

BEVANDE

Acqua naturale *Natural water* 0,75 l € 3,00

SOFT DRINKS

Bibite - *Soft drinks* 0,33 l € 3,00

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Fuzetea alla pesca, Fuzetea al limone

Li Mori selection 0,20 l € 3,00

Limone - Chinotto - Gassosa

Succhi - *Juice* 0,2 l € 3,00

Ace, arancia, albicocca, ananas, mirtillo, pera, pesca, mela
Ace, orange, apricot, pineapple, blueberry, pear, peach, apple

BIRRE ALLA SPINÆ

DRAUGHT BEER 0,20 lt 0,40 lt

Birrificio Angelo Poretti ¹ 4,50 € 6,00 €

4 luppoli L'Originale, Vol 5%

Birrificio Angelo Poretti ¹ 4,50 € 6,00 €

8 luppoli PILS, Vol 4,6%

Birrificio Angelo Poretti ¹ 4,50 € 6,50 €

9 luppoli IPA, Vol 5,9%

0,25 lt 0,50 lt

Grimbergen Blonde, Vol 6,7% ¹ 5,00 € 7,00 €

Grimbergen Double Ambrée, Vol 6,5% 5,00 € 7,00 €

0,30 lt 0,50 lt

Kronenbourg Blanc, Vol 5% ¹ 5,00 € 7,00 €

0,25 lt 0,50 lt

Grimbergen Blonde, Vol 6,7% ¹ 5,00 € 7,00 €

Grimbergen Double Ambrée, Vol 6,5% ¹ 5,00 € 7,00 €

0,25 lt 0,50 lt

Birrificio Angelo Poretti ¹ 5,00 €

4 luppoli L'Originale, Vol 5%

Birrificio Angelo Poretti ¹ 5,50 €

4 luppoli non filtrata, Vol 5%

Birrificio Angelo Poretti ¹ 5,50 €

4 luppoli Zero Zero, Vol 0%

Grimbergen Blonde, Vol 6,7% ¹ 6,00 €

Grimbergen Double Ambrée, Vol 6,5% ¹ 6,00 €

Birra Senza Glutine 5,50 €



WINE LIST
scarica qui
download here

Coperto Cover charge €2

Allergeni, allergens

1 Glutine, Gluten - 2 Crostacei, Shellfish - 3 Uova e derivati, Eggs and egg products
4 Pasca, Fish - 5 Arachidi, Peanuts - 6 Soia, Soy - 7 Latte e derivati, Milk and milk products
8 Frutta e guscio, Nuts - 9 Sedano, Celery - 10 Senape, Mustard - 11 Sesamo, Sesame
12 Anidride Solforosa e Solfiti, Sulphites - 13 Molluschi, Mollusc - 14 Lupin, Lupins

COCKTAILS

Americano € 7,00

Vermouth rosso, bitter campari, soda
Red vermouth, bitter campari, soda water

Aperol spritz ¹² € 7,00

Aperol, prosecco, soda
Aperol, prosecco wine, soda water

Campari spritz ¹² € 7,00

Bitter campari, prosecco, soda
Bitter campari, prosecco wine, soda water

Hugo ¹² € 7,00

Prosecco, soda, liquore fiori di sambuco, menta
Prosecco wine, soda, elderflower liqueur, mint

Mojito € 8,00

Rhum, zucchero, lime, soda, menta
Rum, sugar, lime, soda water, mint

Mojito basilico € 8,00

Rhum, zucchero, lime, soda, basilico
Rum, sugar, lime, soda water, basil

Gin tonic rosmarino € 8,00

Gin, acqua tonica, rosmarino
Gin, tonic water, rosemary

Moscow mule € 8,00

Vodka, ginger beer, lime

Negroni € 8,00

Vermouth rosso, bitter campari, gin
Red vermouth, bitter campari, gin

Negroni sbagliato ¹² € 8,00

Vermouth rosso, bitter campari, prosecco
Red vermouth, bitter campari, prosecco wine

Virgin basil mojito € 7,00

Lime, zucchero, basilico, soda
Lime, sugar, basil, soda water

Top spirits € + 2,00

VIVANDAIO

drinking & eating with *fu*

Un luogo in cui il cibo racconta storie.
Una comunità di artigiani e produttori
locali che condividono la nostra stessa
passione per la qualità e la tradizione.
I nostri piatti parlano del territorio e
delle persone che ci mettono il cuore.
Ogni prodotto ha la sua storia.

