

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**  
**Tonno scottato, caponata, cipollotto, foglia di capperi e croccante al pistacchio**  
**Chitarra, ricci di mare, aglione, cicale e crumble al finocchietto selvatico**  
**Rombo, guazzetto al datterino, vongole, olive taggiasche e basilico**  
**Dessert a la carta**

Amberjack sashimi, mint cream, sweet and sour turnips, caviar and shiso  
Tuna, caponata, spring onion, caper leaves, crunchy pistacchio  
Spaghetti alla chitarra, sea urchins, Tuscan garlic, mantis prawn, wild fennel crumble  
Turbot, datterino broth, clams, olives and basil  
Dessert à la carte

€ 120 /persona. Min. 2 persone

## **DALLA TERRA / FROM THE LAND**

**Manzo marinato, crema di patate, salsa verde, acetosella, polenta croccante**  
**Melanzana, pomodori del Piennolo, basilico e spuma di Parmigiano Reggiano**  
**Tortelli di patate, caprino, anatra, erba cipollina**  
**Piccione, cipolla di Tropea, susine e patata croccante**  
**Dessert a la carta**

Marinated beef, potatoes foam, green sauce, wood sorrel and crispy polenta  
Eggplant, Piennolo tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano foam  
Potato tortelli, goat cheese, duck and chive  
Pigeon, Tropea onion, plums and crispy potatoes  
Dessert à la carte

€ 120 /persona. Min. 2 persone

## DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

**Panzanella di anguria, susine, pomodoro, salicornia, erbe aromatiche**  
**Melanzana, pomodori del Piennolo, basilico e spuma di Parmigiano Reggiano**  
**Mezze maniche, zucchine fiorentine, provolone del Monaco e menta**  
**Uovo poché, galletti, scalogno, spuma di patate e tartufo nero estivo**  
**Dessert a la carta**

Bread crumble, tomatoes, plums, watermelon, samphire and aromatic herbs  
Eggplant, Piennolo tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano foam  
Mezze maniche, Florentine zucchini, provolone and mint  
Poached egg, chanterrelle mushrooms, shallot, potatoes foam and black truffle  
Dessert à la carte

€ 90 /persona. Min. 2 persone

## ABBINAMENTO / WINE PAIRING

**Abbinamento 3 calici di vino / Wine Pairing 3 glasses**

€ 70 /persona. Min. 2 persone

**Abbinamento 5 calici di vino / Wine Pairing 5 glasses**

€ 120 /persona. Min. 2 persone

**Abbinamento 5 calici di vino / Wine Pairing 5 glasses**

€ 150 /persona. Min. 2 persone

**Abbinamento Exclusive 5 calici di vino / Exclusive Wine Pairing 5 glasses**

€ 250 /persona. Min. 2 persone

**Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala**

For more information please ask our waiters

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

### **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

**In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.**

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

## 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

### **Selezione di prosciutti**

Selection of hams

### **Jamón Ibérico Puro de Bellota**

Prosciutto di San Daniele

Parma 24 mesi

Prosciutto Toscano di San Casciano

€ 19

### **Eccellenze italiane**

Italian excellences

Parma 24 mesi

Prosciutto 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**

### **Manzo marinato, caprino, cremoso alla salsa verde e chips di polenta**

Marinated beef, goat cheese, creamy green sauce and crispy polent

€ 23

### **Melanzana, pomodori del Piennolo, basilico e spuma di Parmigiano Reggiano**

Eggplant, Piennolo tomatoes, basil and Parmigiano Reggiano foam

€ 20

### **Tartare di fassona, stracciatella, giardiniera e tartufo nero estivo**

Fassona tartare, burrata, pickled vegetables, black summer truffle

€ 24

### **Panzanella, pomodoro, cozze, anguria e salicornia**

Bread crumble, tomatoes, mussels, watermelon and samphire

€ 22

### **Capesante, taccole, spuma di patate, timo limone e mandorle saltate**

Scallops, snow peas, potatoes foam, lemon thyme and salty almonds

€ 24

### **Tonno scottato, caponata, cipollotto, foglia di capper e croccante al pistacchio**

Tuna, caponata, spring onion, caper leaves e crunchy pistacchio

€ 24

**In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.**

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

## **PRIMI / FIRST COURSES**

### **Chitarra, ricci di mare, aglione, cicale e crumble al finocchietto selvatico**

Spaghetti alla chitarra, sea urchins, Tuscan garlic, mantis prawn and wild fennel crumble

