

CUCINA

GOLDEN VIEW

MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENÙ

Chef Andrea Candito

DAL MARE / FROM THE SEA

Seppie crude e cotte, broccoli, mandorle e rafano
Zuppetta di crostacei, rape, puntarelle ed erba cipollina
Chitarra, ricci di mare, aglione, scampi e crumble al finocchietto selvatico
Baccalà del Morro, carciofi, zafferano, olive taggiasche e maggiorana
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Raw and cooked cuttlefish, broccoli, almonds and horseradish
Shellfish soup, turnips, chicory shoots and chives
Spaghetti alla chitarra, sea urchins, Tuscan garlic, scampi and wild fennel crumble
Morro cod fish, artichokes, saffron, Taggiasca olives and marjoram
Dessert à la carte
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALLA TERRA / FROM THE LAND

Pancia di maialino, zafferano, verza e cardamomo
Fegatino di pollo, mela annurca, pan di spagna speziato e cipolla di Tropea
Tortelli di ragù genovese, cime di rapa e provola affumicata
Piccione, scarola, uvetta, pinoli, patata Abbruzzese e Vin Santo
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Piglet belly, saffron, savoy cabbage, and cardamom
Chicken liver, Annurca apple, spiced sponge cake, and Tropea onion
Tortelli with Genovese ragù, broccoli rabe and smoked provolone
Pigeon, escarole, raisins, pine nuts, Abruzzese potato, and Vin Santo
Dessert à la carte
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Indivia, mentuccia, fragole di bosco e miele

Cavolfiore, vaniglia Bourbon, oliva taggiasca e foglia di capperi

Risotto, carciofi, topinambur, nocciola e maggiorana

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

Dessert a la carta

Piccola pasticceria

Endive, mint, wild strawberries and honey

Cauliflower, Bourbon vanilla, olives and caper leaf

Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnuts and marjoram

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

Dessert à la carte

Petits four

€ 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

€ 120

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

€ 320

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

€ 32

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

€ 23 /100g

Gamberi rossi / Red prawns

€ 21 /100g

Scampi / Scampi

€ 20 /100g

Gamberi viola / Purple prawns

€ 21 /100g

Mazzancolle / Tiger 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

€ 26

SALUMERIA / DELICATESSEN

Jamón Ibérico Puro de Bellota

Pure Bellota Iberico ham

€ 45 /100g Min. 40g

Selezione di prosciutti

Selection of hams

Jamón Ibérico Puro de Bellota

Sauris

Parma 24 mesi

Prosciutto Toscano di San Casciano

€ 18

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

€ 21

Zuppetta di crostacei, rape, puntarelle ed erba cipollina

Shellfish soup with turnips, chicory shoots and chives

€ 24

Capesante, lenticchie rosse, spuma di patate e alloro

Scallops, red lentils, potato foam and bay leaf

€ 23

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

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

€ 21

Pancia di maialino, zafferano, verza e cardamomo

Piglet belly, saffron, savoy cabbage and cardamom

€ 21

Cavolfiore, vaniglia Bourbon, oliva taggiasca e foglia di capperi

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

€ 32

Pasta Mista, frutti di mare, spuma di patate e zenzero

Mixed pasta, seafood, potato foam and ginger

€ 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, carciofi, topinambur, nocciola e maggiorana

Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnuts and marjoram

€ 24

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

Tortelli with Genovese ragù, broccoli rabe and smoked provolone

€ 28

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

Tagliatelle with hare ragù, black vermentino, mushrooms and pomegranate

€ 23

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

€ 36

Baccalà del Morro, carciofi, zafferano, olive taggiasche e maggiorana

Morro cod fish, artichokes, saffron, Taggiasca olives, and marjoram

€ 38

Astice, tartufo, sedano rapa, scalogno e finocchietto

Lobster, truffle, celeriac, shallot and fennel fronds

€ 60

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

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

€ 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, scarola, uvetta, pinoli, patata Abbruzzese e Vin Santo
Pigeon, escarole, raisins, pine nuts, Abruzzese potato, and Vin Santo
€ 43

Petto d'anatra, indivia belga, fragole di bosco, mentuccia e miele
Duck breast, endive, wild strawberries, mint and honey
€ 36

Filetto alla Rossini
Beef fillet, foie gras, black truffle and spinach
€ 65

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
€ 34

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

€ 7

Patate sauté alle erbe

Sautéed potatoes with herbs

€ 6

Purè di patate

Mashed potatoes

€ 6

Purè di patate con tartufo nero

Mashed potatoes with black truffle

€ 11

Fagioli zolfini all'olio

Zolfini beans and olive oil

€ 7

Carciofi fritti

Fried artichokes

€ 10

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

€ 21

Burrata, acciughe, puntarelle e mandorle

Burrata cheese, chicory shoots, fennel and almonds

€ 19

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