

Francesco Vini

dal 1977



Antipasti

Antipasto toscano con crostino al fegatino	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>	8.-
<i>Selection of Tuscan salami and prosciutto and toasted bread with chopped liver spread</i>		
Bruschetta al pomodoro		5.-
<i>Bruschetta with tomato</i>		
Prosciutto casalingo e melone		8.-
<i>Prosciutto and melon</i>		
Coccoli con prosciutto toscano e stracchino	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>	9.-
<i>Fried pasta dough served with prosciutto and stracchino cheese</i>		
Carpaccio di manzo con grana a scaglie		10.-
<i>Thinly sliced beef filet with shaved parmesan cheese</i>		
Sformatino di verdure con fonduta di formaggio		8.-
<i>Roasted vegetable tort in a cheese sauce</i>		
Polpo e melanzane		10.-
<i>Octopus and eggplant</i>		

La Pasta

Spaghetti al pomodoro con basilico fresco		7.-
<i>Spaghetti with tomato sauce with fresh basil</i>		
Pappardelle al ragù di cinghiale *	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>	9.-
<i>Pappardelle pasta with a wild boar sauce</i>		
Lasagne di pasta fresca al forno		8.-
<i>Home made lasagne</i>		
Penne alla FrancescoVini		8.-
<i>Penne with bacon in a spicy tomato sauce</i>		
Ravioli maremmani di pasta fresca ripieni di ricotta e spinaci con cacio e pepe		9.-
<i>Ravioli filled with spinach and ricotta with roman pecorino cheese and black pepper</i>		
Risotto ai funghi porcini *		9.-
<i>Risotto with porcini mushrooms</i>		
Penne al pesto di basilico		8.-
<i>Penne with pesto sauce</i>		
Spaghetti alle vongole veraci		11.-
<i>Spaghetti with clams in a white wine sauce</i>		

Capolavoro di linguine allo scoglio*
Linguine with mussels, clams, shrimp and calamari

13.-

Carne e Pesce

Bistecca alla fiorentina <i>Florentine steak</i>	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>	<i>nella costola</i>	40.- / kg.
		<i>nel filetto</i>	45.- / Kg.
Tagliata di controfiletto di manzo agli aromi di Toscana <i>Grilled florentine steak sliced with rosemary and sage</i>			17.-
Medaglioni di vitella avvolti in prosciutto toscano burro e salvia con patate al forno <i>Veal's medallions sauteed with butter and sage wrapped in tuscan prosciutto served with roasted potatoes</i>			18.-
Peposo all'imprunetina <i>Florentine braised beef in a chianti wine and black pepper stew</i>	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>		13.-
Ossobuco alla fiorentina <i>Beef ossobuco</i>	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>		13.-
Galletto alla griglia con patate al forno <i>Grilled chicken with a side of roasted potatoes</i>			13.-
Pollo, coniglio e verdure fritte <i>Fried chicken and rabbit with fried vegetables</i>	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>		14.-
Gran piatto di verdure grigliate <i>Mixed grilled vegetables</i>			10.-
Gran fritto di pesce* <i>Fried calamari and shrimps</i>			16.-

Contorni

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>			4.-
Spinaci saltati* <i>Sauteed spinach</i>			4.-
Fagiolini cannellini <i>White tuscan beans</i>	<i>Piatto tipico della cucina fiorentina</i>		4.-

Le Insalatone

Mista - insalata, pomodoro, carote, sedono, finocchio <i>mixed greens, tomatoes, carrots, fennel and celery</i>			6.-
Caprese - pomodoro, mozzarella e basilico <i>tomatoes, mozzarella e basil</i>			8.-
FrancescoViní - insalata, pomodoro, carote, sedano, finocchio, tonno, uovo sodo, mozzarella <i>tuna, hard-boiled egg, mixed greens, carrots, fennel, celery, mozzarella cheese and tomatoes</i>			9.-

*Rustica - insalata, pomodoro, carote, sedano, finocchi,
petto di pollo, mozzarella* 9.-
mixed green, tomatoes, carrots, fennel, celery, mozzarella cheese and grilled chicken

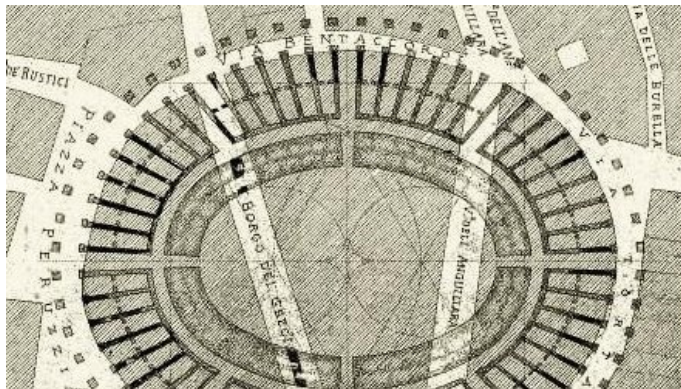
Dolci

<i>Mousse al cioccolato</i>	5.-
<i>Tiramisù</i>	5.-
<i>Cheesecake con frutti di bosco</i>	5.-
<i>Cantuccini al cioccolato e Vin Santo del Chianti</i>	6.-
<i>Gelato</i>	5.-
<i>Affogato al caffè</i>	6.-

*coperto
cover charge*

2.-

**il prodotto potrebbe essere surgelato*



*L'anfiteatro romano e' il monumento piú' antico della
firenze romana di cui ancora oggi si possono osservare
delle vestigia.*

*Tale edificio, destinato alle spettacolari e cruenti lotte
dei gladiatori, venne eretto all'inizio del ii' secolo d.c.
In età' adrianea e poteva contenere quasi 20 mila
spettatori.*

*La fabbrica dell'edificio, di forma ellittica, presenta
una leggera declinazione rispetto al cardine cittadino
essendo il suo diametro maggiore orientato da nord-est
a sud-ovest. L'asse maggiore misura 113 metri e 89 il
minore.; invece l'arena, ormai scomparsa, doveva avere
rispettivamente metri 64 x 40 circa.*

Nelle nostre cantine sono ancora visibili due volte che

sostenevano in primo livello dell'anfiteatro e una parte di questo restaurata dalla famiglia peruzzi che nel xiv secolo usarono le rovine dell'anfiteatro come fondamenta per i loro palazzi.

La Pizza dal forno a legna

Covaccino all'olio - pizza bread with extra virgin olive oil	4.-
Marinara - salsa di pomodoro, battuto di aglio, prezzemolo, origano, olio tomato sauce, garlic, parsley, oregano, olive oil	6.-
Margherita - salsa di pomodoro, mozzarella, origano, olio tomato sauce, mozzarella, oregano, olive oil	6.50
Margherita con bufala - salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio tomato sauce, bufala mozzarella, oregano, olive oil	9.-
Napoli - salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano, olio tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, basil, oregano, olive oil	7.50
Diavola - salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano, olio tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano, olive oil	7.50
Cotto e funghi - salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano, olio tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano, olive oil	8.-
Calzone - salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano, olio tomato sauce, mozzarella, ham, oregano, olive oil	8.50

* 1 euro extra per ogni ingrediente aggiuntivo
(capperi, acciughe, salame piccante, prosciutto cotto, funghi)