

MENU DEL GIORNO

MENU OF THE DAY

PROSCIUTTO E MELONE 12 €

Prosciutto and melon

PARMIGIANA DI MELANZANE 16 €

Baked eggplant with tomato, mozzarella and parmesan

POLPETTE AL SUGO 14 €

Meatballs with tomato sauce

SPAGHETTI MEATBALLS 17 €

Spaghetti with meatballs

GNOCCHI GORGONZOLA E PERE 16 €

Gnocchi with Gorgonzola and Pears

GRIGLIATA MISTA CARNI TOSCANE 29 €

Selection of grilled Tuscan meats served from the grill with aromatic herbs

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 16 €

Tagliatelle with fresh porcini mushrooms

VITELLO TONNATO 18 €

Thinly sliced veal served with a creamy homemade tuna sauce and capers

POLPO CROCCANTE CON PUREA 24 €

Crispy octopus served with potato purée, herbs and extra virgin olive oil

Beccafico



BORGIO S. JACOPO, 49 R - FIRENZE

ANTIPASTI

STARTERS

BRUSCHETTA AL POMODORO 8 €

Bruschetta (toasted bread) with tomatoes (1)

CROSTINI AI FEGATINI 12 €

Tuscan Chicken Liver Crostini (1-3-7-12)

MIX DI BRUSCHETTE 10 €

Bruschette con pomodorini freschi, pâté di fegatini di pollo, fagioli all'olio e crema di olive nere
Mixed bruschetta (toasted bread) with fresh cherry tomatoes, chicken liver pâté, beans in olive oil, black olive cream (1-4-7-8-10)

GRAN TAGLIERE TOSCANO (PER 2) 24 €

Salumi toscani, pecorini, crostini misti, salse della casa
Tuscan platter (for 2 person) with cold cuts, pecorino cheeses, mixed crostini, homemade sauces (1-7)

TAGLIERE FORMAGGI 16 €

Selezione di pecorini e formaggi caprini, con miele e salsa di peperoni
Cheese platter with selection of pecorino and goat cheeses, served with honey and pepper sauce (7)

POLENTA CON CINGHIALE 13 €

Polenta con ragù di cinghiale
Polenta with wild boar ragù (7-12)

CAPRESE 14 €

Mozzarella di bufala con pomodoro di stagione
Buffalo mozzarella with seasonal tomato (7)

PRIMI

FIRST COURSES

LASAGNA DELLA NONNA 16 €

Italian baked pasta with layers of pasta, ragù, béchamel and cheese (1-3-7-9)

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 15 €

Pappardelle with wild boar and tomato sauce (1-3-7-9)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 15 €

Spaghetti with eggs, guanciale, cheese and black pepper (1-3-10-6)

TAGLIATELLE AL RAGÙ 14 €

Fresh tagliatelle pasta with traditional meat ragù (1-3-6-9-10-12)

PACCHERI AL POMODORO CON BURRATA 17 €

Paccheri with Tomato Sauce and Burrata (1-3-6-7-10)

RAVIOLI BURRO E SALVIA 13 €

Ravioli with butter and sage (1-3-6-7-10)

SPAGHETTI CACIO E PEPE 12 €

Spaghetti with pecorino cheese and black pepper (1-3-6-7-10)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 24 €

Seafood risotto

TAGLIOLINI ALL' ASTICE 28 €

Guitar spaghetti with lobster (1-2-3-6-10-12)

EXTRA TARTUFO +7 EURO

SECONDI

MAIN COURSES

ROAST BEEF ALLA SENAPE E PATATE ARROSTO 19 €

Sliced roast beef served with mustard and roasted potatoes (10-12)

SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE 17 €

Chicken scallopini with lemon sauce

FILETTO ALLA CREMA DI GORGONZOLA 29 €

Fillet of beef with Gorgonzola cheese cream (1-7)

FILETTO AL PEPE VERDE 33 €

Fillet of beef with green pepper (1-7-10-12)

FILETTO AL CHIANTI 33 €

Fillet of beef with red wine sauce (1-7-12)

TARTARE DI MANZO 18 €

Beef Tartare (3-4-10)

DARNA DI SALMONE IN SALSA DI LIMONE CON PATATE 24 €

Salmon fillet in lemon sauce with potatoes (4-12)

LA NOSTRA BRACE

MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 24 €

Sliced beef steak with rocket salad and parmesan cheese (7)

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI 26 €

Grilled beef steak with porcini mushrooms

BISTECCA TAGLIO ALLA FIORENTINA 5,90 €/ETTO (MIN. 1.2 KG)

International steak

BISTECCA BLACK ANGUS 6,90 €/ETTO (MIN. 1.2 KG)

International steak

BISTECCA TAGLIO ALLA FIORENTINA IGP CHIANINA TOSCANA 7,50 €/ETTO (MIN. 1.2 KG)

Florentine steak of Chianina from Tuscany

COSTATA DI MANZO ALLA FIORENTINA 4,90 €/ETTO (MIN. 800 G)

florentine bone-in ribeye steak

INSALATE

SALAD

CRUNCHY CAESAR SALAD 16 €

Lattuga croccante, pollo grigliato, scaglie di parmigiano, crostini dorati e salsa Caesar fatta in casa.

