

Ricordi

RISTORANTE

Via Dei Servi 112r FIRENZE
Tel. 0550691720 - ricordifirenze@gmail.com



SERVIZIO & COPERTO 3€
service and covered 3€

ANTIPASTI - STARTERS

TARTARE DI MANZO CONDITA ALLA NOSTRA MANIERA 17€

Beef tartare and his condiments

RICORDI TARTARE DI MANZO CONDITA CON GIN ALL'OLIO D'OLIVA
LIMONE E SALE MALDON 19€

Ricordi's beef tartare with oil olive gin, lemon and maldon salt

COCCOLI SERVITI CON PROSCIUTTO TOSCANO E BURRATA 15€

Fried coccoli with tuscan ham and burrata cheese

PANZANELLA CROCCANTE SU LETTO DI GAZPACHO DI POMODORO 12€

Crispy tuscan panzanella with tomato gazpacho

TAGLIERE VEGETARIANO CON VERDURE GRIGLIATE, BURRATA PUGLIESE E
POMODORINI CONFIT 14€

Grilled vegetables, burrata cheese and confit tomatoes

SELEZIONE DI ANTIPASTI DELLO CHEF (2 pers.) 32€

Selection mix starters from chef

POLPO* ACCOMPAGNATO DALLE SUE PATATE AL PREZZEMOLO 16€

Octopus and parsley potatoes

BIGNE SALATA RIPIENA DI BACCALA'* MANTECATO E POLVERE
DI OLIVE TAGGIASCHE 15€

Creamed salted cod served in choux pastry with taggiasca olive powder

BRUSCHETTE

TRADIZIONALE FEGATO ALLA TOSCANA 10€

Tuscan-style liver

POMODORO & BASILICO 10€

Tomatoes and basil

LARDO, FAGIOLI E ROSMARINO 10€

Lard, beans and rosemary

BURRO & ACCIUGHE DEL CANTABRICO 12€

Butter & cantabrico's anchovies

BACCALA MANTECATO 12€

Creamed cod

MIX DI BRUSCHETTE (5pz) 14€

Mix bruschettas

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 13€

Spaghetti pasta carbonara style

PICI DI PASTA FRESCA AL RAGU' DI CHIANINA BATTUTO A MANO 14€

Pici fresh pasta with chianina ragout home made

TORTELLONE RICOTTA & SPINACI SALTATI CON BURRO CHIARIFICATO, SALVIA,
TIMO E ZEST DI LIMONE 14€

*Tortello fresh pasta ricotta cheese and spinach with clarified butter,
sage, thyme and lemon zest*

RISOTTO CARNAROLI CACIO E PEPE CON LARDO CI COLONNATA E ROSMARINO
AFFUMICATO 16€

*Carnaroli rice with cheese and pepper, colonnata lard and smoked
rosemary*

LASAGNA AL RAGU' DELL'AIA 14€

Lasagna with farmyard ragout

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

PACCHERI ALL' ARRABBIATA DI POLPO* 16€

Paccheri fresh pasta with spice tomato octopus

CAPPELLACCI RIPIENI DI BACCALA* AI TRE POMODORI E GRANELLA DI
PISTACCHI 16€

Cappellacci fresh pasta with salted cod, three tomatoes and pistachios

RISOTTO CARNAROLI GAMBERI & ZAFFERANO, RIDUZIONE ACETO BALSAMICO
16€

Carnaroli rice with saffron, shrimp and balsamic vinegar

PAELLA ALLA FIORENTINA DI RICORDI (2 pers.) 40€
(la nostra paella viene preparata con base di riso carnaroli,
verdure, gamberi, pollo e manzo...25 minuti preparazione)

Paella Ricordi's with vegetables, shrimp, chicken and beef

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO 10€

Spaghetti pasta with tomatoes and basil

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

HAMBURGER DI BISTECCA CON MOZZARELLA DI BUFALA, INSALATA
E POMODORO 16€

Steak meat burger with bufala mozzarella, salad and tomato

TARTARE BURGER DI MANZO CON BURRATA, CIPOLLA CAMELLATA
E POMODORINI CONFIT 18€

Tartare beef burger with burrata cheese, caramelized onion and confit tomatoes

TIMBALLO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA SU FONDUTA
DI PARMIGIANO E OLIO AL BASILICO 14€

Eggplant parmigiana timbale on parmesan fondue and basil oil

BACCALA'* ALLA LIVORNESE €15

Salted cod livornese style

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA 18€

Grilled fillet salmon

**in assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato prodotto congelato*

LA BISTECCA - FLORENTINE STEAK

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA 6€ hg

Scottona Florentine steak

BISTECCA DI CHIANINA IGP 9€ hg

Chianina Florentine steak

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI 25€

Sliced beef with rocket, parmisan and tomatoes

TAGLIATA DI MANZO LARDO E ROSMARINO 25€

Sliced beef with lard and rosemary

TAGLIATA DI MANZO CON OLIO EVO TOSCANO E SALE MALDON 23€

Sliced beef with tuscan oil evo and sale maldon

INSALATONE

CESAR SALAD 13€

*insalata, pomodori, parmigiano, pollo gigliato, crostini di pane
salad, tomato, parmisan cheese, grilled chicken, crispy bread*