La pasta fresca



La carne, i burger e i salumi



Greve in Chianti 1806

Il lampredotto



Trigga e Lampredotto

FIRENZE
dal 1950

La pizza e la focaccia



I formaggi



Corzano e Paterno

VIVANDAIO

drinking & eating with *fu*

STARTER

Battuta a coltello di Fassona Oberto 36 mesi
ANTICA MACELLERIA FALORNI ^{3,10} **15,00 €**
tartare di fassona piemontese di alta qualità servita con fior di capperi, senape, cipolla, uova di quaglia, un tocco di sale e olio extravergine di oliva.
high-quality italian fassona tartare served with caper flower, mustard, onion, quail eggs, a touch of salt and extra virgin olive oil.

Fettunta del macellaio con Sopressata
ANTICA MACELLERIA FALORNI ¹ **5,50 €**
preparata con pane rustico e sopressata artigianale, condita con scorza di limone e olio extravergine di oliva.
prepared with rustic bread and homemade sopressata, seasoned with lemon zest and extra virgin olive oil.

Tagliere degustazione di salumi
ANTICA MACELLERIA FALORNI **13,00 €**
an assortment of artisan cured meats from the Antica Macelleria Falorni
In base alla disponibilità del giorno
Subject to availability on the day

Montanara classica ¹ **5,00 €**
una pizza frita tradizionale, leggera e croccante, condita con salsa di pomodoro e basilico fresco.
A traditional fried pizza, light and crispy, topped with tomato sauce and fresh basil.

Montanara con fonduta di pecorino e Finocchiona IGP
ANTICA MACELLERIA FALORNI (5 spilli) ¹⁷ **6,50 €**
una variazione della montanara classica, arricchita con una fonduta di pecorino e fettine di finocchiona IGP.
a variation of the classic montanara, enriched with a pecorino cheese fondue and slices of finocchiona IGP.

Montanara con stracciatella, acciughe e scorza di limone ^{14,7} **6,00 €**
a variation of the classic montanara with stracciatella cheese, anchovies and lemon peel

SALAD

Ceasar salad con scaglie di Parmigiano 24 mesi ^{1,7} **13,00 €**
insalata, carne di pollo, crostini di pane, salsa ceasar, scaglie di parmigiano 24 mesi
salad, chicken meat, bread croutons, ceasar sauce, parmesan shavings 24 months

Insalata caprese ⁷ **11,00 €**
fiordilatte, pomodorini, olive, basilico
fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, olives, basil

Insalata dell' orto **10,50 €**
insalata, rucola, pomodorini, olive, cetrioli, mais, carote, hummus di ceci
salad, rocket, cherry tomatoes, olives, cucumber, corn, carrots, hummus

PRIMI

home made fresh pasta

La pasta è fresca e fatta in casa. E basta.

LET ENZO OUT

Paccheri cacio e guanciale
ANTICA MACELLERIA FALORNI ^{1,3,7} **12,00 €**
pasta all'uovo condita con una fonduta di pecorino e cuor di guanciale croccante
Egg pasta paccheri served with a pecorino cheese fondue and crispy guanciale

Spaghetti al sugo di lepre ^{1,3,9,12} **12,00 €**
pasta all'uovo condita con ragù di lepre
egg pasta served with hare ragout

Ravioli con pomodorini e basilico ^{1,3,7} **12,00 €**
ravioli di pasta all'uovo ripieni di ricotta e spinaci, serviti con pomodorini freschi, basilico, un filo di olio extravergine di oliva.
egg pasta ravioli filled with ricotta and spinach, served with fresh cherry tomatoes, basil and a drizzle of extra virgin olive oil.

