

Menù
Ristorante Caffè
Pitti

caffè
pitti

Insalate - Salads

PITTI CAPRESE ⁷	12
<i>Pomodoro e mozzarella, basilico, origano e olio</i> <i>Fresh tomatoes and mozzarella dressed with extra virgin olive oil, oregano, and fresh basil</i>	
PITTI TONNO ⁴	14,5
<i>Insalata, pomodori, carote, finocchi e tonno</i> <i>Mixed greens with cherry tomatoes, carrots, fennel, and tuna</i>	
PITTI AVOCADO E SALMONE AFFUMICATO ⁴	15
<i>Insalata verde, finocchi, carote, pomodorini, avocado e salmone</i> <i>Seasonal greens with fennel, carrots, cherry tomatoes, avocado, and smoked salmon</i>	
RICCHISSIMA ^{7,8}	14,5
<i>Insalata, mela verde, noci, fontina, ravanelli, fragole</i> <i>A rich mix of greens, green apple, walnuts, fontina cheese, radishes, and strawberries</i>	
PITTI GRECA ⁷	13
<i>Pomodoro, cipolla, cetriolo, olive, insalata, feta</i> <i>Tomatoes, cucumber, red onion, black olives, mixed greens, and authentic feta cheese</i>	
INSALATA DI MARE * ^{2,4}	15
<i>Pomodorini, carote, zucchine, insalata mesticanza, frutti di mare</i> <i>Mixed seafood salad with cherry tomatoes, carrots, zucchini, and mixed salad</i>	

Antipasti - Starters

BRUSCHETTE AL POMODORO ¹	12
<i>Toasted rustic bread topped with cherry tomatoes, basil, and olive oil</i>	
TATARE SALMONE, AVOCADO E BURRATA ^{4,7}	17
<i>Salmon tartare layered with avocado and creamy burrata</i>	
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO E ARANCE ⁴	16,5
<i>Thinly sliced smoked salmon served with fresh orange segments</i>	
DEGUSTAZIONE DEL CAFFÈ PITTI ^{3,7}	18
<i>Carpaccio di manzo, burrata, sformatino di verdure, insalata verde con crema di gorgonzola e mela</i> <i>Chefs appetizer tasting: beef carpaccio, burrata, vegetable flan, and gorgonzola-dressed salad</i>	
GRANDE TAGLIERE TOSCANO ^{1,3,4,7}	23
<i>Selezione di salumi e formaggi toscani, bruschette al pomodoro, salsa tonnata e salsa verde</i> <i>Tuscan charcuterie board with cured meats, regional cheeses, tomato bruschetta, and house-made sauces</i>	
PANZANELLA ¹	12
<i>Traditional Tuscan bread salad with tomato, cucumber, onion, basil, and apple cider vinegar</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	13,5
<i>Sweet melon paired with thinly sliced Tuscan ham</i>	
PAPPA AL POMODORO ¹	12
<i>Typical warm tomato bread soup seasoned with garlic and fresh basil</i>	

Primi Piatti - First Courses

PAPPARDELLE AL CINGHIALE ^{1,9,12} <i>Fresh pappardelle served with slow-cooked wild boar ragù</i>	17,5
SPAGHETTI POMODORINI, BURRATA E BASILICO ^{1,7} <i>Spaghetti with cherry tomatoes, creamy burrata, and fresh basil</i>	14
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{1,3,7} <i>Classic carbonara with pancetta, eggs, pecorino cheese, and black pepper</i>	14,5
RIGATONI ALL'AMATRICIANA ¹ <i>Rigatoni with pancetta, tomato sauce, and a touch of garlic and black pepper</i>	14,5
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE * ^{1,2,4} <i>Spaghetti with sautéed seafood, garlic, parsley, and olive oil</i>	18,5
GNOCCHETTI PANNA E SALMONE AFFUMICATO ^{1,4,7} <i>Potato gnocchi with cream and smoked salmon</i>	16
RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCHINE * ^{1,2} <i>Risotto with sautéed shrimp and zucchini</i>	16,5

Pasta Fresca - Fresh Pasta

PICI CACIO E PEPE ^{1,3,7} <i>Traditional hand-rolled pasta with butter, parmesan, and black pepper</i>	15,5
TAGLIATELLE AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE ^{1,3,9,12} <i>Fresh egg tagliatelle with rich Bolognese beef ragù</i>	14,5
TORTELLONI CON CREMA DI PECORINO E PERE ^{1,3,7} <i>Stuffed pasta with a smooth pecorino and pear cream sauce</i>	18
LASAGNA BOLOGNESE ^{1,3,7,9,12} <i>Oven-baked layers of pasta with beef ragù, vegetables, béchamel, and Parmesan</i>	14,5

