

CUCINA

GOLDEN VIEW

MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENÙ

Chef Andrea Candito

DAL MARE / FROM THE SEA

Sashimi di ricciola, cremoso alla mentuccia, rape in agrodolce, caviale e shiso
Baccalà del Morro in tempura, piselli, tartufo estivo e finocchietto selvatico
Chitarra, gamberi di Sicilia, burro di Normandia, caviale e basilico
Rombo, scalogno allo champagne, puntarelle, spuma di patate, erba cipollina e quinoa
Dessert a la carta

Amberjack sashimi, mint cream, sweet and sour turnips, caviar and shiso
Cod tempura, peas, summer truffle and wild fennel
Spaghetti alla chitarra, Sicilian prawns, Normandy butter, caviar and basil
Turbot, shallots in champagne, chicory, potato foam, chives and quinoa
Dessert à la carte

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALLA TERRA / FROM THE LAND

Tartare di fassona, stracciatella al lime, giardiniera, foglie di capperi e tuorlo dry
Terrina di maialino da latte, spuma allo zafferano, verza e nocciola
Tortelli di patate, caprino, anatra e alloro
Piccione, asparagi, rape in agrodolce e finocchietto selvatico
Dessert a la carta

Fassona Beef tartare, lime burrata, pickled vegetables, caper leaves and dry egg yolk
Suckling pig terrine, saffron foam, savoy cabbage, bay leaf and hazelnut
Potato tortelli, goat cheese, duck and bay leaf
Pigeon, asparagus, sweet and sour turnips and wild fennel
Dessert à la carte

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Orto di primavera, quinoa soffiata e aglio nero

Carciofo arrosto, caprino, olive e alloro

Gnocchi, zafferano, asparagi, stracciatella e mandorle salate

Uovo poché, cardoncello, crema di patate e tartufo nero estivo

Dessert a la carta

Spring garden, puffed quinoa and black garlic

Roasted artichoke, goat cheese, olives and bay leaf

Gnocchi, saffron, asparagus, burrata and salted almonds

Poché egg, cardoncello mushroom, potato cream and black summer truffle

Dessert à la carte

€ 90 /persona. Min. 2 persone

ABBINAMENTO / WINE PAIRING

Abbinamento 4 calici di vino

Wine Pairing 4 glasses

€ 70 /persona

Abbinamento Exclusive 5 calici di vino

Exclusive Wine Pairing 5 glasses

€ 120 /persona. Min. 2 persone

À LA CARTE

PESCHERIA / FISH COUNTER

Caviale Calvisius Tradition Prestige 10g, burro di Normandia e croutons di pane

Calvisius Tradition Prestige caviar 10g, Normandy butter and bread croutons

€ 32

Sashimi di ricciola, cremoso alla mentuccia, rape in agrodolce e caviale Siberiano

Amberjack sashimi, mint cream, sweet and sour turnips and Siberian caviar

€ 26

Carpaccio di gamberi di Sicilia, maionese al wasabi, agrumi, finocchietto e stracciatella

Sicily prawns carpaccio, wasabi mayo, citrus, wild fennel and burrata

€ 24

Assaggi di crudo di Sicilia

Tasting of raw crustaceans from Sicily

Cicale di mare, gambero rosso di Mazara, gambero viola, scampo

Mantis prawn, red prawn from Mazara, purple prawn, scampi

€ 32

Crudo

Raw

Carpacci di pesce, gambero rosso, gambero viola, cicale di mare, scampo e ostrica

Fish fillets, red prawn, purple prawn, mantis prawn, scampi and oyster

€ 45

Grand Plateau di crudo

Raw Grand Plateau

Crostacei, ostriche, conchiglie e carpacci di pesce

Crustaceans, oysters, seashells and fish carpaccio

€ 140

Grand Plateau Royal

Ostriche al carbone e crostacei cotti al vapore:

King crab, scampi imperiali, gamberi rossi e gamberi viola

Charcoal grilled oysters and steamed crustaceans:

King crab, Imperial scampi, red prawn and purple prawn

€ 340

Ostriche

Oysters

Krystale al carbone (4) con scalogno, aceto di Villa Calcinaia e finocchietto selvatico

Charcoal grilled Krystale oyster with shallots, Villa Calcinaia vinegar and wild fennel

€ 35

Hervé, Francia / France

€ 5

Setùbal, Portogallo / Portugal

€ 7

Shardana, Italia / Italy

€ 7

Krystale, Francia / France

€ 8

Crostacei crudi o cotti

Raw or cooked crustaceans

Scampi Imperiali / Imperial scampi

€ 25 /100g

Gamberi rossi / Red prawns

€ 23 /100g

Scampi / Scampi

€ 21 /100g

Gamberi viola / Purple prawns

€ 23 /100g

Cicale di mare / Mantis prawns

€ 20 /100g

BANCO DEI FORMAGGI / CHEESE COUNTER

3 vaccini

3 cow's milk cheeses

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

Mucca Cerato

Shropshire al Porto e uva di Corinto

€ 16

3 pecorini

3 pecorino cheeses

Gran Nuraghe

Pecorino alle more selvatiche

Queso Manchego

€ 16

3 caprini

3 goat cheeses

Monteverde

Affienato alle rose

Le Montesquieu

€ 16

6 formaggi italiani e esteri

6 Italian and foreign cheeses

Shropshire al Porto e uva di Corinto

Queso Manchego

Le Montesquieu

Mucca Cerato

Gran Nuraghe

Affienato alle rose

€ 28

SALUMERIA / DELICATESSEN

Jamón Ibérico Puro de Bellota

Pure Bellota Iberico ham

€ 48 /100g Min. 40g

Prosciutto di Mangalitza al forno

Mangalitza baked ham

€ 28 /100g Min. 40g

Selezione di prosciutti

Selection of hams

Jamón Ibérico Puro de Bellota

Prosciutto di Mangalitza al forno

Parma 24 mesi

Brado Toscano di San Casciano

€ 19

Eccellenze italiane

Italian excellences

Parma 24 mesi

Brado Toscano di San Casciano

Salame Toscano di San Casciano

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

Gran Nuraghe

Monteverde

€ 19

Eccellenze estere

Foreign excellence

Jamón Ibérico Puro de Bellota

Prosciutto di Mangalitza al forno

Lomo de cerdo

Shropshire al Porto e uva di Corinto

Queso Manchego

Le Montesquieu

€ 21

ANTIPASTI / APPETIZERS

Controfiletto di Wagyu, agretti, soia al ginger e quinoa soffiata

Wagyu sirloin, agretti, ginger soy sauce and puffed quinoa

€ 40

Terrina di maialino da latte, spuma allo zafferano, verza e nocciola

Suckling pig terrine, saffron foam, savoy cabbage and hazelnut

€ 23

Uovo poché, cardoncello, crema di patate e tartufo nero estivo

Poché egg, cardoncello mushroom, potato cream and black summer truffle

€ 19

Tartare di fassona, stracciatella al lime, giardiniera, foglie di capperi e tuorlo dry

Fassona tartare, lime burrata, pickled vegetables, caper leaves and dry egg yolk

€ 23

Baccalà del Morro in tempura, piselli, tartufo estivo e finocchietto selvatico

Morro cod tempura, peas, black summer truffle and wild fennel

€ 23

Capasante scottata, asparagi bianchi e verdi, porro e mentuccia

Scallops, white and green asparagus, leek and mint

€ 24

PRIMI / FIRST COURSES

Chitarra, gamberi di Sicilia, burro di Normandia, caviale e basilico

Spaghetti alla chitarra, Sicilian prawns, Normandy butter, caviar and basil

€ 34

Fusillone Pastificio Mancini, sgombro, carciofi, bottarga e finocchietto selvatico