Tagliatelle ai funghi porcini ^{1,3} **13,00 €**
pasta all'uovo condita con funghi porcini, aglio, rosmarino, timo
egg pasta tagliatelle served with porcini mushrooms, garlic, rosemary, thyme

Casarecce al pesto di pistacchio ^{1,8} **11,50 €**
pasta di semola di grano duro condita con un pesto cremoso di pistacchio.
durum wheat semolina pasta seasoned with a creamy pistachio pesto.

CONTORNI

sides

Verdure cotte di stagione **6,00 €**
in base alla disponibilità del giorno
subject to availability on the day

Patatine fritte chips patate*, olio di semi potatoes*, seed oil **6,00 €**

Patate al forno roasted potatoes patate*, rosmarino, sale, olio evo potatoes*, rosemary, salt, olive oil **6,00 €**

Insalata mista **6,00 €**

CUCINA

from the kitchen

Trippa alla Fiorentina BAMBI ^{7,9,12} **14,00 €**
trippa bovina cucinata alla maniera tradizionale fiorentina, con cipolle, concentrato di pomodoro, vino, sedano, carote, aglio, prezzemolo, pecorino e spezie.
beef stomach cooked in the traditional Florentine way, with onions, tomato paste, wine, celery, carrots, garlic, parsley, pecorino cheese and spices.

Carni di prima scelta, ingredienti genuini, lavorazioni lente e sapori autentici.

BURGER

tutti serviti con patatine *all served with chips*

Doppio Malto ^{1,3,7} **18,50 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
guanciale, pane, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, cheddar
scottona beef burger, bacon, bread, salad, tomato, caramelised onion, cheddar

Toscano ^{1,3,7} **19,50 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
guanciale, fonduta di pecorino, pane, zucca
scottona beef, guanciale, pecorino fondue, bread, pumpkin

Deciso ^{1,3,7,8} **19,00 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
spinacino, stracciatella, peperoni in agrodolce, granella di nocciole, miele alla nduja, pane
spinach, stracciatella, sweet and sour peppers, hazelnut granules, nduja honey, bread

Veggy burger ¹ **15,00 €**
insalata, pomodoro, cipolle caramellate, burger di zucchine e ceci
salad, tomato, caramelised onions, courgett and chickpeas burger

Fryed chicken burger ^{1,3,7} **17,00 €**
pollo fritto, insalata, pomodoro, maionese al limone, pane, olio di semi, sale
fried chicken, bread, salad, tomatoes, lemon mayonnaise, seed oil, salt

Pollo alla Cacciatora ^{9,12} **14,00 €**
pollo della tradizione cotto con olio evo, pomodoro, sedano, carote, cipolle, olive, rosmarino e insaporito con vino bianco
traditional chicken cooked with evo oil, tomato, celery, carrots, onions, olives, rosemary and seasoned with white wine

Pancia di maiale
ANTICA MACELLERIA FALORNI ¹² **15,00 €**
pancia di maiale cotta a bassa temperatura servito con purea di fagioli, riduzione al Vin Santo e cicoria ripassata in padella
pork belly cooked at low temperature served with bean puree, Vin Santo reduction and pan-fried chicory



Greve in Chianti 1806

GRIGLIA

from the grill

Bistecca di scottona selezione
ANTICA MACELLERIA FALORNI **6,00 € x hg**
scottona T-bone steak selected by Antica Macelleria Falorni

Bistecca di scottona selezione ORO
ANTICA MACELLERIA FALORNI **7,00 € x hg**
scottona T-bone steak selected by Antica Macelleria Falorni PREMIUM SELECTION

