



FIRENZE

2024



DEL GIORNO

12:30 - 15:00

Pollo in Galantina - 24 €
Con Tartufo e Pistacchio, servito con Insalata Russa
(*Uova, Latticini, Glutine, Senape)

Procacci Toast - 20 €
Pane Gluten Free, Avocado, Salmone UpStream, Uovo in camicia
(*Uova, Latticini)



PROCACCI A TAVOLA

12:30 - 15:00

Tagliolini al Tartufo - 24 €
Fresh Tagliolini With Black Summer Truffle
(*Uova, Latticini, Glutine)

Uova Bio al Tartufo - 20 €
Scrambled or Sunny Side Up With Black Summer Truffle
(*Uova, Glutine)

Tartare di Fassona con Tartufo - 28 €
Fassona Mince with Black Summer Truffle

Ceviche di Branzino e Gamberi - 30 €
Ceviche of Seabass and shrimps
(*Coriandolo, Crostacei)

Carpaccio di Black Angus con Tartufo - 28 €
Black Angus Carpaccio With Truffle

Tartare di Gambero Rosso - 25 €
Red Shrimp Tartare
(*Crostacei)

Mosaico di Salmone UpStream con Burrata e Avocado - 26 €
Salmon UpStream Mosaic with Burrata and Avocado
(*Latticini)

Insalata di Polpo, Patate, Finocchio e Capperi - 26 €
Octopus Salad With Potatoes, Fennel and Capers

Insalata di Feta, Pomodori e Cetrioli - 15 €
Feta Cheese Salad With Tomatoes and Cucamber
(*Latticini)

Insalata di Primavera - 16€
With Red Beet, Radish, Pods and mixed Green Salad



Special Sorlut Oyster - 4,00 € cad.

Il gioiello della corona Sorlut. Quest'ostrica richiede la massima cura e attenzione ed è il frutto di un rigoroso processo di selezione durante tutto il suo sviluppo durante il quale deve soddisfare i più severi criteri di affinamento determinati dalla maison. Il nostro vasto know-how, risalente al 1930, determina il momento ottimale per trasferire l'ostrica dal parco marino di Marennes, dove inizia la sua raffinazione, alle acque più fresche e alle spiagge sabbiose della Normandia, ricche di fitoplancton, dove rimane durante il suo ultimo anno. Famosa in tutto il mondo per la sua eccellenza, l'ostrica Spéciale Daniel Sorlut offre una carne eccezionale, soda e cremosa che rappresenta tra il 13% e il 16% del suo peso totale. Questa è l'ostrica preferita dagli chef più prestigiosi di tutto il mondo. È facile da riconoscere per la sua consistenza unica e delicata, così come per la sua carne, più abbondante che in qualsiasi altra ostrica. In bocca il gusto si espande su tutto il palato. Dapprima iodato e saporito, rivela poi un sentore di nocciola e chiude con un tono quasi dolce. Nessuna parola può definire esattamente le sensazioni gustative che si possono provare solo assaporandolo.

*The jewel in the Sorlut crown. This oyster requires the utmost care and attention and is the fruit of a rigorous selection process throughout its development during which it must meet the strictest refining criteria determined by our firm. Our extensive know-how, dating from 1930, determines the optimal moment to relocate the oyster from the saltwater park of Marennes, where its refining begins, to the cooler waters and sandy beaches of Normandy, rich in phytoplankton, where it remains during its last year. World renowned for its excellence, the **Spéciale Daniel Sorlut** oyster offers exceptional, firm and creamy meat that represents between 13 % and 16 % of its total weight. This is the oyster preferred by the most prestigious chefs around the world. It is easy to recognise by its unique and delicate texture, as well as its meat, which is more abundant than in any other oyster. In the mouth, the taste expands around the whole palate. At first iodized and flavoursome, it later reveals a hint of hazelnut and finishes with an almost sweet tone. No words can exactly define the taste sensations that can only be experienced by savouring it.*



• PANINI •

Tartufo - 3,00 €

Truffle

Tartufo e Foie Gras - 3,50 €

Truffle and Foie Gras

Burro e Acciughe - 3,00 €

Butter and anchovies

Salmon Up Stream, burro e aneto - 6,00 €

Salmon Up Stream, Butter and Dill

Salmon, formaggio tenero, erba cipollina - 3,50 €

Smoked salmon, Soft cheese and Chives

Tonno Rosso Armatore, capperi e peperoncino - 4,50 €

Red Tuna "Armatore", Capers and Chili Pepper

Brie Biologico Toscano con composta di cipolla di Tropea - 3,00 €

Biologic Tuscan Brie With Tropea Onion compot

Caviale Siberian e Burro - 10,00 €

Siberian Caviar and Butter

Vegetariano del giorno - 3,00 €

Vegetarian of the day

Uovo strapazzato con Tartufo - 4,50 €

Scrambled eggs and Fresh Truffle

Salume del Giorno - 4,00 €

Cured meat of the day



• DOLCI •

Cookies Arachidi e Gocce di Cioccolato - 1,50 €

Cookies Cioccolato - 1,50 €

Biscotto di Farina di Riso, Cocco e Cioccolato - 1,50 €

Financier - 4 €

(Mango, Frutti Rossi,, Zucca)

