

CUCINA

GOLDEN VIEW

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

Chef Andrea Candito

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

**Mazzancolle, funghi porcini, salsa verde e guanciale**  
**Capesante , lenticchie rosse, cecina e alloro**  
**Spaghettono, ricci di mare, aglione, foglie di limone e acetosa**  
**Baccalà del Morro, rape, aglio nero e dragoncello**  
**Dessert a la carta**  
**Piccola pasticceria**

Tiger prawns, porcini mushrooms, green sauce, and cured pork cheek  
Scallops, red lentils, cecina, and bay leaf  
Spaghetti, sea urchins, Tuscan garlic, lemon leaves, and sorrel  
Cod fish, turnips, black garlic, and tarragon  
Dessert à la carte  
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

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

**Coniglio, castagne, scarola e vin santo**  
**Pancia di maialino, zafferano, verza e pere**  
**Tortello di patate e lardo, brodo di funghi porcini ed erba cipollina**  
**Piccione, sangiovese, fichi e cavolo nero**  
**Dessert a la carta**  
**Piccola pasticceria**

Rabbit, chestnuts, escarole, and Vin Santo  
Suckling pig belly with saffron, cabbage, and pear  
Potato and lardo tortello, porcini mushroom broth, and chives  
Pigeon, Sangiovese wine, figs, and black cabbage  
Dessert à la carte  
Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

## DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Zuppetta di cavoli e broccoli, olive taggiasche e mandorle

Uovo pochè, zafferano, porcini e dragoncello

Risotto, zucca, aglio nero, vaccino in cera d'api e castagne

Tuberi, rape, scalogno in agrodolce, erba cipollina e tartufo

Dessert a la carta

Piccola pasticceria

Cabbage and broccoli soup with Taggiasca olives and almonds

Poached egg with saffron, porcini mushrooms, and tarragon

Risotto with pumpkin, black garlic, cow's milk cheese aged in beeswax, and chestnuts

Tubers, turnips, pickled shallots, chives, 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:**

### **Astice, scampi imperiali, mazzancolle, scampi, gamberi rossi e gamberi viola**

Charcoal grilled oysters and steamed crustaceans:

Lobster, 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**

**Vaccino in cera d'api**

**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

**Blu di capra**

**Affinato 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**

**Vaccino in cera d'api**

**Gran Nuraghe**

**Affinato 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**

**Soppressata della Macelleria Fabbrini**

**Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mesi**

**Gran Nuraghe**

**Blu di capra**

€ 19

## ANTIPASTI / APPETIZERS

### **Mazzancolle, funghi porcini, salsa verde e guanciale**

Tiger prawns, porcini mushrooms, green sauce, and cured pork cheek

€ 23

### **Capesante , lenticchie rosse, cecina e alloro**

Scallops, red lentils, cecina, and bay leaf

€ 24

### **Zuppetta di cavoli e broccoli, olive taggiasche e mandorle**

Cabbage and broccoli soup with Taggiasca olives and almonds

€ 20

### **Uovo pochè, cardoncelli, patate e tartufo**

Poached egg, cardoncelli mushrooms, potatoes, and truffle

€ 21

### **Coniglio, castagne, scarola e vin santo**

Rabbit, chestnuts, escarole, and Vin Santo

€ 23

### **Pancia di maialino, zafferano, verza e pere**

Suckling pig belly with saffron, cabbage, and pears

€ 21

**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 Siberiano Calvisius, burro acido, timo limone e finger lime**

Tagliolino, caviar, sour butter, lemon thyme and finger lime

€ 32

**Spaghettono, ricci di mare, aglio, foglie di limone e acetosa**

Spaghetti, sea urchins, Tuscan garlic, lemon leaves, and sorrel

€ 28

**Pasta mista, frutti di mare, patate e zenzero**

Mixed pasta, seafood, potatoes, and ginger

€ 26

**Risotto, zucca, aglio nero, vaccino in cera d'api e castagne**

Risotto with pumpkin, black garlic, cow's milk cheese aged in beeswax, and chestnuts

€ 24

**Tortello di patate e lardo, brodo di funghi porcini ed erba cipollina**

Potato and lardo tortello, porcini mushroom broth, and chives

€ 28

**Tagliatelle, ragù di anatra, melagrano e alloro**

Tagliatelle, duck ragù, pomegranate, and bay leaf

€ 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

### **Baccalà del Morro, rape, aglio nero e dragoncello**

Cod fish, turnips, black garlic, and tarragon

€ 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

### **Astice, cavoli, vaniglia Bourbon e caviale Siberiano Calvisius**

Lobster, cabbage, Bourbon vanilla, and Calvisius Siberian caviar

€ 80

### **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, sangiovese, fichi e cavolo nero**

Pigeon, Sangiovese wine, figs, and black cabbage

€ 43

**Petto d'anatra, cipolle borettane, patate e miele**

Duck breast, borettane onions, potatoes, and honey

€ 38

**Filetto alla Rossini**

Beef fillet, foie gras, black truffle and spinach

€ 65

**Tuberi, rape, scalogno in agrodolce, erba cipollina e tartufo**

Tubers, turnips, pickled shallots, chives, 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, purè di patate ed erba cipollina**

Beef sirloin, mashed potatoes, and chives

€ 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

### **Funghi Porcini fritti**

Fried porcini mushrooms

€ 12

### **Radicchietti scelti**

Selected radicchietti

€ 6

## INSALATE / SALADS

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

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

€ 20

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

Burrata cheese, anchovies from Cantabrico, fennel and almonds-

€ 19

## 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

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)