

CUCINA

GOLDEN VIEW

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENÙ

Chef Andrea Candito

Amuse bouche

Ricciola, cavolfiore, uva e finger lime

Capesante, lenticchie, zafferano e mandorle

Pasta mista patate, crostacei e basilico

Tortello ripieno di anatra, porcini, brodo di funghi ed erba cipollina

Agnello, melograno, patate e cipolla di Tropea

Dessert a la carta

Piccola pasticceria

Amberjack, cauliflower, grapes, and finger lime

Scallops, lentils, saffron, and almonds

Mixed pasta with potatoes, shellfish, and basil

Duck-filled tortello, porcini mushrooms, mushroom broth, and chives

Lamb, pomegranate, potatoes, and Tropea onion

Dessert à la carte

Petits fours

€ 120 /persona. Min. 2 persone

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

3 abbinamenti / 3 Pairings

€ 70 /persona. Min. 2 persone

5 abbinamenti / 5 Pairings

€ 120 /persona. Min. 2 persone

Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala

For more information please ask our waiters

PESCHERIA / FISH COUNTER

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

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

Crostacei crudi o cotti

Raw or cooked crustaceans

Ostriche

Oysters

Scampi Imperiali / Imperial scampi € 23 /100g,

Gamberi rossi / Red prawns € 21 /100g

Scampi / Scampi € 20 /100g,

Mazzancolle / Tiger prawns € 20 /100

Hervé, Francia / France € 5,

Gilardeau, Francia / France € 7

Krystale, Francia / France € 8,

DAL BANCO / FROM DELI COUNTER

Selezione di salumi

Selection of Cured Meats

Prosciutto di Parma 24 mesi

Guanciale

Salame Toscano

€ 16

3 formaggi

3 cheeses

Testun affinato al Barolo

Parmigiano Reggiano

Pecorino sardo

€ 14

Eccellenze italiane

Italian excellences

Prosciutto di Parma 24 mesi

Guanciale

Salame Toscano

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

ANTIPASTI / APPETIZERS

Capesante, lenticchie, zafferano e mandorle

Scallops, lentils, saffron, and almonds

€ 23

Uovo pochè, porcini, spuma di patate e tartufo

Poached egg, mushrooms, potato Foam, and truffle

€ 21

Pancia di maialino, scarola, fichi e castagne

Suckling pig belly, escarole, figs and chestnuts

€ 21

PRIMI / FIRST COURSES

Pasta mista patate, crostacei e basilico

Mixed pasta with potatoes, shellfish, and basil

€ 24

Risotto, zucca, caciocavallo silano, aglio nero e alloro

Risotto, pumpkin, Caciocavallo Silano cheese, black garlic, and bay leaf

€ 21

Tortello ripieno di anatra, porcini, brodo di funghi ed erba cipollina

Duck-filled tortello, porcini mushrooms, mushroom broth, and chives

€ 24

SECONDI / MAIN COURSES

Ricciola, cavolfiore, uva e finger lime

Amberjack, cauliflower, grape and finger lime

€ 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 e brodetto al lemongrass

Fillet of Catch of the Day with spinach and lemongrass broth

€ 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, melograno, patate e cipolla di Tropea

Lamb, pomegranate, potatoes, and Tropea onion

€ 36

Filetto di manzo, purè di patate e tartufo

Beef fillet with potato purée and truffle

€ 38

Bistecca di Scottona alla griglia

Grilled steak from Scottona

€ 90 /kg Minimo 1kg

INSALATE / SALADS

Radicchietti misti, pollo ruspante, Parmigiano, cipolla di Tropea in agrodolce mayo alla senape e mandorle salate

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

€ 20

Burrata, acciughe del Cantabrico, pomodorini datterini

Burrata cheese, anchovies from Cantabrico, cherry tomatoes

€ 19

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

Porcini fritti

Fried porcini mushrooms

€ 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.

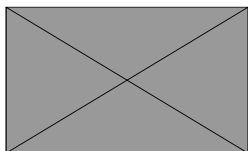
Ogni piatto rispetta le normative vigenti in materia. Disponibile su richiesta l'elenco degli ingredienti e allergeni.

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

