

RISTORANTE
GIGLIO ROSSO
DAL 1928 A FIRENZE

RISTORANTE GIGLIO ROSSO

I sapori autentici della tradizione toscana dal 1928

Il Ristorante Giglio Rosso nasce nel 1928 come una piccola bottega di generi alimentari. Nel corso degli anni si è trasformato e ampliato fino a diventare l'attuale ristorante dedicato alla cucina tipica toscana, oggi articolato in quattro sale che possono accogliere complessivamente circa cento ospiti.

Il nome del ristorante richiama l'emblema storico della città di Firenze: il giglio rosso su campo bianco. Qui gli ospiti sono invitati a scoprire e assaporare i piatti più rappresentativi della tradizione toscana e italiana: dalla celebre ribollita alla pappa al pomodoro, dalle pappardelle al cinghiale a molte altre specialità della cucina regionale.

GIGLIO ROSSO RESTAURANT

Authentic flavors of traditional Tuscan cuisine since 1928

Giglio Rosso Restaurant was founded in 1928 as a small neighborhood grocery store. Over the years it gradually evolved into the restaurant it is today, devoted to the traditions of Tuscan cuisine. The restaurant now features four dining rooms with a total seating capacity of approximately one hundred guests.

The restaurant takes its name from the historic emblem of the city of Florence: the red lily on a white background. Guests come here to experience the most beloved dishes of Tuscan and Italian culinary tradition, including the renowned ribollita, pappa al pomodoro, pappardelle with wild boar, and many other regional specialties.

Bistecca alla Fiorentina

Chianina IGP

- Taglio T-Bone C.a. 1,2 kg € 78 / Kg
- Taglio costata minimo 700/800 g € 72 / Kg

Scottona

- Taglio T-Bone C.a. 1,2 kg € 65 / Kg
- Taglio costata minimo 700/800 g € 60 / Kg

Black Angus

- Taglio T-Bone C.a. 1,2 kg € 120 / Kg

Antipasti

Bruschetta al pomodoro e basilico fresco ⁽¹⁾

Toasted bread with fresh tomato and basil

€ 8

Crostini alla toscana con crema di fegatini e profumo di timo ^(1,4,7,9)

Toasted bread with chicken liver patè and thyme scent

€ 10

Soufflé di zucchini su vellutata di pecorino toscano DOP ^(3,7,1,8)

Zucchini Soufflé on a cream of Tuscan pecorino DOP

€ 16

Carpaccio di Black Angus con scaglie di tartufo nero ^(7,8)

Black Angus Carpaccio with fresh flakes of fine black truffle

€ 24

Tartare di manzo alla senape e tuorlo d'uovo ^(3,10)

Beef tartare with herbal mustard and egg yolk

€ 22

Gran tagliere toscano ^(7,1,12)

Large Tuscan platter

€ 25

Degustazione di formaggi ^(7,12)

Cheese tasting

€ 17

Insalata caprese ⁽⁷⁾

Caprese salad

€ 14

Aggiunta di tartufo fresco € 6,00

Addition of fresh truffle € 6,00

Primi Piatti

Spaghetti alla carbonara (1,3,7) € 15
Spaghetti Carbonara

Pici cacio e pepe (1,3,9) € 15
Pici with pecorino cheese and black pepper

Linguine con vongole, bottarga e lime grattugiato (1,14,4,13) € 20
Linguine with clam, bottarga and grated lime

Pappardelle al ragù di cinghiale (1,3,9,7) € 17
Pappardelle with wild boar sauce

Ravioli di ricotta e spinaci al burro aromatico e salvia (1,3,7) € 15
Ricotta and spinach ravioli with aromatic butter and sage

Lasagna tradizionale (1,3,9) € 14
Traditional lasagna

Pici al ragù di chianina battuta al coltello (1,3,9) € 18
Pici with Chianina beef ragù, hand-chopped with a knife

Risotto ai funghi porcini (7) € 17
Porcini mushroom risotto

Tagliolini al tartufo fresco (1,3) € 22
Tagliolini with fresh truffle

Paccheri al pistacchio e salsiccia in salsa cremosa (1,3,8,7) € 20
Paccheri with Pistachio and sausage in a creamy sauce

Ribollita (8,9,1) € 12
Soup with stale bread, black cabbage, beans and seasonal vegetables

Zuppa di verdure (9) € 12
Vegetable soup

Pappa al pomodoro (1) € 12
Soup with stale bread, peeled tomatoes, basil, garlic and olive oil

Secondi Piatti

Filetto di manzo in salsa cremosa ai funghi porcini (7,9,12) € 32
Beef fillet in a creamy porcini mushroom sauce

Filetto alla griglia € 28
Grilled fillet

Filetto al pepe verde (7,10,11) € 30
Fillet steak with green peppercorn sauce

Filetto al tartufo fresco € 36
Beef fillet with fresh truffle

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini (7) € 23
Beef tagliata with arugula and fresh cherry tomatoes

Ossobuco di vitello con purè di patate (7,9,1) € 23
Veal Ossobuco with mashed potatoes

Peposo dell'Impruneta (8,9,1) € 18
Tender beef cooked in full-bodied red wine with black pepper

Petto di pollo rucola e grana (7) € 17
Chicken fillet with arugula and fresh cheese shaves

Filetto di salmone alla griglia con verdure grigliate € 24
Grilled salmon fillet with grilled vegetables

Aggiunta di tartufo fresco € 6,00
Addition of fresh truffle € 6,00

Insalate

Insalata "Giglio Rosso"

House salad

€ 12

Insalata mista

Mixed salad

€ 7

Insalata verde

Green salad

€ 6

Insalata pomodoro, cipolla e basilico

Cherry tomatoes, onions and basil

€ 9

Contorni

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 8

Porcini saltati

Sautéed porcini mushrooms

€ 9

Verdure grigliate

Grilled mixed vegetables

€ 8

Fagioli all'uccelletto

Beans with garlic, sage and tomato

€ 7

Spinaci saltati

Sautéed spinach

€ 7

Bibite

Acqua

Water

€ 3,5

Succo di frutta

Fruit juice

€ 3

Bibite fresche

Cold drinks

€ 4

Birre

Peroni cruda

Peroni raw

€ 7

Peroni rossa

Peroni red

€ 7

IPA

Top-fermented beer

€ 8

Analcolico

Non- alcoholic drink

€ 6

Cocktail

Spritz

Aperol, Campari, Limoncello

€ 8

Hugo

Sambuco, Prosecco, soda

€ 8

Gin tonic

Gin, tonic water

€ 8

Gin lemon

Gin, lemon soda

€ 8

Vodka lemon

Vodka, lemon soda

€ 8

Mimosa

Prosecco, orange juice

€ 8

Bellini

Prosecco, peach juice

€ 8

Vini Bianchi al calice

Pinot Grigio	€ 8
Bianco Toscano	€ 7
Prosecco	€ 7
Moscato d'Asti	€ 8

Vini Rossi al calice

Chianti	€ 7
Bolgheri	€ 9
Brunello	€ 15



Seguici su:

