

a Firenze si fa

ammodino

"Ammodino" significa fare le cose per bene, con cura, attenzione e precisione, senza fare pasticci

Si tratta di un tipico modo di dire toscano (molto usato a Firenze e dintorni) ed è il diminutivo affettuoso

di "ammodo" (o "a modo"), che indica qualcosa fatto come si conviene

“Ammodino” means doing things properly, with care, attention, and precision, without making a mess.

It is a typical Tuscan expression, especially common in Florence and the surrounding area. It is the affectionate diminutive

of “ammodo” (or “a modo”), meaning something done properly, as it should be.

*piattini da dividere,
assaggiare, condividere*

Small plates to share, taste and enjoy together

FOCACCIA TOSCANA CALDA, SALE E ROSMARINO

Warm Tuscan focaccia with salt and rosemary

PROSCIUTTO DI MAIALE ALLEVATO BRADO DEL CASENTINO

Prosciutto from free-range pigs raised in the Casentino area

CAPOCOLLO STAGIONATO DELLE SELVE DI VALLOLMO IN CASENTINO

Aged capocollo from Selve di Vallolmo in Casentino

SPALLA DI MAIALE COTTA LENTAMENTE

Slow-cooked pork shoulder

GNOCCO FRITTO CALDO E STRACCHINO

Warm fried dough with stracchino cheese

LESSO DI MANZO RIFATTO ALLA PIASTRA CON SALSA VERDE

Griddled boiled beef served with salsa verde

CROCCHETTE DI BRANZINO, FRIARIELLI E MAIONESE AL LIMONE

Sea bass and friarielli croquettes with lemon mayonnaise

TOAST CROCCANTE, SPALLA COTTA E ZUCCA

Crispy toast with cooked pork shoulder and pumpkin

BACCALÀ MANTECATO, PANE CROCCANTE

Creamed salt cod with crispy bread

FREGOLA, COZZE E PREZZEMOLO CON MAIONESE ALL'NDUJA

Fregola, mussels and parsley with 'nduja mayonnaise

TONNO FRESCO SCOTTATO E FAGIOLI

Seared fresh tuna with beans

CALAMARI, BROCCOLO ROMANESCO E SALSA D'ACCIUGHE

Squid, Romanesco broccoli and anchovy sauce

VITELLO ROSA E SALSA TONNATA

Pink veal with tuna sauce

CECINA CALDA E CREMA DI GORGONZOLA

Warm chickpea flatbread with Gorgonzola cream

MANZO BATTUTO, TARTUFO FRESCO E GEL DI UOVO

Hand-chopped beef, fresh truffle and egg gel

RISO CROCCANTE, ZUCCA E CASTELMAGNO

Crispy rice, pumpkin and Castelmagno cheese

MELANZANE, POMODORO, OLIVE E CAPPERI

Eggplant, tomato, olives and capers

SPINACINO, FINOCCHIO CROCCANTE E DATTERI

Baby spinach, crunchy fennel and dates

CAVOLFIORE PASTELLATO E FRITTO, INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO CONDITA CON ACETO DI MELE E SEMI DI FINOCCHIO, CREMINO DI ANACARDI E SOIA

Battered and fried cauliflower, white cabbage salad dressed with apple cider vinegar and fennel seeds, cashew and soy cream

a Firenze si fa

ammodino

PIATTI

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI, CREMA DI POMODORO E POMODORO ARROSTO
Ricotta and spinach gnudi with tomato cream and roasted tomato

TAGLIATELLE, RAGÙ DI CARNE E PARMIGIANO
Tagliatelle with meat ragù and Parmesan

RUOTE “BENEDETTO CAVALIERI”, RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E ARANCIA
Benedetto Cavalieri Ruote pasta with white rabbit ragù and orange

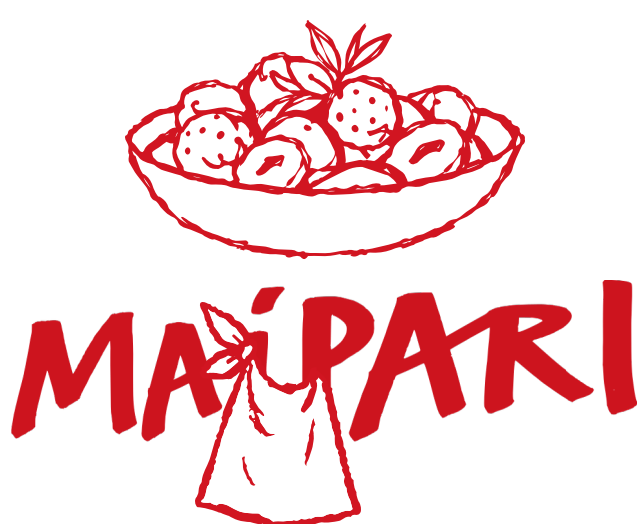
AGNOLOTTI, CREMA CACIO E OVO E TARTUFO FRESCO
Agnolotti with cheese and egg cream and fresh truffle

RISOTTO ALLA RUCOLA, LIMONE E BOTTARGA
Rocket risotto with lemon and bottarga

MANZO ALLA GRIGLIA, SALSA AL PEPE E PATATE FRITTE
Grilled beef with pepper sauce and French fries

POLLO FRITTO CROCCANTE E SALSA DELLA CASA
Crispy fried chicken with house sauce

OMBRINA ARROSTO, POMODORO, OLIVE E CAPPERI
Roasted snapper with tomato, olives and capers



ORECCHIETTE FATTE A MANO, POLPETTINE DI VITELLA RIGOROSAMENTE DISPARI, POMODORO, PARMIGIANO
Handmade orecchiette, an intentionally odd number of veal meatballs, tomato and Parmesan

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

GRANDMA'S
favourite

AGNOLOTTI, CREMA CACIO E OVO E TARTUFO FRESCO
Agnolotti with cheese and egg cream and fresh truffle

