

CUCINA

GOLDEN VIEW 2022
20TH ANNIVERSARY

Il Menù nasce dall'esperienza, dall'amore per il buon cibo e dall'immaginazione di Paolo Secci, il nostro Chef. L'eccellenza dei prodotti è il nostro obiettivo. I gamberi di Mazara, le migliori ostriche francesi e italiane, il caviale Calvisius e il pescato giornaliero, secondo le proposte del mercato. La bistecca alla fiorentina di Scottona Maremmana, l'agnello Toscano e il reale di Fassona sono alcuni dei piatti di carne. Il prosciutto brado del Casentino e i formaggi di piccoli artigiani sono parte della nostra continua ricerca territoriale. Dalle mani del nostro Maestro Panificatore Michael Pellegrini le diverse tipologie di pane che troverete nella vostra tavola, frutto di sapiente tradizione e passione. Prodotto con grani antichi macinati a pietra, lievito madre e lievitazione naturale.

The menu was born from the experience, love for good food and imagination of Chef Paolo Secci. Product excellence is our goal. Mazara shrimps, the best French and Italian oysters, Calvisius caviar and the daily catch according to the market proposals. The Florentine steak of Scottona Maremmana, the Tuscan lamb and the fine cut of the Fassona breed are some of the meat dishes. The Casentino ham and the cheeses of small artisans are part of our continuous territorial research. From the hands of our Master Baker Michael Pellegrini the different types of bread that you will find in your table, the result of wise tradition and passion. Produced with ancient stone-ground grains, sourdough and natural leavening.

DALLA PESCHERIA

Caviale Siberiano (10g), burro della Normandia e crostini di panini duchesse

Siberian caviar, butter from Normandy and brioche bread croutons

€ 32

Gran Selezione di caviale

Selection of caviar

Beluga (10g), Sevruga (10g), Asetra (10g) e Siberiano (10g)

Beluga, Sevruga, Asetra and Siberian

€ 280

Tartare di ricciola, grecque di lamponi, costine di bietola rossa e mousse di avocado

Amberjack tartare, raspberry grecque, red chard ribs and avocado mousse

€ 22

Assaggi di crudo di Sicilia

Sicilian crudités tasting

Mazzancolle, gambero rosso di Mazara, gambero viola, scampo

Prawns, red shrimp from Mazara, purple shrimp, scampi

€ 32

Crudo

Fish crudités

Selezione giornaliera di carpacci di pesce crudo, gambero rosso, gambero viola, mazzancolle, scampo, ostrica

Daily selection of raw fish fillets, red shrimp from Mazara, purple shrimp, prawn, scampi and oyster

€ 45

Grand Plateau di crudo

Ostriche e crostacei crudi

Raw oysters and crustaceans

Selezione di ostriche pregiate (6 pz), 4 gamberi rossi, 4 gamberi viola, 4 scampi, 4 mazzancolle, selezione giornaliera di carpacci di pesce crudo

A fine selection of oysters (6 pcs), 4 red shrimps, 4 violet shrimps, 4 scampi, 4 prawns and our daily selection of raw fish fillets

€ 120

Grand Plateau Royal

Ostriche e crostacei cotti al vapore

Steamed oysters and crustaceans

Selezione di ostriche pregiate (8 pz), astice (500g), king crab (150g), 2 scampi imperiali, 4 gamberi rossi XXL, 4 mazzancolle

Selection of fine oysters (8 pcs), lobster (500g), king crab (150g), 2 imperial scampi, 4 XXL red shrimps, 4 prawns

€ 320

Grand Plateau Imperiale

Ostriche e crostacei crudi e cotti a vapore

Raw and steamed oysters and crustaceans

Selezione di ostriche pregiate (8 pz), 4 gamberi rossi, 4 gamberi viola, 4 scampi, 4 mazzancolle, selezione giornaliera di carpacci di pesce crudo e i crostacei a vapore: astice (500g), king crab (150g), 2 scampi imperiali, 4 gamberi rossi XXL, 4 mazzancolle

Selection of fine oysters (8 pcs), 4 red shrimps, 4 purple shrimps, 4 scampi, 4 prawns, our daily selection of raw fish carpaccio and steamed crustaceans: lobster (500g), king crab (150g), 2 imperial scampi, 4 XXL red shrimps, 4 prawns

€ 420

Ostriche

Oysters

Fine de Claire (Francia)

Fine de Claire (France)

€ 5

Krystale (Francia)

Krystale (France)

€ 7

Shardana (Sardegna, Italia)

Shardana (Sardinia, Italy)

€ 7

Crostacei crudi o cotti

Raw or cooked Crustaceans

Scampi Imperiali

Imperial scampi

€ 21 all'etto (100g)