Fusillone Pastificio Mancini, mackerel, artichokes, bottarga and wild fennel

€ 25

Linguine alle vongole, lemongrass e prezzemolo

Linguine with clams, lemongrass and parsley

€ 26

Risotto, moscardini alla Luciana e olive taggiasche

Risotto, baby octopus and taggiasca olives

€ 26

Tortelli di patate, caprino, anatra e alloro

Patato tortelli, goat cheese, duck and bay leaf

€ 30

Tagliatelle, ragù bianco, cardoncello, aglio nero e timo

Tagliatelle, white ragout, cardoncello mushroom, black garlic and thyme

€ 22

Gnocchi, zafferano, asparagi, stracciatella e mandorle salate

Gnocchi, saffron, asparagus, burrata and salted almonds

€ 22

SECONDI / MAIN COURSES

Rombo, scalogno allo champagne, puntarelle, spuma di patate, erba cipollina

Turbot, champagne shallots, puntarelle chicory, potato foam and chives

€ 36

Rana pescatrice, salsa allo zafferano, caviale, lemongrass e carciofo alla mentuccia

Monkfish, saffron sauce, caviar, lemongrass, and mint artichoke

€ 38

Insalata tiepida di king crab, verdure di stagione, maionese di crostacei al lime e caviale

Warm king crab salad, seasonal vegetables, lime crustaceans mayonnaise and caviar

€ 120

Pesce del giorno, taccole, brodetto aromatico e vongole

Fish of the day, snow peas, aromatic broth and clams

€ 38

Pescato del giorno

Catch of the day

Al sale | alla griglia | al guazzetto | all'isolana

Salted | grilled | aromatic broth | all'isolana

€ 80 - € 120 / kg

Pescato del giorno Royal con crostacei

Catch of the day with crustaceans

€ 120 - € 170 / kg

Il nostro pescato viene accompagnato da verdure di stagione

Our daily catch is accompanied by seasonal vegetables

Piccione, asparagi, rape in agrodolce e finocchietto selvatico

Pigeon, asparagus, sweet and sour turnips and wild fennel

€ 45

Petto d'anatra, miele, cipollotto e patate novelle alle erbe

Duck breast, honey, spring onion and herb potatoes

€ 36

Filetto alla Rossini

Beef fillet, foie gras, black truffle and spinach

€ 75

Carciofo arrosto, caprino, olive e alloro

Roasted artichoke, goat cheese, olives and bay leaf

€ 24

Bistecca alla Fiorentina di Scottona Maremmana alla griglia

Grilled Florentine steak from Scottona Maremmana

€ 85 /kg

Cuore di bistecca alle erbe

Steak sirloin with herbs

€ 36

CONTORNI / SIDE DISHES

Spinaci saltati

Sautéed spinach

€ 8

Patate novelle

Baby potatoes

€ 6

Purè di patate allo zafferano

Mashed potatoes with saffron

€ 8

| Aggiunta di tartufo / Adding black truffle

| € 5

Carciofi arrosto

Roasted artichokes

€ 12

Taccole, aglio e olio

Snow peas, garlic and olive oil

€ 6

Radicchietti scelti del Mugello

Selected radicchietti from Mugello

€ 5

INSALATE / SALADS

Radicchietti misti, pollo ruspante, queso Manchego e puntarelle, mayo alla senape

Mixed radicchiotti, free range chicken, Manchego cheese and puntarelle, mayo with mustard

€ 22

Burrata con verdure di stagione e basilico

Burrata cheese with seasonal vegetables and basil

€ 18

BEVANDE / DRINKS

San Benedetto Millennium Water 0,65 L

€ 4

Bevande in bottiglia 0,33 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%

Wi-Fi network: goldenview
Password: golden1492

Facebook: @goldenviewfirenze
Instagram: @goldenview_firenze

#goldenviewfirenze
#goldenview

www.goldenview.it