

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 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 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, raspberrgy 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

€ 35

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

6 formaggi italiani

6 types of Italian cheese

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

€ 27

3 formaggi italiani

3 types of Italian cheese

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

€ 15

3 caprini con mostarda di cipolle rosse

3 goat cheeses with red onion mustard

Talè, Robiola di Roccaverano, Blu di capra

€ 15

3 vaccini con composta di zucca

3 cow's milk cheeses with pumpkin compote

Quartirolo, Blu di Morozzo, Vezzena d'alpeggio

€ 15

4 pecorini con miele di asfodelo

4 pecorino cheeses with asphodel honey

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

€ 18

Su e giù per l'Italia

Up and down Italy

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

€ 34

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, 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, Lomo Iberico

€ 34

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, Quartirolo

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

€ 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

Piccione, soufflè di cavolfiore e riduzione di Sangioveto

Pigeon, cauliflower soufflè and Sangioveto reduction

€ 24

Terrina di maialino da latte, purè di patate, verza e croccante al pistacchio

Suckling pig terrine, mashed potatoes, cabbage and crunchy pistachio

€ 21

Uovo croccante, fonduta di pecorino di Pienza, tartufo nero

Crispy egg, Pecorino di Pienza cheese fondue, black truffle

€ 18

Tartare di Fassona, crema di sedano rapa, carote colorate al burro, tuorlo dry

Fassona tartare, celeriac cream, butter-colored carrots, dry yolk

€ 19

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

Steamed wild Morro cod salad, Spello chickpeas, asparagus and pine nuts from San Rossore

€ 22

Capesante tostate, crema di patate all'aglio nero, olio all'aneto, galletti

Toasted scallops, potato cream with black garlic, dill oil and galletti mushrooms

€ 20

Tempura di crostacei di Sicilia su riduzione di datterini all'agro e spuma di patate

Sicilian shellfish tempura on a reduction of sour cherry tomatoes and potato mousse

€ 24

Zuppetta di moscardini alla Luciana e polenta

Luciana style baby octopus soup and polenta

€ 18

PRIMI E ZUPPE

Crema di zucca e burrata

Pumpkin soup and burrata cheese

€ 14

Crema di ceci e gamberi rossi

Chickpeas soup and red prawns

€ 16

Spaghetti quadrati ai crostacei di Sicilia, burro salato e caviale

Spaghetti with Sicilian shellfish, salted butter and caviar

€ 32

Ravioli di pesce spada, crema di broccoli e seppie al nero

Swordfish ravioli, broccoli cream and black cuttlefish

€ 26

Calamarata al tonno rosso cotto a bassa temperatura, cavolfiore, polvere di olive, pinoli e olio all'aneto

Calamarata with red tuna cooked at low temperature, cauliflower, olive powder, pine nuts and dill oil

€ 28

Linguine, vongole e bottarga di muggine di Cabras

Linguine, 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, fonduta di parmigiano alla nepitella

Risotto with forest mushrooms, parmesan fondue with nepitella

€ 22

Ravioli di patate, riduzione di datterini, chips di guanciale e cipollotto di Tropea

Potato ravioli, datterini reduction, guanciale chips and Tropea spring onion

€ 18

Gnocchi al sugo di anatra su spuma di zucca all'arancia

Gnocchi with duck sauce on orange pumpkin mousse

€ 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 scottato, rape rosse all'agro e spuma di patate

Seared pink swordfish from the Tyrrhenian Sea, sour beetroot and potato mousse

€ 36

Rana pescatrice cotta a bassa temperatura, il suo mantecato, ristretto ai funghi e cardoncelli arrosto

Monkfish cooked at low temperature, restricted mushroom sauce and roasted cardoncelli mushrooms

€ 38

Astice blu in zuppa di pesce tradizionale e frisella integrale al sesamo

Blue lobster in traditional fish soup and wholemeal frisella with sesame

€ 75

Insalata tiepida di King Crab, verdure al vapore, maionese di crostacei al lime e caviale

Warm King Crab salad, steamed vegetables, shellfish mayonnaise with lime and caviar

€ 120

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

Mulard de Canard duck breast, chard in butter and potato sfogliatelle

€ 36

Guancia di Manzo, millefoglie di patate e cavolfiore arrosto

Beef cheek, potato millefeuille and roasted cauliflower

€ 36

Medaglioni di Vitella bardati, purè di patate e broccoli al vapore

Barded veal medallions, mashed potatoes and steamed broccoli

€ 40

Cuore di bistecca maremmana al foie gras, patate sauté e asparagi

Selected portion of boneless Maremma steak with foie gras, sautéed potatoes and asparagus

€ 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

€ 28

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

€ 6

Succhi di frutta biologici

Bottled organic fruit juices

€ 6

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%

Wi-Fi network: goldenview
Password: golden1492

Facebook: @goldenviewfirenze
Instagram: @goldenview_firenze

#goldenviewfirenze
#goldenview

www.goldenview.it