

RISTORANTE

Giglio Rosso

DAL 1928 A FIRENZE

ANTIPASTI | STARTERS

Assortiti Sapori di Toscana <i>Assorted Flavors of Tuscany</i>	12
Cruda di Salsiccia Toscana <i>Tuscan Sausage Tartare</i>	10
Bruschetta al Pomodoro della Tradizione <i>Traditional Tomato Bruschetta</i>	8
Soufflé dell'Orto con Fonduta di Pere e Taleggio <i>Seasonal Vegetable Soufflé with Pear and Taleggio Fondue</i>	12

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Rigatone sul Galletto Ruspante <i>Rigatoni with Free-Range Chicken Sauce</i>	16
Ravioli di Patate con ragù toscano della nonna Roberta <i>Potato Ravioli with Grandma Roberta's Tuscan Ragù</i>	18
Pappardelle al Cinghiale Maremmano <i>Pappardelle with Tuscan Wild Boar Ragù</i>	18
Crespelle alla Giglio Rosso <i>Crespelle with Tuscan Kale</i>	18
Gnudi al Burro e Salvia <i>Ricotta and Spinach Dumplings with Butter and Sage</i>	16
Pappa al Pomodoro alla Menta <i>Tomato Soup with Mint</i>	12
Ribollita Toscana <i>Tuscan Ribollita</i>	12
Minestra di Fagioli alle Erbe Toscane <i>Bean Soup with Tuscan Herbs</i>	12

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Guancetta dello Chef <i>Chef's Braised Beef Cheek</i>	28
Pollo alla Cacciatora con Peperoni e Olive <i>Hunter-Style Chicken with Peppers and Olives</i>	22
Coniglio Ripieno alla Toscana <i>Tuscan Stuffed Rabbit</i>	24

Involtini di Verza, Lenticchie e Verdure di Stagione <i>Cabbage Rolls with Lentils and Seasonal Vegetables</i>	18
Polpette di Melanzane e Formaggi <i>Eggplant and Cheese Croquettes</i>	20
Braciola di Vitella alla Rifatta <i>Tuscan-Style Veal Cutlet</i>	24
Costata di Manzo alla Griglia <i>Grilled Beef Rib Steak</i>	48
Bistecca alla Fiorentina <i>Florentine Steak</i>	100

CONTORNI | SIDE DISHES

Spinaci saltati (<i>Sautéed spinach</i>)	8
Patate al forno (<i>Baked potatoes</i>)	8
Insalata mista (<i>Mixed salad</i>)	8
Fagioli all'olio (<i>Tuscan white beans</i>)	8
Purè di patate (<i>Potato purée</i>)	8

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	8
Zuccotto Mediceo <i>Medici Zuccotto</i>	8
Semifreddo al Pistacchio di Bronte <i>Pistachio Semifreddo from Bronte</i>	8
Tortino di Mele con Pinoli e Salsa alla Vaniglia <i>Apple Tart with Pine Nuts and Vanilla Sauce</i>	8
Crème Caramel all'Arancia <i>Orange Crème Caramel</i>	8
Cantucci e Vin Santo <i>Cantucci and Vin Santo</i>	8
Ananas al Naturale <i>Fresh Pineapple</i>	6

Coperto | Cover Charge 3