Crisp lettuce, grilled chicken, parmesan shavings, golden croutons and homemade Caesar dressing

POLPO E PATATE 17 €

Polpo tenero, patate morbide, prezzemolo fresco e olio extravergine d'oliva.

Tender octopus, soft potatoes, fresh parsley and extra virgin olive oil

CAPRINO 15 €

Lattuga croccante, formaggio di capra, pere, noci, olive, prezzemolo e cipolla

Goat cheese salad with pears, walnuts, olives, parsley, and onion

BECCAFICO 15 €

Lattuga croccante, verdure grigliate, pomodori secchi, mozzarella di bufala

Lettuce, arugula, grilled vegetables, sun-dried tomatoes and buffalo mozzarella

NIZZARDA 19 €

Lattuga fresca, fagioli verde, uova sode, acciughe, capperi, olive, pomodorini, patate lesse

Lettuce, green beans, hard-boiled eggs, anchovies, capers, olives, cherry tomatoes and boiled potatoes

GRECA 14 €

Lattuga fresca, cetrioli, cipolla, olive, feta, pomodorini

Fresh lettuce, cucumber, onion, olives, feta and cherry tomatoes

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE ARROSTO 7 €

Roasted potatoes

SPINACI SALTATI 7 €

Spinach

VERDURE GRIGLIATE 9 €

Grilled seasonal vegetables

INSALATA MISTA 8 €

Mix salad

FUNGHI PORCINI 8 €

Porcini mushroom

DOLCI

DESSERTS

CHEESECAKE 8 €

PANNA COTTA 7 €

TIRAMISU 7 €

TORTA DI MELE CON GELATO 8 €

Apple Cake with Ice Cream

TORTA AL CIOCCOLATO CON PERE 8 €

Chocolate cake with pears

GELATO AFFOGATO DEL VIVOLI 8 €

Vanilla gelato drowned in espresso coffee

TARTUFO

TRUFFLE

UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO 10 €

Truffle eggs

CROSTINI CON BURRO TARTUFATO E TARTUFO FRESCO 16 €

Toasted bread with truffled butter and fresh truffle

PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA E TARTUFO FRESCO 19 €

Raw ham, burrata and fresh truffle

TAGLIOLINI AL TARTUFO 22 €

tagliolini with fresh truffle

RISOTTO AL TARTUFO 22 €

risotto with parmesan and fresh truffle

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, GRANA E TARTUFO FRESCO 25 €

Beef carpaccio with argula, grana cheese and fresh truffle

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 34 €

fillet of beef with fresh truffle

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO 22 €

Beef tartare with fresh truffle

COPERTO / COVER CHARGE 3,50 €

MENU BISTECCA

UN'ESPERIENZA TOSCANA DA CONDIVIDERE

SCEGLI IL TUO TAGLIO PREFERITO E LASCIATI GUIDARE IN UN VIAGGIO DI SAPORI AUTENTICI. OGNI MENU È PENSATO PER DUE PERSONE E INCLUDE ANTIPASTO, CONTORNO E DOLCE: IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA TRADIZIONE E GUSTO, PER UN MOMENTO DA RICORDARE.

A TUSCAN EXPERIENCE TO SHARE

CHOOSE YOUR PREFERRED CUT AND LET YOURSELF BE GUIDED THROUGH AN AUTHENTIC JOURNEY OF FLAVORS. EACH MENU IS DESIGNED FOR TWO PEOPLE AND INCLUDES A STARTER, SIDE DISH, AND DESSERT — THE PERFECT BALANCE OF TRADITION AND TASTE FOR A MOMENT TO REMEMBER.

TUSCAN

ANTIPASTO
GRAN TAGLIERE TOSCANO (7)

COSTATA
DA CONDIVIDERE

CONTORNO A SCELTA
DOLCE A SCELTA

42

PER PERSONA

FIorentina

ANTIPASTO
GRAN TAGLIERE TOSCANO
(7)

FIorentina
DA CONDIVIDERE

CONTORNO A SCELTA

DOLCE A SCELTA

49

PER PERSONA

CHIANINA

ANTIPASTO
GRAN TAGLIERE TOSCANO (7)

CHIANINA
DA CONDIVIDERE

CONTORNO A SCELTA
DOLCE A SCELTA

59

PER PERSONA

COPERTO / COVER CHARGE 3,50 €

BIBITE - CAFFÈ - AMARI

SOFT DRINKS- COFFEE - DIGESTIFS

ACQUE NATURALE / FRIZZANTE CL 75 3,50 €

Still water / Sparkling water

CAFFÈ 3 €

Coffee

CAPPUCCINO 4 €

CAFFÈ CORRETTO 4 €

Corrected coffee

COCA COLA 5 €

Corrected coffee

SUCCO ALLA PERA/ PESCA/ MELA / ARANCIA 4 €

Pear / Peach / Apple / Orange Juice

AMARI 5 €

DISTILLATI A PARTIRE DA 6 €

PERONI / BIRRA MORETTI 5,50 €

ICHNUSA NON FILTRATA (CL 33) 6 €

Unfiltered Italian blonde beer

BIRRA 0.0 ALCOOL 6 €

SPRITZ 8 €

COCKTAIL DA 10 €

COPERTO / COVER CHARGE 3,50 €