

CUCINA

GOLDEN VIEW

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENÙ

Chef Andrea Candito

DAL MARE / FROM THE SEA

Amuse bouche

Zuppetta di crostacei, rape , asparagi bianchi, caviale calvisius siberiano e finger lime

Capesante, carciofi, topinambur, tartufo nero e alloro

Linguine, cicale di mare, pomodoro siciliano e basilico

Ricciola, crema di piselli, fave e asparagi

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Shellfish Soup with turnips, white asparagus, Calvisius Siberian caviar, and finger lime

Scallops with artichokes, Jerusalem artichokes, black truffle, and bay leaf

Linguine with slipper lobsters, Sicilian tomatoes, and basil

Amberjack with pea cream, fava beans, and asparagus

Dessert à la carte

Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALLA TERRA / FROM THE LAND

Amuse bouche

Coniglio all'ischitana

Pancia di maialino, carote, aglio nero e dragoncello

Tortello di patate, ragù di anatra, caprino e cipolla di Tropea

Agnello, carciofi, patate e cipollotto

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Ischian-style Rabbit

Slow-cooked Pork Belly with carrots, black garlic, and tarragon

Potato Tortelli with duck ragù, goat cheese, and Tropea onion

Lamb with artichokes, potatoes, and sweet-and-sour spring onion

Dessert à la carte

Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Amuse bouche

Orto di primavera, caprino ed erba cipollina
Pomodoro siciliano, fave, taccole e olive taggiasche
Risotto, carciofi, topinambur, nocciola e rafano
Uovo pochè, puntarelle, spuma di patate e tartufo
Dessert a la carta
Piccola pasticceria

Spring Garden with goat cheese and chives
Sicilian Tomato Salad with fava beans, snow peas, and Taggiasca olives
Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnuts, and horseradish
Poached Egg with puntarelle, potato foam, and truffle
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

PESCHERIA / FISH COUNTER

Insalatina di puntarelle, gambero rosso e mandorle

Puntarelle salad with red prawns and almonds

€ 23

Sashimi di ricciola alla mediterranea

Amberjack Sashimi, Mediterranean Style

€ 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

€ 28

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 /100

Ostriche

Oysters

Hervé, Francia / France € 5, **Shardana, Italia** / Italy € 7

Krystale, Francia / France € 8, **Tarbouriech, Italia** / Italy € 10

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

DAL BANCO / FROM DELI COUNTER

Selezione di salumi

Selection of Cured Meats and Cheeses

Prosciutto Toscano di San Casciano

Parma 24 mesi

Guanciale della Macelleria Fabbrini

Soprassata della Macelleria Fabbrini

€ 16

3 formaggi

3 cheeses

Testun affinato al Barolo

Vaccino in cera d'api

Pecorino sardo

€ 14

Eccellenze italiane

Italian excellences

Guanciale della Macelleria Fabbrini

Prosciutto Toscano di San Casciano

Soprassata della Macelleria Fabbrini

Parmigiano Reggiano 24 mesi

Pecorino al fieno

Blu di grotta

€ 18

6 formaggi

6 cheeses

Testun affinato al Barolo

Vaccino in cera d'api

Pecorino sardo

Parmigiano Reggiano 24 mesi

Pecorino al fieno

Blu di grotta

€ 18

Prosciutto Toscano di San Casciano

Tuscan Prosciutto from San Casciano

€ 18 /100g Min. 40g

INSALATE / SALADS

Radicchietti misti, pollo ruspante, Parmigiano 24 mesi, cipollotto in agrodolce mayo alla senape e mandorle salate

Mixed radicchietti, free range chicken, Parmigiano cheese, sweet and sour spring onion , mayo with mustard and salty almonds

€ 20

Burrata, acciughe del Cantabrico, pomodorini datterini

Burrata cheese, anchovies from Cantabrico, cherry tomatoes

€ 19

ANTIPASTI / APPETIZERS

Zuppetta di crostacei, rape , asparagi bianchi, caviale calvisius siberiano e finger lime

Crustacean soup, turnips, white asparagus, Calvisius Siberian caviar, and finger lime

€ 23

Capesante, carciofi, topinambur, tartufo nero e alloro

Scallops with artichokes, Jerusalem artichokes, black truffle, and bay leaf

€ 23

Orto di primavera, caprino ed erba cipollina

Spring Garden with goat cheese and chives

€ 19

Coniglio all'ischitana

Ischian-style Rabbit

€ 22

Pancia di maialino, carote, aglio nero e dragoncello

Suckling pig belly, carrots, black garlic, and tarragon

€ 21

PRIMI / FIRST COURSES

Tagliolino al caviale siberiano calvisius, burro acido e finger lime

Tagliolino with Calvisius Siberian Caviar, acidulated butter, and finger lime

€ 32

Linguine, cicale di mare, pomodoro siciliano e basilico

Linguine with slipper lobsters, Sicilian tomatoes, and basil

€ 24

Risotto, carciofi, topinambur, nocciola e rafano

Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes, hazelnut, and horseradish

€ 23

Tortello di patate, ragù d'anatra, caprino e cipolla di Tropea

Potato Tortelli with duck ragù, goat cheese, and Tropea onion

€ 24

Fusilloni, zafferano, fave, guanciale e menta

Fusilloni with Saffron, fava beans, guanciale, and mint

€ 23

SECONDI / MAIN COURSES

Ricciola, crema di piselli, fave e asparagi

Amberjack with pea cream, fava beans, and asparagus

€ 36

Consistenze di fritto:

Scampo imperiale, gambero rosso, gambero viola, capasanta, spigola e alici

Fried textures: Imperial scampi, red king prawn, violet prawn, scallops, sea bass, sardins

€ 45

Pesce del giorno, spinaci, brodetto al lemongrass e cozze

Fillet of Catch of the Day with spinach, lemongrass broth, and mussels

€ 34

Pescato del giorno

Catch of the day - whole fish

Al sale | alla griglia | al guazzetto | all'isolana | Royal con crostacei (+ € 50)

Salted | grilled | aromatic broth | all'isolana | with crustaceans

€ 90 - € 120 / kg

Il nostro pescato viene accompagnato da verdure di stagione

Our daily catch is accompanied by seasonal vegetables

Agnello, carciofi, patate e cipollotto in agrodolce

Lamb, artichokes, potatoes, and sweet-and-sour spring onion

€ 36

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

Beef fillet with potato purée, Vin Santo, and truffle

€ 38

Uovo pochè, puntarelle, spuma di patate e tartufo

Poached Egg, Puntarelle, Potato Foam, and Truffle

€ 28

Bistecca di Scottona alla griglia

Grilled steak from Scottona

€ 90 /kg Minimo 1kg

CONTORNI / SIDE DISHES

Spinaci saltati

Sautéed spinach

€ 7

Purè di patate con tartufo nero

Mashed potatoes with black truffle

€ 11

Purè di patate

Mashed potatoes

€ 6

Radicchietti scelti

Selected radicchietti

€ 6

Carciofi fritti

Fried artichoks

€ 12

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

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.

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.

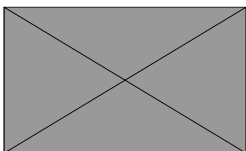
Ogni piatto rispetta le normative vigenti in materia. Disponibile su richiesta l'elenco degli ingredienti e allergeni.

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