

La Nostra Filosofia di Cucina

Autenticità e onestà rappresentano il cuore di ciascuno dei piatti che prepariamo a La Bottega del Buon Caffè.

Il nostro ristorante stellato Michelin offre un'esperienza "dalla natura al piatto" innovativa e stimolante, che permette agli ospiti di gustare ingredienti freschissimi raccolti direttamente nei nostri orti coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, mentre quegli ortaggi che non riusciamo a coltivare provengono da aziende biologiche. Infatti, siamo orgogliosi di affermare che oltre il 80% delle materie prime utilizzate nel nostro ristorante sono di provenienza biologica o biodinamica.

Nel rispetto della location fiorentina, i nostri menu stagionali sono creati per riflettere la vivace cultura culinaria e il patrimonio gastronomico unico della regione. Una cucina in cui stagionalità e sostenibilità sono gli ingredienti fondamentali: le carni sono fornite da macellai locali, che selezionano tagli prelibati e specie autoctone; il pesce viene pescato nel Mediterraneo secondo criteri di salvaguardia del mare.

Our Culinary Philosophy

Authenticity and honesty are at the heart of each dish we prepare at La Bottega del Buon Caffè.

Our Michelin-starred restaurant offers an innovative and inspiring "farm to plate" experience where guests can savor the freshest ingredients harvested daily from our own organic kitchen gardens, while what we are unable to cultivate ourselves is obtained from other organic producers – we are proud to say that over 80% of our ingredients come from organic and biodynamic farmers.

Respecting our Florentine location, our seasonal menus are created to reflect the vibrant culinary culture and unique gastronomic heritage of our region. Seasonal and sustainable products are fundamental ingredients in our kitchen meats are supplied by local butchers, who select exceptional cuts from native species, whereas the fish is delivered daily from the Mediterranean and supplied by sustainable fishermen.

MENU DEGUSTAZIONE “LA SELEZIONE DELLO CHEF”

“CHEF” TASTING MENU

Gamberi rossi di Sicilia crudi, polvere di olio EVO, grano saraceno e rafano (1,2,3,4)
Red prawns from Sicily, extra virgin olive oil powder, buckwheat and horseradish

Crème brûlée di foie gras, sorbetto alla cipolla rossa, fave di cacao,
pere e pan brioche (1,3,7)

Crème brûlée of foie gras with red onion sorbet, cocoa beans,
pears and brioche bread

Risotto mantecato al parmigiano reggiano 36 mesi. crema di finocchi,
bruciato di porro, ravanelli e finocchietto (7)

Risotto creamed with 36 months aged parmesan cheese, fennels cream,
burnt leek, radishes and wild fennel

Cappelletti di coniglio alla cacciatora (1,3,6,7,9)

Cappelletti pasta filled with rabbit hunter style

Piccione di Poppi, Petto, coscia, anacardi e spinaci di Borgo (6,7,9)

Poppi's pigeon, breast, drumstick, cashews, spinach from Borgo Santo Pietro

Il **Cheesecake** de' La Bottega (1,3,7,8)

La Bottega Cheesecake

Pane e grissini di nostra produzione (1,7,8,11)

Bread and breadsticks are home-made production

CENTOTRENTACINQUE EURO
ONE HUNDRED AND THIRTYFIVE EUROS

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO
EVENTUALI CAMBIAMENTI POSSONO AVERE VARIAZIONI DI PREZZO
TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE AND ANY CHANGES
MAY HAVE PRICE VARIATIONS

I NOSTRI VINI IN ABBINAMENTO
"OUR WINE SELECTION"

Fiorfiore 2016
Roccafiore
€ 13

Vigna La Miccia 5 anni
De Bartoli
€ 15

Torricella 2016
Barone Ricasoli
€ 11

Barolo Cannubi 2012
Tenuta Carretta
€ 21

Doccia a Matteo 2008
Caparsa
€ 19

Petit Manseng 2015
Terenzi
€ 15

L' ABBINAMENTO VINI DE' LA BOTTEGA
OTTANTA EURO
LA BOTTEGA WINE-PAIRING
EIGHTY EUROS

MENU DEGUSTAZIONE “VEGETARIANO”

“VEGETARIAN” TASTING MENU

Topinambur, fichi e nocciole (8,9)
Jerusalem artichokes, figs and hazelnuts

Scotellato di campo dell’azienda biologica “Fattoria di Arcetri”, miele e sesamo (6,11)
Wild chicory from “Arcetri” organic farm with honey and sesame

Risotto mantecato al parmigiano reggiano 36 mesi.
crema di finocchi, bruciato di porro, ravanelli e finocchietto (7)
Risotto creamed with 36 months old parmigiano reggiano cheese;
fennels cream, burnt leek, radishes and wild fennel

Carciofo, patata di Pietramala, taleggio DOP e rosa canina di Borgo Santo Pietro (7)
Artichoke, potato from Pietramala, taleggio DOP cheese and rose hip
from Borgo Santo Pietro

Formaggi dal caseificio di Borgo Santo Pietro (7)
Handcrafted cheeses from Borgo Santo Pietro

Sottobosco: Cremoso al gianduia, cacao e frutto della passione (1,3,7,8)
Forest undergrowth: Creamy hazelnut chocolate, cocoa and passionfruit

Pane e grissini di nostra produzione (1,7,8,11)
Bread and breadsticks are home-made