Crostatina con Crema Chantilly e Frutti di Bosco - 6 €

Tarte Tatin con Crème Fraîche - 10 €

Frutta di Stagione - 8 €

Gelato - 10 €



CAFFETTERIA & COCKTAILS

Al Tavolo

Caffè - 2,50 €	Acqua 0,40lt - 2,00 €
Deca - 2,70 €	Acqua 0,65lt - 3,50 €
Orzo - 2,70 €	Succo di Pomodoro - 6,50 €
Gingseng - 3,00 €	Succhi Bio - 6,00 €
Macchiato - 3,00 €	Spremuta - 4,50 €
Marocchino - 4,00 €	Coca Cola - 5,00 €
Americano - 3,50 €	Bibite Biologiche - 5,00 €
Cappuccino - 3,50 €	Cedrata Tassoni - 5,00 €
Cappuccino Special - 5,00 €	San Bitter - 5,00 €
Caffè Salentino - 4,00 €	Acqua Tonica - 5,00 €
Tea e Infusi - 5,00 €	Campari Soda - 5,00 €
Acqua Bicchiere - 1,00 €	Procacci Cocktail - 14,00 €

Franciacorta Spritz - 14,00 €	Negroni - 15,00
B.Gin Tonic - 15,00 €	Americano - 14,00 €
Franciacorta Hugo Spritz - 14,00 €	Bloody Mary - 14,00 €

BIANCHI

	Calice	Bott/Mg
Vivia 2023 - Le Mortelle	€ 8	€ 27/59
<i>Vermentino, Viogner, Ansonica - Toscana</i>		
Vermentino 2023 - Tenuta Guado al Tasso	€ 8	€ 28
<i>Vermentino - Toscana</i>		
Bramito della Sala 2023	€ 8	€ 32
<i>Chardonnay - Umbria</i>		
Scabrezza 2023 - Tenuta Monteloro	€ 8	€ 28
<i>Pinot Grigio - Toscana</i>		
Mezzo Braccio 2020 - Tenuta Monteloro	€ 8	€ 32
<i>Riesling - Toscana</i>		
Vintage Tunina 2021 - Jermann	€ 14	€ 67/135
<i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia</i>		
Cervaro della Sala 2022 - Castello della Sala	€ 14	€ 67/135
<i>Chardonnay, Grechetto - Umbria</i>		
Pietrabilanca 2023 - Tormaresca	€ 8	€ 35
<i>Chardonnay, Fiano - Puglia</i>		
Conte della Vipera 2023- Castello della Sala	€ 9	€ 38
<i>Sauvignon Blanc, Sémillon - Umbria</i>		
San Giovanni della Sala 2023- Castello della Sala	€ 8	€ 27
<i>Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viogner - Umbria</i>		



ROSSI

	Bott/Mg
Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2021 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana</i>	€ 35
Tignanello 2021 - Tenuta Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana</i>	€ 160/330
Badia a Passignano 2020 Chianti Classico Gran Selezione <i>Sangiovese - Toscana</i>	€ 60
Marchese Antinori 2021 Chianti Classico Riserva <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Toscana</i>	€ 45/100
Brunello di Montalcino 2019 - Pian delle Vigne <i>Sangiovese - Toscana</i>	€ 65/135
Poggio alle Nane 2021 - Le Mortelle <i>Cabernet Franc, Carménère, Cabernet Sauvignon - Toscana</i>	€ 78
Botrosecco 2022 - Le Mortelle <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana</i>	€ 30
Il Bruciato 2022 - Tenuta Guado al Tasso <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot - Toscana</i>	€ 35/80
Cont'Ugo 2022 - Tenuta Guado al Tasso <i>Merlot - Toscana</i>	€ 55/120
Pinot Nero della Sala 2021 - Castello della Sala <i>Pinot Nero - Umbria</i>	€ 60/130
Bramasole 2021 - La Braccasca <i>Syrah - Toscana</i>	€ 58
Vie Cave 2023 - Fattoria Aldobrandesca <i>Malbec - Toscana</i>	€ 35
Barolo 2020 - Prunotto <i>Nebbiolo - Piemonte</i>	€ 60/130



BOLLICINE

	Calice	Bott/Mg
Franciacorta Cuvée Royale - Montenisa <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - Lombardia</i>	€ 9	€ 42/85
Franciacorta Rosè - Montenisa <i>Pinot Nero - Lombardia</i>	€ 11	€ 47/98
Franciacorta Blanc de Blancs - Montenisa <i>Chardonnay - Lombardia</i>	€ 11	€ 45/95
Franciacorta Donna Cora Satén 2020 - Montenisa <i>Chardonnay - Lombardia</i>	€ 12	€ 55
Champagne Grand Brut - Perrier Jouet <i>Chardonnay, Pinot Meunier - Epernay</i>	€ 18	€ 80
Champagne Blason Rosè - Perrier Jouet <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier - Epernay</i>	€ 23	€ 115
Champagne Blanc de Blancs - Perrier Jouet <i>Chardonnay - Epernay</i>	€ 24	€ 125
Champagne Belle Epoque 2015 - Perrier Jouet	-	€ 250
Champagne Belle Epoque Rosè - Perrier Jouet	-	€ 440

ROSATI

	Calice	Bott/Mg
A 2023 – Fattoria Aldobrandesca <i>Aleatico - Toscana</i>	€ 11	€ 45/92
Calafuria 2023 - Tormaresca <i>Negroamaro - Puglia</i>	€ 8	€ 27/55
Furia 2023 - Tormaresca <i>Negroamaro, Syrah, Cabernet Franc - Puglia</i>	€ 9	€ 35/70
Scalabrone 2023 - Tenuta Guado al Tasso <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Toscana</i>	€ 8	€ 27