€ 30

### **Tagliolino, caviale, burro acido e timo limone**

Tagliolino, caviar, sour butter e lemon thyme

€ 34

### **Risotto, pesto di basilico, gamberi di Mazzara, pomodoro rosso e giallo del Piennolo**

Risotto, basil pesto, Mazzara prawns, red and yellow tomatoes from Piennolo

€ 28

### **Tortelli di patate, caprino, anatra, erba cipollina**

Patato tortelli, goat cheese, duck and chive

€ 30

### **Tagliatelle, ragù bianco, galletti, aglio nero e alloro**

Tagliatelle, white meat ragout, chanterelle mushrooms, black garlic and bay leaf

€ 22

### **Mezze maniche, zucchine fiorentine, provolone del Monaco e menta**

Mezze maniche, Florentine zucchini, provolone and mint

€ 24

**In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.**

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

## SECONDI / MAIN COURSES

### **Rombo, guazzetto al datterino, vongole, olive taggiasche e basilico**

Turbot, datterino broth, clams, olives and basil

€ 38

### **Consistenze di fritto: Scampo imperiale, gambero rosso, gambero viola, baccalà del Morro, spigola, alici**

Fried textures: Imperial scampi, red king prawn, violet prawn, cod fish, sea bass, sardins

€ 48

### **Insalata tiepida di king crab, verdure di stagione, maionese di crostacei e caviale**

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

€ 120

### **Pesce del giorno, zucchine fiorentine, brodetto aromatico e cozze**

Fish of the day, Florentine zucchini, aromatic broth and mussels

€ 36

### **Pescato del giorno**

Catch of the day - whole fish

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

Salted | grilled | aromatic broth | all'isolana

€ 90 - € 120 / kg

### **Pescato del giorno Royal con crostacei**

Catch of the day with crustaceans - whole fish

€ 130 - € 170 / kg

### **Il nostro pescato viene accompagnato da verdure di stagione**

Our daily catch is accompanied by seasonal vegetables

**Piccione, cipolla di Tropea, susine e patata croccante**

Pigeon, Tropea onion, plums and crispy potatoes

€ 45

**Petto d'anatra, miele, melanzana bianca, sedano rapa e acetosella**

Duck breast, honey, white eggplant, celeriac and wood sorrel

€ 38

**Filetto alla Rossini**

Beef fillet, foie gras, black truffle and spinach

€ 75

**Uovo poché, galletti, scalogno, spuma di patate e tartufo nero estivo**

Poached egg, chanterelle mushrooms, shallot, potatoes foam and black truffle

€ 24

**Bistecca alla Fiorentina di Scottona alla griglia**

Grilled Florentine steak from Scottona

€ 85 /kg

**Cuore di bistecca con patate alle erbe**

Steak sirloin with potatoes and herbs

€ 36

**In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati.**

In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products.

## CONTORNI / SIDE DISHES

### **Spinaci saltati**

Sautéed spinach

€ 8

### **Patate alle erbe**

Potatoes with herbs

€ 7

### **Purè di patate**

Mashed potatoes

€ 6

### **Purè di patate con tartufo nero estivo**

Mashed potatoes with black truffle

€ 11

### **Fiori di zucca in tempura**

Tempura zucchini flowers

€ 12

### **Taccole, aglio e olio**

Snow peas, garlic and olive oil

€ 6

### **Radicchietti scelti**

Selected radicchietti

€ 5

## **INSALATE / SALADS**

### **Radicchietti misti, pollo ruspante, queso Manchego e zucchine fiorentine, mayo alla senape e mandorle salate**

Mixed radicchietti, free range chicken, Manchego cheese and Florentine zucchini,  
mayo with mustard and salty almonds

€ 23

### **Burrata, pomodorini arcobaleno e basilico**

Burrata cheese with rainbow tomatoes and basil

€ 20

## **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](http://www.goldenview.it)