

CUCINA

GOLDEN VIEW

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENÙ

Chef Andrea Candito

DAL MARE / FROM THE SEA

Amuse bouche

Panzanella di frutta e verdura, mazzancolle e salicornia

Capesante, taccole, zafferano e tartufo

Tagliolino, cozze, finger lime e crumble di tarallo

Ricciola, crema di zucchine, fiori di zucca, beurre blanc e menta

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Fruit and vegetable panzanella, prawns, and samphire

Scallops, snow peas, saffron, and truffle

Tagliolino with mussels, finger lime, and tarallo crumble

Amberjack, zucchini cream, zucchini flowers, beurre blanc, and mint

Dessert à la carte

Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALLA TERRA / FROM THE LAND

Amuse bouche

Coniglio, fagiolini, pomodoro e cipolla di Tropea

Pancia di maialino, peperoni, friggirelli e basilico

Agnolotto di melanzane, spuma di parmigiano, pomodoro rosso e giallo, basilico

Agnello, susine, patate e cipollotto e alloro

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Rabbit, green beans, tomato, and Tropea onion

Pork belly, peppers, friggirelli, and basil

Eggplant agnolotto, Parmesan foam, red and yellow tomato, and basil

Lamb, plums, potatoes, spring onion, and bay leaf

Dessert à la carte

Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Amuse bouche

Panzanella di frutta e verdura, salicornia

Orto estivo, zafferano, aglio nero ed erba cipollina

Agnolotto di maelanzane, spuma di parmigiano, pomodoro rosso e giallo, basilico

Uovo pochè, cardoncelli, spuma di patate e tartufo

Dessert a la carta

Piccola pasticceria

Fruit and vegetable panzanella, samphire

Summer garden vegetables, saffron, black garlic, and chives

Eggplant agnolotto, Parmesan foam, red and yellow tomato, and basil

Poached egg, cardoncelli mushrooms, 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 crostacei, zucchine fiorentine, ricotta di capra e menta

Shellfish salad, Florentine zucchini, goat ricotta, and mint

€ 23

Sashimi di ricciola alla mediterranea

Amberjack Sashimi, Mediterranean Style

€ 21

Crudo / Raw

Carpacci di pesce, gambero rosso, mazzancolla, scampo e ostrica

Fish fillets, red 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,

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

Prosciutto Toscano di San Casciano

Parma 24 mesi

Guanciale della Macelleria Fabbrini

Soppressata della Macelleria Fabbrini

€ 16

3 formaggi

3 cheeses

Testun affinato al Barolo

Parmigiano Reggiano

Pecorino sardo

€ 14

Eccellenze italiane

Italian excellences

Guanciale della Macelleria Fabbrini

Prosciutto Toscano di San Casciano

Soppressata della Macelleria Fabbrini

Parmigiano Reggiano

Pecorino toscano

Blu di grotta

€ 18

5 formaggi

5 cheeses

Testun affinato al Barolo

Pecorino sardo

Parmigiano Reggiano

Pecorino toscano

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, 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

Panzanella di frutta e verdura, mazzancolle e salicornia

Fruit and vegetable panzanella, prawns, and samphire

€ 21

Capesante, taccole, zafferano e tartufo

Scallops, snow peas, saffron, and truffle

€ 23

Orto estivo, aglio nero ed erba cipollina

Summer garden vegetables, black garlic, and chives

€ 19

Coniglio, fagiolini, pomodoro e cipolla di Tropea

Rabbit, green beans, tomato, and Tropea onion

€ 22

Pancia di maialino, peperoni, friggiteli e basilico

Pork belly, peppers, friggiteli, and basil

€ 21

PRIMI / FIRST COURSES

Tagliolino, cozze, finger lime e crumble di tarallo

Tagliolino with mussels, finger lime, and tarallo crumble

€ 23

Linguine, cicale di mare, pomodoro verde e basilico

Linguine with slipper lobsters, green tomatoes, and basil

€ 24

Risotto, zucchini fiorentina, provolone, menta e limone

Risotto with florentine zucchini, provolone cheese, mint and lemon

€ 21

Agnolotto di melanzane, spuma di parmigiano, pomodoro rosso e giallo, basilico

Eggplant agnolotto, Parmesan foam, red and yellow tomato, and basil

€ 24

SECONDI / MAIN COURSES

Ricciola, crema di zucchine, fiori di zucca, beurre blanc e menta

Amberjack, zucchini cream, zucchini flowers, beurre blanc, and mint

€ 36

Consistenze di fritto:

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

Fried textures: Imperial scampi, red king prawn, tiger prawns, 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, susine, patate e cipollotto e alloro

Lamb, plums, potatoes, spring onion, and bay leaf

€ 36

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

Beef fillet with potato purée, Vin Santo, and truffle

€ 38

Uovo pochè, cardoncelli, spuma di patate e tartufo

Poached Egg, mushrooms, 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

Fiori di zucca fritti

Fried pumpkin flowers

€ 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