Gamberi rossi

Red shrimps

€ 21 all'etto (100g)

Scampi

Scampi

€ 18 all'etto (100g)

Gamberi viola

Purple shrimps

€ 21 all'etto (100g)

Mazzancolle

Prawns

€ 18 all'etto (100g)

SELEZIONATI PER VOI

8 formaggi italiani

8 types of Italian cheese

Blu 61, Testun in foglie di castagno, Canestrato Sardo, Ficu, Blu di Morozzo, Caciocavallo Irpino di grotta, Quartirolo, Pecorino di Pienza

€ 32

4 formaggi italiani

4 types of Italian cheese

Blu 61, Talè, Pecora di latte crudo con caglio vegetale, Caciocavallo Irpino di grotta

€ 18

4 caprini con mostarda di cipolle rosse

4 goat cheeses with red onion mustard

Talè, Ficu, Robiola di Roccaverano, Blu di capra

€ 18

4 vaccini con composta di pesche

4 cow's milk cheeses with peach compote

Quartirolo, Blu di Morozzo, Vezzena d'alpeggio, Caciocavallo Irpino di grotta

€ 16

4 pecorini con miele di asfodelo

4 pecorino cheeses with asphodel honey

Canestrato sardo, Pecorino di Pienza, Pecorino Sardo caglio vegetale, Pecorino toscano

€ 16

Su e giù per l'Italia. 10 formaggi

Up and down Italy. 10 Cheeses

Vezzena d'alpeggio (Trentino), Testun in foglie di castagno (Piemonte), Blu 61 (Veneto), Quartirolo (Lombardia), Pecorino di Pienza (Toscana), Pecorino morbido (Abruzzo), Caciocavallo Irpino di grotta (Campania), Canestrato di Forenza (Basilicata), Talè (Sicilia), Pecora di latte crudo con caglio vegetale (Sardegna)

€ 42

DAL NORCINAIO

Selezione di prosciutti

Selection of hams

Pata Negra 36 mesi, Maiale brado del Casentino 24 mesi, Prosciutto biologico di Parma 24 mesi, San Daniele 24 mesi

Hand cut Pata Negra ham 36 months, prosciutto from wild Tuscan pig 24 months, Organic prosciutto from Parma 24 months, San Daniele 24 months

€ 38

I magnifici sette

The magnificent seven

Prosciutto di razza pregiata tagliato al coltello, Pancetta arrotolata, Salame dell'Antica Macelleria Frittelli, Mortadella di Bologna presidio Slow Food, Finocchiona del Casentino, Lardo magro di Pata Negra, Petto d'anatra affumicato, Lomo Iberico

Knife-cut prized breed ham, rolled Pancetta, Salami from the Antica Macelleria Frittelli, Mortadella di Bologna Slow Food Presidium, Finocchiona from Casentino, Lard from Pata Negra, Smoked duck breast, Lomo Iberico

€ 32

Il tagliere del pizzicagnolo

Delicatessen's tray

Grande: Prosciutto semidolce affumicato, Mortadella di Bologna presidio Slow Food, Finocchiona del Casentino, pancetta arrotolata, Canestrato sardo, Pecorino di Pienza, Blu di Morozzo, Talè

Large: Semi-sweet smoked prosciutto, Mortadella di Bologna Slow Food presidium, Finocchiona from Casentino, rolled Pancetta, Sardinian Canestrato, Pecorino di Pienza, Blu di Morozzo, Talè

€ 34

Piccolo: Prosciutto di razza pregiata tagliato al coltello, Finocchiona del Casentino, Salame dell'Antica Macelleria Frittelli, Canestrato Sardo, Robiola di Roccaverano

Small: Knife-cut prized breed ham, Finocchiona from Casentino, Salami from the Antica Macelleria Frittelli, Sardinian Canestrato, Robiola from Roccaverano

€ 18

ANTIPASTI

Terrina di maialino da latte, millefoglie di patate e croccante al pistacchio e susina

Suckling pig terrine, potato millefeuille and crunchy pistachio and plum

€ 21

Uovo croccante, crema di zucchine fiorentine, guanciale di cinta senese e fiori

Crunchy egg, Florentine zucchini cream, smoked guanciale and flowers

€ 18

Tartare di Fassona, fonduta di Parmigiano, chiodini saltati, tuorlo dry e giardiniera

Fassona tartare, Parmigiano fondue, mushrooms sautéed, dry yolk and pickled vegetables

€ 18

Insalata di baccalà Morro selvaggio al vapore, ceci di Spello, zucchine fiorentine e pinoli di San Rossore

