup <sub>1</sub>	7.00
<b>Zuppa di cipolla gratinata</b> Onion soup	10.00

## Insalatone | Salads

<b>Insalata Fiorentina (verde, tonno, uovo, cipolla e olive)</b> Green lettuce, tuna fish, egg, onions and olives <sub>3.4</sub>	10.00
<b>Insalata Dante e Beatrice (misticanza, miele, noci, mele, formaggi, basilico e uva passa)</b> Green lettuce, walnuts, apple, cheese and basil <sub>7.8</sub>	9.00
<b>Insalata Greca (pomodori, feta, cipolla, olive, peperoni e cetrioli)</b> Tomatoes, feta cheese, onion, olives, peppers and cucumbers <sub>7</sub>	10.00
<b>Caesar salad (verde, grana, pollo, crostini di pane e salsa Caesar)</b> Green lettuce, grana cheese, grilled chicken and bread crunchies <sub>1.3.7</sub>	12.00

## Contorni | Side Dishes

<b>Patate al forno   Roasted potatoes</b>	6.00
<b>Patate fritte*   Fried potatoes*</b>	6.00
<b>Verdure grigliate   Grilled mixed vegetables</b>	6.00
<b>Spinaci saltati*   Salted spinach*</b>	6.00
<b>Fagioli al uccelletto   Beans in tomato sauce</b>	6.00
<b>Insalata mista   Mixed side salad</b>	6.00
<b>Asparagi saltati con burro e parmigiano   Asparagus with butter and cheese</b>	8.00

### ALLERGENI

SI RITIENE DI DOVER SEGNALARE, VISTA LA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ E LA STRUTTURA DEL LOCALE PREPARAZIONE LA POSSIBILE PRESENZA DEI SEGUENTI ALLERGENI:  
1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2.CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI 3.UOVA E PRODOTTI DERIVATI 4.PESCE E PRODOTTI DERIVATI 5.PINOLI 6.SOIA 7.LATTE E PRODOTTI DERIVATI 8.NOCI 9.SEDANO E PRODOTTI DERIVATI 10.SENAPE 11.SESAMO 12.SOLFITI 13.LUPINI E PRODOTTI DERIVATI 14.MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.  
Si ricorda alla gentile clientela che per qualsiasi informazione il personale di sala è a vostra completa disposizione.

### ALLERGENS

YOU THINK YOU HAVE TO REPORT, IN VIEW OF TYPE OF ACTIVITY AND STRUCTURE OF LOCAL PREPARING, THE POSSIBLE PRESENCE OF ALLERGENS FOLLOWING:  
1.CEREALS CONTAIN GLUTEN 2.SEAFOOD 3.EGGS 4.FISH 5.PEANUTS 6.SOY 7.MILK 8.NUTS 9.CELERY 10.MUSTARD 11.SESAME SEEDS 12.SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES  
13.LUPINS 14.CLAMS

Ask our staff for all questions or information you need, we will be happy to help you

Coperto/Tax and Cover Charge €2.00

## Dolci | Desserts

<b>Tiramisù</b> Mascarpone, eggs, savoiardi biscuits and coffee <i>1.3.7</i>	6.00
<b>Cheesecake</b> Philadelphia cheese, eggs, cream and digestive biscuits <i>1.3.7</i>	6.00
<b>Torta al cioccolato</b> Our home made chocolate cake <i>1.3.7</i>	6.00
<b>Panna cotta</b> Creamy vanilla pudding <i>4.7</i>	6.00
<b>Cantucci e vin santo</b> Our home made traditional Tuscan cantucci biscuits served with sweet Chianti wine <i>1.3.8</i>	7.00
<b>Macedonia di frutta fresca</b> Fresh fruit salad	7.00