CENTOVENTI EURO
ONE HUNDRED AND TWENTY EUROS

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO
EVENTUALI CAMBIAMENTI POSSONO AVERE VARIAZIONI DI PREZZO
TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE AND ANY CHANGES MAY HAVE PRICE
VARIATIONS

I NOSTRI VINI IN ABBINAMENTO
"OUR WINE SELECTION"

Contrada Marotta Greco di Tufo 2015
Villa Raiano
€ 13

Clivi Galea 2015
I Clivi
€ 13

Torricella 2016
Barone Ricasoli
€ 11

Kolbenhof 2016
Hofstätter
€ 15

Aetnus Etna Rosso 2011
I Custodi delle Vigne dell'Etna
€ 16

Antonio Argiolas 100, 2012
Argiolas
€ 17

L' ABBINAMENTO VINI DE' LA BOTTEGA
OTTANTA EURO
LA BOTTEGA WINE-PAIRING
EIGHTY EUROS

ANTIPASTI STARTERS

- Topinambur**, fichi e nocciole (8,9) € 34
Jerusalem Artichokes, figs and hazelnuts
- Maiale**, broccoli e mela (9) € 36
Pork, broccoli and apple
- Crème brûlée di foie gras**, sorbetto alla cipolla rossa, fave di cacao,
pere e pan brioche (1,3,7) € 39
*Crème brûlée of foie gras with red onion sorbet, cocoa beans,
pears and brioche bread*
- Gamberi rossi** di Sicilia crudi, polvere di olio EVO,
grano saraceno e rafano (1,2,3,4) € 37
*Red prawns from Sicily, extra virgin olive oil powder,
buckwheat and horseradish*

LA PASTA PASTA

- Risotto** mantecato al parmigiano reggiano 36 mesi.
crema di finocchi, bruciato di porro, ravanelli e finocchietto (7) € 38
*Risotto creamed with 36 months old parmesan cheese;
fennels cream, burnt leek, radishes and wild fennel*
- Tagliatelle**, al capriolo (1,3,4,6,7,9) € 38
Tagliatelle pasta roe deer sauce
- Cappelletti**, di piccione, burro e timo (1,3,6,7,9) € 38
Cappelletti, pasta filled with pigeon, butter and thyme
- . . . **e di coniglio** alla cacciatore (1,3,6,7,9) € 38
. . . and filled with rabbit hunter style

*Pane e grissini di nostra produzione (1,7,8,11)
Bread and breadsticks are home-made*

CARNI E PESCI MEAT AND FISH

La Ricciola, e le rape (1,3,4,7,9) Amberjack with turnips	€ 48
Cervo, funghi e mirto (1) Venison, mushrooms and myrtle	€ 48
Piccione di Poppi, petto, coscia, anacardi e spinaci di Borgo (6,7,9) Poppi's pigeon, breast, drumstick, cashews, spinach from Borgo Santo Pietro	€ 50
Carciofo, patata di Pietramala, taleggio e rosa canina di Borgo (7) Artichoke, potato from Pietramala, taleggio cheese and rosehip from Borgo	€ 36

DOLCI DESSERTS

Il Cheesecake de' La Bottega (1,3,7,8) La Bottega Cheesecake	€ 28
La Mela The Apple	€ 28
Parfait Foresta nera (1,3,7,8) Black forest parfait	€ 30
Sottobosco, cremoso al gianduia, cacao e frutto della passione (1,3,7) Forest undergrowth, creamy hazelnut chocolate, cocoa and passionfruit	€ 32
Formaggi dal caseificio di Borgo Santo Pietro (7) Handcrafted cheeses from Borgo Santo Pietro	€ 27

*Pane e grissini di nostra produzione (1,7,8,11)
Bread and breadsticks are home-made*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

1. *Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and other derivative products, except: a) Grain-based glucose syrups, including dextrose (1); b) wheat-based maltodextrin (1); c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. - 2. *Crustaceans and products based on crustaceans.*

3. Uova e prodotti a base di uova. - 3. *Eggs and egg products.*

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

4. *Fish and fish products, except:
a) fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
b) gelatin or fish gelatin use for clarification in beer and wine.*

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. - 5. *Peanuts and peanut-based products.*

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

6. *Soy and soy products, except: a) refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soybased natura D-alpha tocopherol succinate; c) vegetable oils derived from soybean phytosterols and phytosterols; d) vegetable stanol ester produced from soybean vegetable oil sterols.*

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.

7. *Milk and milk products (including lactose), except: (a) whey produced for the examination of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) milk.*

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

8. *Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Western anacardium), pecan nuts [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), their products, except for nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*

9. Sedano e prodotti a base di sedano. - 9. *Celery and celery products.*

10. Senape e prodotti a base di senape. - 10. *Mustard and mustard-based products.*

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. - 11. *Sesame seeds and products based on sesame seeds*

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

12. *Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products in such a way as to be consumed for consumption.*

13. Lupini e prodotti a base di lupini. - 13. *Lupins and products based on lupins.*

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. - 14. *Molluscs and products based on molluscs.*

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

(1) And the derivative products, to the extent that they have undergone, are not likely to increase the level of allergenicity expressed by the Authority for the basic product from which they are derived.

Per ulteriori informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di sala
Please ask the restaurant staff for more information about allergens