

MENU RISTORANTE LORENZO DE MEDICI 2017/2018

MENÙ 1 - 13 Euro

MENU 1 - 13 Euro

- Penne al pomodoro

Macaroni with tomato sauce

- 1/4 pollo con patatine fritte o insalata

1/4 chicken with French fries or salad

- Dessert

Dessert

- 1 /2 acqua

1/2 water

MENÙ 2 - 13 Euro

MENU 2 - 13 Euro

- Farfalle rosè

Butterfly pasta with rosé sauce

- Arista arrosto con insalata o patatine

Roast pork with salad or French fries

- Dessert

Dessert

- 1/2 acqua

1/2 water

MENU Pizza - 15 Euro

Pizza MENU - 15 Euro

- Bruschette o Insalata mista

Bruschetta or mixed salad

- Pizza a scelta tra: margherita, salamino, prosciutto e funghi,
vegetariana

Choice of Pizza Margherita, salami, ham and mushrooms or vegetarian

- Dolce

Dessert

- Birra

Beer

MENU' 3 - 15 Euro

MENU 3 - 15 Euro

- Bruschetta al pomodoro

Tomato bruschetta

- 1 primo a scelta tra penne o spaghetti al: pomodoro, ragù, pesto oppure carrettiera

Choice of one first course of macaroni or spaghetti with meat, tomato, pesto or tomato, onion and bacon sauce

- Arista al forno con patate fritte o arrosto, insalata oppure verdure lesse

Roast pork with fried or roast potatoes, salad or boiled vegetables

- Dessert oppure Macedonia di frutta fresca

Dessert or fresh fruit salad

- 1/2 Acqua + 1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone + caffè

1/2 water + 1 bottle of house wine for every 4 people + coffee

MENU' 4 - 18,00 Euro

MENU 4 - 18,00 Euro

- Crostini misti

Mixed croutons

1 primo a scelta tra penne o spaghetti al: pomodoro, ragù, pesto, carrettiera oppure pappa al pomodoro, ribollita toscana o zuppa di verdure

Choice of one first course of macaroni or spaghetti with meat, tomato, pesto or tomato, onion and bacon sauce or tomato bread soup, Tuscan bread and vegetable soup or vegetable soup

- 1 **secondo** a scelta tra: tacchino arrosto, arista al forno, scaloppine limone o vino con contorno di patate fritte o arrosto, insalata oppure verdure lesse o alla griglia

Choice of one second course of roast turkey, roast pork, lemon or wine flavoured cutlets with a side dish of fried or roast potatoes, salad or boiled or grilled vegetables

Dessert

Dessert

1/2 Acqua + 1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone + caffè

1/2 water + 1 bottle of house wine for every 4 people + coffee

MENU' 5 - 19 Euro

MENU 5 - 19 Euro

- Crostini misti

Mixed croutons

- Risotto ai funghi o Tortellini panna e prosciutto o Crespelle alla fiorentina

Risotto with mushrooms, tortellini with ham and cream or crepes

Florentine

- 1 **secondo** a scelta tra: tacchino arrosto, arista al forno, scaloppine limone o vino con contorno di patate fritte o arrosto, insalata, spinaci oppure verdure lesse o alla griglia

Choice of one second course of roast turkey, roast pork, lemon or wine flavoured cutlets with a side dish of fried or roast potatoes, salad or boiled or grilled vegetables

- Cantucci con vin santo o Rustichella o Macedonia di frutta fresca

Typical almond biscuits with Vin Santo or Rustichella or fresh fruit salad

1/2 Acqua + 1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone + caffè

1/2 water + 1 bottle of house wine for every 4 people + coffee

MENU' 6 - 24 Euro

MENU 6 - 24 Euro

- Crostini misti oppure affettati misti

Mixed croutons or mixed dressed meats

- Tagliata di manzo con rucola e grana con contorno di patate arrosto o verdure alla griglia

Sliced fillet of steak with rocket and grana cheese with roast potatoes or grilled vegetables

- Dolce della casa tra: tiramisù, torta di mele, profiterol

Choice of house desserts of tiramisu, apple pie, profiteroles

1/2 Acqua + 1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone + caffè

1/2 water + 1 bottle of house wine for every 4 people + coffee

MENU' 7 - 26 Euro

MENU 7 - 26 Euro

- Antipasto toscano con affettati misti e crostini

Tuscan starter with mixed dressed meats and croutons

- 1 primo a scelta tra: tortellini alla mugellana con ragù oppure tortellini ricotta e spinaci con burro e salvia, picci al ragù di cinghiale, risotto ai funghi, lasagne al ragù, crespelle alla fiorentina