INSALATO GRECA 14€

*insalata, feta, olive, cipolla, cetrioli, pane croccante
salad, feta cheese, olive, onion, cucumber, crispy bread*

INSALATA DI POLPO 14€

*insalata, polpo, pomodori, olive e capperi
salad, octopus, tomatoes, olive and capers*

INSALATA DI RICORDI 12€

*insalata, pomodori, burrata, prosciutto toscano
salad, tomatoes, burrata cheese, tuscan ham*

CONTORNI

INSALATA VERDE 4€

Green salad

INSALATA MISTA 6€

Green salad and tomatoes

VERDURE GRIGLIATE 7€

Grilled vegetables

PATATE ARROSTO 7€

Roast potatoes

PATATE FRITTE 6€

Fried potatoes

FAGIOLI ALL'OLIO 6€

Oil beans

DOLCI

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO DI RICORDI 7€
Ricordi's chantilly cream millefeuille

CANTUCCINI & VIN SANTO 7€
cantuccini tuscan biscuits and sweet wine

TIRAMISU' 7€
Tiramisù

ZUCCOTTO ALLA FIORENTINA 7€
Zuccotto Florentine style

CHEESECAKE 7€
Cheesecake

PANNA COTTA 7€
Panna cotta

BABA AL RHUM 7€
baba al rhum

MACEDONIA DI FRUTTA 8€
Fruit salad

CAFFETTERIA

CAFFE' 2.5€
ORZO-DECA-GINSENG 3€
CAFFE' AMERICANO 4€
CAPPUCCINO 4.5€
THE CALDO 4.5€

DIGESTIVI

GRAPPA 5€
AMARO 5€
RHUM 5€
SAMBUCA 5€
FERNET 5€

WHISKEY 6€
COGNAC 6€

LIMONCELLO NAZIONALE 6€

VODKA CARMELLO SALTO DU-IT 7€

AMARO MARMATO MAITE 7€

GIN TONIC PREMIUM 12€
(fatti consigliare dal nostro staff)

I NOSTRI ROSSI

CHIANTI "Famiglia Falorni"

calice 7€ - bottiglia 25€

CHIANTI CLASSICO DOCG "Famiglia Falorni"

calice 7€ - bottiglia 32€

MORELLINO DI SCANSANO "Famiglia Falorni"

calice 7€ - bottiglia 29€

CHIANTI CLASSICO DOCG "San Giorgio Lapi"

bottiglia 35€

CHIANTI CLASSICO RISERVA "San Giorgio Lapi"

bottiglia 46€

BRUNELLO DI MONTALCINO "Villa I Cipressi"

bottiglia 80€

BOLGHERI "Tenuta Sorraia"

bottiglia 35€

BOLGHERI SUPERIORE "Tenuta Sorraia"

bottiglia 70€

BOLGHERI SUPERIORE "Tenuta Argentiera"

bottiglia 240€

I NOSTRI BIANCHI

CHARDONNAY "Cantina Rauscedo"
calice 7€ - bottiglia 28€

PINOT GRIGIO "Cantina Rauscedo"
calice 7€ - bottiglia 27€

RIBOLLA GIALLA "Cantina Rauscedo"
calice 7€ - bottiglia 26€

VERMENTINO DI TOSCANA "Micante Maremma Alta"
bottiglia 35€

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "Cantina Fontaleoni"
bottiglia 38€

I NOSTRI ROSATI

ROSATO IGT "Famiglia Falorni"
calice 7€ - bottiglia 25€

ROSATO IL GOLOSO "Podere 7"
bottiglia 35€

LE NOSTRE BOLLICINE

PROSECCO DOC MILLESIMATO "Conca d'oro"
calice 8€ - bottiglia 30€

POSECCO ROSE' "Conca d'oro"
bottiglia 30€

OOPS SPUMANTE CHARMAT EXTRA DRY TOSCANO "Maremma Alta"
bottiglia 27€

FRANCIACORTA BRUT "Cantina Serlini"
bottiglia 42€

FRANCIACORTA ROSE' "Cantina Serlini"
bottiglia 44€

FRANCIACORTA SATEN "Cantina Serlini"
bottiglia 46€

CHAMPAGNE "Lallier" R021
bottiglia 50€

CHAMPAGNE "Lallier" ROSE'
bottiglia 55€

CHAMPAGNE DOM PERIGNON
bottiglia 450€

ALLERGENI - INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI
LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime.

1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)  GLUTINE	8 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)  FRUTTA A GUSCIO
2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei  CROSTACEI	9 - Sedano e prodotti a base di sedano  SEDANO
3 - Uova e prodotti a base di uova  UOVA	10 - Senape e prodotti a base di senape  SENAPE
4 - Pesce e prodotti a base di pesce  PESCE	11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  SESAMO
5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi  ARACHIDI	12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  SO ₂ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
6 - Soia e prodotti a base di soia  SOIA	13 - Lupini e prodotti a base di lupini  LUPINI
7 - Latte e prodotti a base di latte  LATTICINI	14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi  MOLLUSCHI

Le procedure interne dettate dal Sistema HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata. Si ricorda che talvolta la preparazione e la manipolazione degli alimenti e delle bevande può comportare l'utilizzo condiviso di superfici, utensili ed attrezzature.

Non si può, pertanto, escludere la possibilità di una contaminazione crociata tra ingredienti diversi nei preparati alimentari.