Tagliata di Fassona Oberto 36 mesi
ANTICA MACELLERIA FALORNI ⁷ **22,00 €**
accompagnata da rucola e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
accompanied by rocket salad and slivers of 24-month Parmesan cheese

Galletto alla brace allevato senza uso di antibiotici, servito con patatine **17,00 €**
cotto sulla brace e aromatizzato con mix di spezie
rooster bred without antibiotics, cooked on the grill and flavoured with spice mix, served with chips

Rosticciana **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
servita con patatine **17,00 €**
costine di carne di maiale cotte sulla brace e aromatizzate con mix di spezie
barbecued pork ribs selected by Antica Macelleria Falorni flavoured with spice mix, served with chips

Napoletana, dal cornicione soffice e leggero, fatta con farine di tipo 0 e 1, un'idratazione all'80% e una lievitazione di 24 ore.

PIZZA

Margherita ^{1,7} **8,00 €**
fiordilatte, pomodoro, olio evo basilico
fiordilatte mozzarella, tomato, basil evo oil

Marinara ¹ **7,00 €**
pomodoro, aglio, origano, olio evo
tomato, garlic, oregano, olive oil

Napoli ^{1,7} **10,00 €**
fiordilatte, pomodoro, acciughe, capperi, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, anchovies, capers, evo oil

Rione ^{1,7} **12,00 €**
fiordilatte, pomodorini, rucola, crudo, scaglie di parmigiano 24 mesi, olio evo
fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, rocket, prosciutto, parmesan flakes 24 months, evo oil

Diavola ^{1,7} **9,50 €**
fiordilatte, pomodoro, salame piccante, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, spicy salami, evo oil

Greve ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, crema di pecorino, olio evo e pepe rosa
fiordilatte mozzarella, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, pecorino cream, evo oil and pink pepper



KIDS MENU

Pasta al pesto ^{1,3,5,7,8} **8,90 €**
pasta with pesto sauce
Pasta al pomodoro ^{1,3} **8,90 €**
pasta with tomatoes sauce
Cotoletta di pollo con patatine ^{1,3} **8,90 €**
fried chicken cutlet with chips



RIGNE

Vegana ¹ **9,00 €**
pomodoro, melanzane, peperoni e zucchine alla griglia, crema di basilico, olio evo
tomato, roasted radicchio, grilled aubergines, peppers and courgettes, basil cream, evo oil

4 formaggi ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, parmigiano reggiano 24 mesi, pecorino, gorgonzola, olio evo e pepe rosa
fiordilatte mozzarella, parmigiano reggiano 24 months, pecorino, gorgonzola, evo oil and pink pepper

FOCACCIA

Vivandaio ^{1,7} **12,00 €**
fiordilatte, crudo, pomodori secchi, rucola, olio evo
fiordilatte, crudo, sun-dried tomatoes, rocket, evo oil

Vegetariana ^{1,7} **12,00 €**
fiordilatte, pomodorini, melanzane grigliate, scaglie di parmigiano 24 mesi, olio evo
fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, grilled aubergines, parmesan flakes 24 months, evo oil

Chianti ^{1,7} **13,00 €**
Fiordilatte, Finocchiona Antica Macelleria Falorni, spinacino, miele alla nduja, olio evo
fiordilatte mozzarella, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, spinach, nduja honey, evo oil

DESSERT

Formaggi del giorno
FATTORIA DI CORZANO E PATERNO ⁷ **12,00 €**
In base alla disponibilità del giorno
cheeses of the day, subject to availability on the day

Homemade Tiramisù ^{1,3,7} **7,00 €**
Tortino cioccolato e caramello ^{1,3,7} **7,00 €**
chocolate and caramel cake

Cheese cake ^{1,3,7} **7,00 €**

Bongo al cioccolato ^{1,3,7} **7,00 €**
chocolate profiteroles

* Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio ** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o surgelati all'origine
** Our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. ** Some products may be frozen in origin.*