

CUCINA

GOLDEN VIEW

MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENÙ

Chef Andrea Candito

DAL MARE / FROM THE SEA

Amuse bouche

Zuppetta di crostacei, rape , puntarelle, caviale calvisius siberiano e finger lime

Seppia, fagioli, scarola e bergamotto

Fussilloni, ricci di mare, aglione, foglie di limone e acetosa

Baccalà del Morro, carciofi, zafferano, olive taggiasche

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Crustacean soup, turnips, puntarelle, Calvisius Siberian caviar, and finger lime

Cuttlefish, beans, escarole, and bergamot

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

Cod fish, artichokes, saffron, and Taggiasca olives

Dessert à la carte

Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALLA TERRA / FROM THE LAND

Amuse bouche

Coniglio, carciofi, patate e maggiorana

Pancia di maialino, carote aglio nero e dragoncello

Agnolotti di genovese, friarielli e Provolone del Monaco

Agnello, sedano rapa, nocciola e radicchio trevigiano

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Rabbit, artichokes, potatoes, and marjoram

Suckling pig belly, carrots, black garlic, and tarragon

Agnolotti filled with Genovese sauce, friarielli, and Provolone del Monaco

Lamb, celeriac, hazelnut, and radicchio from Treviso

Dessert à la carte

Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Amuse bouche

Cavoli, olive taggiasche, mandorle e vaniglia Bourbon

Radicchio trevigiano, sedano rapa, finocchietto, arancia e pinoli

Risotto, carciofi, topinambur, nocciola e rafano

Uovo, rape, zafferano, tartufo e puntarelle

Dessert a la carta

Piccola pasticceria

Cabbages, Taggiasca olives, almonds, and Bourbon vanilla

Treviso radicchio, celeriac, wild fennel, orange, and pine nuts

Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnut, and horseradish

Egg, turnips, saffron, truffle, and puntarelle

Dessert à la carte

Petits fours

€ 95 /persona. Min. 2 persone

ABBINAMENTO / PAIRING

3 abbinamenti / 3 Pairings

€ 70 /persona. Min. 2 persone

5 abbinamenti / 5 Pairings

€ 120 /persona. Min. 2 persone

5 abbinamenti exclusive / 5 Exclusive Pairings

€ 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

Insalatina di puntarelle, gambero rosso e mandorle

Puntarelle salad with red prawns and almonds

€ 23

Sashimi di ricciola, rape, uva e salicornia

Amberjack sashimi with turnips, grapes, and samphire

€ 21

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

Caviale Calvisius Tradition Prestige 10g, burro di Normandia e croutons di pane

Calvisius Tradition Prestige caviar 10g, Normandy butter and bread croutons

€ 32

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

Zuppetta di crostacei, rape , puntarelle, caviale calvisius siberiano e finger lime

Crustacean soup, turnips, puntarelle, Calvisius Siberian caviar, and finger lime

€ 23

Seppia, fagioli, scarola e bergamotto

Cuttlefish, beans, escarole, and bergamot

€ 21

Cavoli, olive taggiasche, mandorle e vaniglia Bourbon

Cabbage and broccoli with Taggiasca olives and almonds

€ 19

Coniglio, carciofi, patate e maggiorana

Rabbit, artichokes, potatoes, and marjoram

€ 22

Pancia di maialino, carote aglio nero e dragoncello

Suckling pig belly, carrots, black garlic, and tarragon

€ 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

Spaghettono, ricci di mare, aglione, foglie di limone e acetosa

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

€ 24

Pasta mista, frutti di mare, patate e zenzero

Mixed pasta, seafood, potatoes, and ginger

€ 25

Risotto, carciofi, topinambur, nocciola e rafano

Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnut, and horseradish

€ 23

Agnolotti di genovese, friarielli e Provolone del Monaco

Agnolotti filled with Genovese sauce, friarielli, and Provolone del Monaco

€ 23

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, carciofi, zafferano, olive taggiasche

Cod fish, artichoks, saffron, and Taggiasca olives

€ 36

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

€ 45

Astice, cavoli, vaniglia Bourbon e caviale Siberiano Calvisius

Lobster, cabbage, Bourbon vanilla, and Calvisius Siberian caviar

€ 70

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

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

€ 34

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, cavolo nero e alloro

Pigeon with beetroot, black kale, and bay leaf

€ 40

Agnello, sedano rapa, nocciola e radicchio trevigiano

Lamb with celeriac, hazelnut, and Treviso radicchio

€ 36

Filetto di manzo, purè di patate, Vin Santo e tartufo

Beef fillet with potato purée, Vin Santo, and truffle

€ 38

Uovo, rape, zafferano, tartufo e puntarelle

Egg with turnips, saffron, truffle, and puntarelle

€ 30

Bistecca di Scottona alla griglia

Grilled steak from Scottona

€ 90 /kg Minimo 1kg

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

Purè di patate

Mashed potatoes

€ 6

Purè di patate con tartufo nero

Mashed potatoes with black truffle

€ 11

Carciofi fritti

Fried artichoks

€ 12

Radicchietti scelti

Selected radicchietti

€ 6

INSALATE / SALADS

Radicchietti misti, pollo ruspante, queso Manchego, puntarelle mayo alla senape e mandorle salate

Mixed radicchietti, free range chicken, Manchego cheese, 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