

CUCINA

GOLDEN VIEW

MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENÙ

Chef Andrea Candito

DAL MARE / FROM THE SEA

Seppie crude e cotte, piselli, mandorle e finger lime
Zuppetta di crostacei, rape, puntarelle ed erba cipollina
Tagliolino, caviale, burro acido e timo limone
Rombo, bietola, lattuga di mare, porro e salicornia
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Raw and cooked cuttlefish, peas, almonds and finger lime
Shellfish soup with turnips, chicory shoots and chives
Tagliolino, caviar, sour butter and lemon thyme
Turbot, chard, sea lettuce, leek, and samphire
Dessert à la carte
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALLA TERRA / FROM THE LAND

Fegatino di pollo, mela, pan di spagna speziato e cipolla di Tropea
Pancia di maialino, carote baby, aglio nero e finocchietto
Tortelli di patate, anatra, caprino e menta
Piccione, rape rosse, patata Abruzzese e scalogno agrodolce
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Chicken liver, apple, spiced sponge cake and Tropea onion
Suckling pig belly, baby carrots, black garlic, and fennel
Potato tortelli, duck, goat cheese, and mint
Pigeon, red turnips, Abruzzese potato, and sweet-sour shallot
Dessert à la carte
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Orto di primavera, caprino ed erba cipollina
Carote baby, rape, aglio nero e dragoncello
Risotto, carciofi, topinambur, nocciola e maggiorana
Uovo pochè, puntarelle, scalogno, champagne e tartufo
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Spring garden, goat cheese, black garlic, and chives
Cauliflower, Bourbon vanilla, olives and caper leaf
Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnuts and marjoram
Poached egg, chicory, shallot, champagne, and truffle
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 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, mazzancolle, scampi, gamberi rossi e gamberi viola

Charcoal grilled oysters and steamed crustaceans:

King crab, Imperial scampi, tiger prawns, 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

Shardana, Italia / Italy

€ 7

Krystale, Francia / France

€ 8

Tarbouriech, Italia / Italy

€ 10

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 al fieno

Queso Manchego

€ 16

3 caprini

3 goat cheeses

Monteverde

Affinato in foglia

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

Affinato in foglia

€ 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

Soppressata della Macelleria Fabbrini

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi

Gran Nuraghe

Monteverde

€ 19

ANTIPASTI / APPETIZERS

Zuppetta di crostacei, rape, puntarelle ed erba cipollina

Shellfish soup with turnips, chicory shoots and chives

€ 24

Seppie crude e cotte, piselli, mandorle e finger lime

Raw and cooked cuttlefish, peas, almonds and finger lime

€ 23

Capesante, asparagi bianchi e verdi e tartufo nero

Scallops, white and green asparagus and black trufflef

€ 23

Orto di primavera, caprino, aglio nero ed erba cipollina

Spring garden, goat cheese, black garlic, and chives

€ 21

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

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

€ 21

Pancia di maialino, carote baby, aglio nero e finocchietto

Suckling pig belly, baby carrots, black garlic, and fennel

€ 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.

PRIMI / FIRST COURSES

Tagliolino, caviale, burro acido e timo limone

Tagliolino, caviar, sour butter and lemon thyme

€ 32

Bottoni di gallinella, vongole veraci, salicornia, asparagi e dragoncello

Red gurnard fish buttons, clams, samphire, asparagus, and tarragon

€ 30

Chitarra, ricci di mare, scampi e crumble al finocchietto selvatico

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

€ 28

Risotto, carciofi, topinambur, nocciola e maggiorana

Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnuts and marjoram

€ 24

Tortelli di patate, anatra, caprino e menta

Potato tortelli, duck, goat cheese, and mint

€ 28

Tagliatelle, ragù di lepre, nespole e funghi cardoncelli

Tagliatelle, hare ragù, loquats, and cardoncelli mushrooms

€ 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, bietola, lattuga di mare, porro e salicornia

Turbot, chard, sea lettuce, leek, and samphire

€ 38

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

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

€ 38

Astice, tartufo, rape, carote e dragoncello

Lobster, truffle, turnips, carrots, and tarragon

€ 70

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, rape rosse, patata Abruzzese e scalogno agrodolce

Pigeon, red turnips, Abruzzese potato, and sweet-sour shallot

€ 43

Petto d'anatra, pak choi, fragole di bosco, wasabi e miele

Duck breast, pak choi, wild strawberries, wasabi, and honey

€ 38

Filetto alla Rossini

Beef fillet, foie gras, black truffle and spinach

€ 65

Uovo pochè, puntarelle, scalogno, champagne e tartufo

Poached egg, chicory, shallot, champagne, and truffle

€ 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, patate fritte, paprika dolce e maionese all'erba cipollina

Beef sirloin, french fries, sweet paprika, and chive mayonnaise

€ 38

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 fritte

Fried potatoes

€ 6

Purè di patate

Mashed potatoes

€ 6

Purè di patate con tartufo nero

Mashed potatoes with black truffle

€ 11

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 del Cantabrico, puntarelle e mandorle

Burrata cheese, anchovies from Cantabrico, chicory shoots, fennel and almonds

€ 21

BEVANDE / DRINKS

San Benedetto Millennium Water 0,65 L

€ 4

Bevande in bottiglia 0,33 L

Bottled soft drinks

€ 5

Succhi di frutta biologici

Bottled organic fruit juices

€ 5

Birra nazionale 0,33 L

Italian beer

€ 7

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