Choice of one first course of Mugello style tortellini with ragout, Ricotta and spinach stuffed tortellini tossed in butter and sage, picci with wild boar ragout, risotto with mushrooms, lasagne with ragout or crepes Florentine

- 1 secondo di carne a scelta tra: grigliata mista o tagliata di manzo con rucola e grana con contorno di verdure grigliate o patate arrosto o altra verdura

Choice of one second course of mixed grill or sliced steak with rocket and grana cheese and with grilled vegetables or roast potatoes or another vegetable.

- Dessert

Dessert

- 1/2 Acqua + 1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone

1/2 water + 1 bottle of house wine for every 4 people

MENU' 8 - 26 Euro

MENU 8 - 26 Euro

- Antipasto toscano

Tuscan starter

- Garganelli cassereci a ragù oppure picci al ragù

Home made garganelli pasta with ragout or picci with ragù

- Bistecca alla fiorentina 300 gr con contorno di insalata o patate

Florentine T-bone steak of 300 gr with salad or potatoes

- Dessert

Dessert

- 1/2 Acqua + 1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone

1/2 water + 1 bottle of house wine for every 4 people

MENU' 9 - 28 Euro

MENU 9 - 28 Euro

- Antipasto toscano con affettati misti e crostini

Tuscan starter with mixed dressed meats and croutons

- Bis di primi a scelta

Choice of two first courses

- Grigliata mista (bistecca, rosticciana, salsiccia) con contorni di patate arrosto e verdure griglia oppure saltate

Mixed grill (steak, spare ribs and sausage) with roast potatoes and grilled or quick fried vegetables

Dolce della casa oppure frutta fresca a scelta tra ananas o fragole

Home made dessert or choice of fresh pineapple or strawberries

- 1/2 Acqua + 1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone

1/2 water + 1 bottle of house wine for every 4 people

PER I MENU' DA 35/40 Euro i tavoli verranno apparecchiati senza tovagliette di carta e con tovaglioli di stoffa e una bottiglia di Chianti Classico ogni tre persone, acqua e caffè

PER I MENU' DA 35/40 Euro i tavoli verranno apparecchiati senza tovagliette di carta e con tovaglioli di stoffa e una bottiglia di Chianti Classico ogni tre persone, acqua e caffè
FOR THE t35/40 Euro MENUS, the tables will be laid with proper tablecloths, rather than paper placemats, and include a bottle of Chianti Classico, water and coffee for every three people

MENU' 35 Euro

MENU 35 Euro

- Antipasto toscano e assaggi di formaggi accompagnati da salse e miele
Tuscan starter with various cheese nibbles accompanied by sauces and honey.

- Tagliatelle al ragù e gnocchi ai quattro formaggi o risotto
Noodles with ragout and four cheese gnocchi or risotto.

- Bistecca alla fiorentina o misto griglia con contorno di verdure alla griglia e patate arrosto e insalata

T-bone steak or mixed grill with grilled vegetables, roast potatoes and salad.

Dolce della casa o frutta fresca con gelato

Homemade dessert or fresh fruit with ice cream.

MENU' 40 Euro

MENU 40 Euro

- Antipasto toscano con sottoli e assaggi di formaggi accompagnati da salse e miele

Tuscan starter with various pickles in oil and cheese nibbles accompanied by sauces and honey.

Ravioloni di pasta fresca ripieni di ricotta e spinaci saltati con burro e salvia e risotto alle fragole o ai funghi

Fresh ricotta and spinach stuffed ravioli tossed in butter and sage and risotto with either strawberries or mushrooms.

Filetto alla griglia o al pepe verde con patate arrosto e trionfo di verdure saltate

Fillet of steak grilled or with green pepper, with roast potatoes and various vegetables tossed in oil

Dolce della casa o frutta fresca a scelta

Homemade dessert or fresh fruit with ice cream.

MENU' 50 Euro

MENU 50 Euro

- Antipasto toscano con sottoli e assaggi di formaggi accompagnati da salse e miele

Tuscan starter with various pickles in oil and cheese nibbles accompanied by sauces and honey.

- Pici al Cinghiale

Pici in wild boar ragout

- Una bistecca con l'osso da 1 Kg ogni 2 persone

A T-bone steak of 1 Kg for every 2 people

Dolce della casa

Homemade dessert