Secondi Piatti - Second Courses

PARMIGIANA RIPIENA DI MELANZANE ⁷ <i>Baked eggplant layered with tomato sauce, basil, and melted fontina</i>	15
TAGLIATA DI POLLO CON ZUCCHINE E PEPERONI <i>Grilled chicken breast slices with sautéed zucchini and bell peppers</i>	18
BACCALÀ ALLA "LIVORNESE" ^{1,4} <i>Salted cod stewed in tomato sauce with olives and capers</i>	17
TRIPPA ALLA FIORENTINA ^{1,9} <i>Florentine-style tripe cooked with tomato, sage, rosemary, and vegetables</i>	13,5
LA MILANESE ^{1,3} <i>Crispy breaded pork cutlet served with cherry tomatoes and arugula</i>	16
TARTARE DI MANZO CON CUORE DI BURRATA ed emulsione di olio, basilico e pinoli ^{7,8} <i>Beef tartare topped with a heart of burrata and basil-pine nut emulsion</i>	20
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA ⁷ <i>Sliced grilled beef with arugula and aged Grana Padano</i>	23
CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA ¹² <i>Grilled sirloin with a Chianti wine reduction</i>	28
BISTECCA ALLA FIORENTINA "CHIANINA" con verdure grigliate e patate arrosto <i>Traditional Chianina T-bone steak with roasted potatoes and grilled vegetables</i>	7/etto
BISTECCA FIORENTINA 500gr. con patate arrosto <i>500g Florentine-style T-bone steak served with roast potatoes</i>	30

Contorni - Contours

FAGIOLI ALL'OLIO <i>Cannellini beans dressed with Tuscan olive oil</i>	6
INSALATA MISTA <i>Seasonal mixed green salad</i>	6
PATATE AL FORNO <i>Crispy roasted potatoes with herbs</i>	6
VERDURE GRIGLIATE <i>Assorted seasonal grilled vegetables</i>	7
SPINACI RIPASSATI IN PADELLA * <i>Sautéed spinach with garlic and olive oil</i>	6

Menu del Tartufo - Truffle Menu

Antipasti - Starters

SFORMATINO AL TARTUFO ^{1,3,7} <i>Soft flan made with seasonal vegetables, served with truffle</i>	19
BURRATINE, POMODORI SECCHI SICILIANI E TARTUFO ^{1,7} <i>Creamy burrata with Sicilian sundried tomatoes and fresh truffle</i>	21
CARPACCIO AL TARTUFO ⁷ <i>Beef carpaccio dressed with olive oil and truffle</i>	24
LA DEGUSTAZIONE AL TARTUFO ^{1,3,7} <i>A tasting selection of truffle-based appetizers</i>	27

Primi Piatti - First Courses

TAGLIATELLE AL TARTUFO ^{1,7} <i>Fresh tagliatelle pasta served with butter and truffle</i>	23
RISOTTO AL TARTUFO ^{1,7} <i>Creamy risotto with truffle</i>	23
GNOCCHETTI AL TARTUFO ^{1,7} <i>Potato gnocchetti in a truffle-flavored sauce</i>	25
TORTELLI DI BURRATA AL TARTUFO ^{1,3,7} <i>Fresh tortelli filled with burrata cheese and topped with truffle</i>	27

Secondi Piatti - Second Courses

UOVA IN CAMICIA AL TARTUFO ADAGIATE SU UN LETTO DI VERDURE ^{3,7} <i>Poached egg served with vegetables on side and topped with truffle</i>	16
SCALOPPINA AL TARTUFO ^{1,7} <i>Thin veal slices cooked in butter and finished with truffle</i>	26
CONTROFILETTO AL TARTUFO ^{1,7} <i>Grilled sirloin steak topped with truffle</i>	29

Dessert

SFORMATINO AL CIOCCOLATO CON SALSA DI ARANCE AMARE ^{3,7} <i>Dark chocolate flan with bitter orange sauce</i>	8
FRUTTA DI STAGIONE <i>Selection of seasonal fresh fruit</i>	7
PANNA COTTA ^{4,7} <i>Creamy panna cotta pudding served with mixed berry sauce</i>	7
TORTA DI MELE E PINOLI CON GELATO ALLA CREMA ^{3,7,8} <i>Apple and pine nut tart with vanilla gelato</i>	8
CHEESE CAKE ^{1,3,4} <i>Creamy cheesecake made with mascarpone and yogurt</i>	8
CANTUCCI DI PRATO E VIN SANTO ^{1,7,8,12} <i>Traditional almond biscuits served with Vin Santo dessert wine</i>	8
TIRAMISÙ ^{1,3,7} <i>Classic Italian tiramisù with mascarpone, coffee, and ladyfingers</i>	8

I NOSTRI PIATTI SONO CUCINATI AL MOMENTO E PER ALCUNI VI CHIEDIAMO IL TEMPO
NECESSARIO PER LA GIUSTA PREPARAZIONE
OUR DISHES ARE COOKED EXPRESS.
WE NEED THE RIGHT TIME TO PREPARE THEM.

PANE E COPERTO 2,50 / COVER CHARGE 2,50
NO SERVICE INCLUDED

* LA MATERIA PRIMA POTREBBE ESSERE SURGELATA
* THIS PRODUCT COULD BE FROZEN

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