Steamed wild Morro cod salad with chickpeas from Spello, Florentine zucchini and pine nuts from San Rossore

€ 22

Capesante marinate alla griglia, fagiolini verdi e taccole alla soia e miele di rosmarino

Grilled marinated scallops, green beans and snow peas with soy and rosemary honey

€ 18

Tempura di scampi su spuma di patate al tartufo scorzone

Scampi tempura on potato mousse with scorzone truffle

€ 24

PRIMI

Spaghetti al muggine mantecati al burro della Normandia, fumetto al lemongrass e caviale

Mullet spaghetti creamed with Normandy butter, lemongrass broth and caviar

€ 32

Ravioli di patate al polpo, zucchine fiorentine e polvere di olive taggiasche

Potato ravioli with octopus, Florentine zucchini and Taggiasca olive powder

€ 26

Fusillone, triglia, pomodoro giallo e pistacchio di Bronte

Fusillone, mullet, yellow tomato and Bronte pistachio

€ 28

Linguine, vongole e bottarga di muggine di Cabras

Linguine with clams and mullet bottarga from Cabras

€ 26

Tagliatelle allo scottellato di manzo brado della Maremma

Tagliatelle with wild beef from Maremma

€ 18

Risotto ai funghi del bosco, aglio nero e nepitella

Risotto with forest mushrooms, black garlic and catmint

€ 22

Rigatoni in salsa ristretta di pomodori datterini, melanzane al funghetto e spuma di stracciatella di bufala

Rigatoni in a restricted sauce of datterini tomatoes, aubergines and buffalo stracciatella mousse

€ 18

Gnocchi allo zafferano, zucchine fiorentine e animelle al burro

Gnocchi with saffron, Florentine zucchini and buttered sweetbreads

€ 18

SECONDI

Pesce del giorno con spinaci e brodetto aromatico alle vongole veraci

Fish of the day served with spinach and aromatic clam broth

€ 38

Pesce Spada rosa del Tirreno in crosta di pane al sesamo nero, fagiolini verdi e brodo di cipolle arrosto allo zenzero

Tyrrhenian pink swordfish in black sesame bread crust, green beans and roasted onion broth with ginger

€ 36

Filetto di Cernia alla Mugnaia con millefoglie di zucchine al basilico

Grouper fillet with zucchini millefeuille and basil

€ 36

Catalana di Astice blu al caviale e verdure croccanti

Blue lobster catalana with caviar and crunchy vegetables

€ 95

Petto d'anatra Mulard de Canard, bietole al burro e sfogliatelle di patate

Mulard de Canard duck breast served with buttered chard and potato sfogliatelle

€ 34

Agnello nostrale, il lombo, la pancia e il rognone con taccole e cipollotti alla vaniglia

Local lamb, loin, belly and kidney served with snow peas and vanilla onions

€ 38

Medaglioni di Vitella bardati e melanzane bianche arrosto e pure di patate

Veal dressed with bacon, roasted white aubergines and mashed potatoes

€ 40

Picanha di Kobe al foie gras, patate sauté e cipollotti caramellati

Kobe picanha with foie gras served, sautéed potatoes and caramelized spring onions

€ 95

DALLA GRIGLIA

Bistecca alla Fiorentina di Scottona Maremmana

Fiorentina Steak of Tuscan grass-fed Beef from Maremma

€ 85/kg

Controfiletto di Manzetta marchigiana 220 g

Sirloin of Beef from the Marche region

€ 34

Contorni

Side dishes

Spinacini freschi saltati

Sauteed fresh spinach

€ 6

Purè di patate del Casentino

Casentino mashed potatoes

€ 6

Patate di montagna croccanti

Crispy mountain potatoes

€ 6

Insalata di radicchi scelti del Mugello

Selected radicchio salad from Mugello (Tuscany)

€ 5

Ceci di Spello all'olio

Chickpeas from Spello with olive oil

€ 6

BEVANDE

San Benedetto Millennium Water 0,65 L

€ 4

Bevande in bottiglia 0,25 L

Bottled soft drinks

€ 4

Succhi di frutta biologici

Bottled organic fruit juices

€ 5

Birra nazionale 0,33 L

Italian beer

€ 6

Birra artigianale 0,33 L

Craft beer

€ 8

Ogni piatto rispetta le normative vigenti
in materia. Disponibile su richiesta l'elenco
degli ingredienti e allergeni.

Servizio 12%

Each dish is made according to current
food & beverage laws. Ingredients
and allergens book is available on request.

Service 12%

Facebook: @goldenviewfirenze
Instagram: @goldenview_firenze

#goldenviewfirenze
#goldenview

www.goldenview.it