

CUCINA

GOLDEN VIEW

**MENÙ DEGUSTAZIONE**  
**TASTING MENÙ**

Chef Andrea Candito

## **DAL MARE / FROM THE SEA**

**Seppie crude e cotte, broccoli, mandorle e rafano**  
**Fungo porcino, mazzancolla, salsa verde e guanciale**  
**Mezze maniche, cozze, fagiolo zolfino, cavolo nero e pepe di Sichuan**  
**Rombo, topinambur, finocchio, aglio nero e dragoncello**  
**Dessert a la carta**

Raw and cooked cuttlefish, broccoli, almonds and horseradish  
Porcini mushroom, tiger prawn, green sauce and pork cheek  
Mezze maniche with mussels, zolfino beans, black cabbage and Sichuan pepper  
Turbot, Jerusalem artichoke, fennel, black garlic and tarragon  
Dessert à la carte

€ 120 /persona. Min. 2 persone

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

**Tartare di fassona, rape, erba cipollina e tartufo nero**  
**Fegatino di pollo, mela annurca, pan di spagna speziato e cipolla di Tropea**  
**Tortelli di ragù genovese, cime di rapa e provola affumicata**  
**Piccione, uva, mosto cotto e patata abruzzese**  
**Dessert a la carta**

Fassona tartare, turnips, chives and black truffle  
Chicken liver, Annurca apple, spiced sponge cake, and Tropea onion  
Tortelli with Genovese ragù, broccoli rabe and smoked provolone  
Pigeon, grapes, cooked grape must, and Abruzzo potato  
Dessert à la carte

€ 120 /persona. Min. 2 persone

## DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Zuppa di legumi, erbe aromatiche e shiso

Cavolfiore, vaniglia Bourbon, oliva taggiasca e foglia di capperò

Risotto, zucca, mucca cerrato, castagne, aglio nero e alloro

Bistecca di sedano rapa, tartufo, scalogno agrodolce ed erba cipollina

Dessert a la carta

Legumes Soup, aromatic herbs and shiso

Cauliflower, Bourbon vanilla, olives and caper leaf

Pumpkin risotto with Cerrato cow cheese, chestnuts, black garlic and bay leaf

Celery root steak, truffle, sweet and sour shallot and chive

Dessert à la carte

€ 95 /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

### **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, mazzancolla, scampo e ostrica**

Fish fillets, red prawn, purple prawn, tiger 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

**Mazzancolle / Tiger prawns**

€ 22 /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**

**Sauris**

**Parma 24 mesi**

**Prosciutto Toscano di San Casciano**

€ 19

### **Eccellenze italiane**

Italian excellences

**Guanciale della Macelleria Fabbrini**

**Prosciutto Toscano di San Casciano**

**Salame Toscano di San Casciano**

**Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi**

**Gran Nuraghe**

**Monteverde**

€ 19

## **ANTIPASTI / APPETIZERS**

### **Seppie crude e cotte, broccoli, mandorle e rafano**

Raw and cooked cuttlefish, broccoli, almonds and horseradish

€ 23

### **Fungo porcino, mazzancolla, salsa verde e guanciale**

Porcini mushroom, tiger prawn, green sauce and pork cheek

€ 24

### **Capesante, lenticchie rosse, spuma di patate e alloro**

Scallops, red lentils, potato foam and bay leaf

€ 24

### **Fegatino di pollo, mela annurca, pan di spagna speziato e cipolla di Tropea**

Chicken liver, Annurca apple, spiced sponge cake and Tropea onion

€ 23

### **Tartare di fassona, rape, erba cipollina e tartufo nero**

Fassona tartare, turnips, chives and black truffle

€ 24

### **Cavolfiore, vaniglia Bourbon, oliva taggiasca e foglia di capperio**

Cauliflower, Bourbon vanilla, olives and caper leaf

€ 19

**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

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

Tagliolino, caviar, sour butter and lemon thyme

€ 34

### **Mezze maniche, cozze, fagiolo zolfino, cavolo nero e pepe di Sichuan**

Mezze maniche with mussels, zolfino beans, black cabbage and Sichuan pepper

€ 26

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

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

€ 30

### **Risotto, zucca, Mucca cerrato, castagne, aglio nero e alloro**

Pumpkin risotto with Cerrato cow cheese, chestnuts, black garlic and bay leaf

€ 24

### **Tortelli di ragù alla genovese, cime di rapa e provola affumicata**

Tortelli with Genovese ragù, broccoli rabe and smoked provolone

€ 30

### **Tagliatelle, ragù di lepre, vermentino nero, funghi e melograno**

Tagliatelle with hare ragù, black vermentino, mushrooms and pomegranate

€ 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, topinambur, finocchio, aglio nero e dragoncello**

Turbot, Jerusalem artichoke, fennel, black garlic and tarragon

€ 38

### **Baccalà del Morro al vapore, zuppa di legumi, erbe aromatiche e shiso**

Steamed Morro cod, legume soup, aromatic herbs and shiso

€ 40

### **Astice, tartufo, sedano rapa, scalogno e finocchietto**

Lobster, truffle, celeriac, shallot and fennel fronds

€ 70

### **Pesce del giorno, spinaci, brodetto aromatico, vongole e lemongrass**

Fish of the day, spinach, aromatic broth, clams and lemongrass

€ 38

### **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, uva, mosto cotto e patata abruzzese**

Pigeon, grapes, cooked grape must and Abruzzo potato

€ 45

**Petto d'anatra, verza, zafferano e miele**

Duck breast, savoy cabbage, saffron and honey

€ 38

**Filetto alla Rossini**

Beef fillet, foie gras, black truffle and spinach

€ 75

**Bistecca di sedano rapa, tartufo, scalogno agrodolce ed erba cipollina**

Celery root steak, truffle, sweet and sour shallot and chives

€ 30

**Bistecca di Scottona alla griglia**

Grilled steak from Scottona

€ 85 /kg Minimo 1kg

**Bistecca Maremmana alla griglia**

Grilled Maremma's steak from Scottona

€ 95 /kg Minimo 1kg

**Cuore di bistecca con patate sauté alle erbe**

Steak sirloin sautéed potatoes with 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 sauté alle erbe**

Sautéed potatoes with herbs

€ 7

### **Purè di patate**

Mashed potatoes

€ 6

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

Mashed potatoes with black truffle

€ 13

### **Ceci all'olio**

Chickpeas and olive oil

€ 6

### **Funghi porcini fritti**

Fried porcini mushrooms

€ 12

### **Radicchietti scelti**

Selected radicchietti

€ 6

## **INSALATE / SALADS**

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

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

€ 23

### **Burrata, acciughe, finocchi e mandorle**

Burrata cheese, anchovies, fennel and almonds

€ 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)