

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.

ANTIPASTI STARTERS

Carote morbide e croccanti, zucchine e frutta secca (8,11) € 36
Crispy and soft Carrots, courgettes and nuts

Crème brûlée di foie gras, sorbetto alla cipolla rossa, fave di cacao,
pere e pan brioche (1,3,7) € 40
Crème brûlée of foie gras with red onion sorbet, cocoa beans, pears and brioche bread

Lingua di vitello, sedano del nostro orto, gamberi rossi,
agrumi e prezzemolo liquido (2,9) € 42
Veal tongue, celery from our own farm at Borgo Santo Pietro, red prawns, citrus fruit and liquid
parsley

LA PASTE PASTA

Risotto mantecato al parmigiano reggiano 36 mesi.
crema di finocchi, bruciato di porro, ravanelli e finocchietto (7) € 40
Risotto creamed with 36 months old parmigiano reggiano cheese;
fennels cream, burnt leek, radishes and wild fennel

Cappelletti, di piccione, burro e timo (1,3,4,6,7,9) € 39
Cappelletti pasta filled with pigeon, butter and thyme

Ravioli ripieni di parmigiano reggiano 24 mesi, melanzana affumicata, basilico,
more e aceto balsamico di Borgo Santo Pietro (1,3,6,7,8) € 40
Ravioli pasta filled with 24 months old parmigiano reggiano cheese, smoked eggplant, basil,
blackberries and Borgo Santo Pietro's balsamic vinegar

*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
Carrè di cervo, sangiovese, mela e fave (6) Deer venison, sangiovese wine, apple and broad beans	€ 48
Piccione di Poppi: Petto, coscia glassata al porto, rocher di fegatini e quinoa, anacardi, spinaci di Borgo Santo Pietro (6,7,9) Poppi pigeon: breast, port-glazed thigh, liver and quinoa ball, cashews and spinach from Borgo Santo Pietro	€ 50
Ceci, fragole, camomilla e fiori Chickpeas, strawberries, chamomile and flowers	€ 36

DOLCI DESSERTS

Il Cheesecake de' La Bottega (1,3,7,8) La Bottega Cheesecake	€ 30
La Mela The Apple	€ 30
Sottobosco: Cremoso al gianduia, cacao e frutto della passione (1,3,7,8) Forest undergrowth: Creamy hazelnut chocolate, cocoa and passionfruit	€ 32
Formaggi dal caseificio di Borgo Santo Pietro (7) Handcrafted cheeses from Borgo Santo Pietro	€ 40

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

MENU DEGUSTAZIONE "CLASSICO"

"CLASSIC" TASTING MENU

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

Lingua di vitello, sedano del nostro orto, gamberi rossi,
agrumi e prezzemolo liquido (2,9)

Veal tongue, celery from our own farm at Borgo Santo Pietro, red prawns, citrus fruit and liquid parsley

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*

Cappelletti, di piccione, burro e timo (1,3,4,6,7,9)

Cappelletti pasta filled with pigeon, butter and thyme

Piccione di Poppi:

Petto, coscia glassata al porto, rocher di fegatini e quinoa, anacardi, spinaci
di Borgo Santo Pietro (6,7,9)

*Poppi pigeon: breast, port-glazed thigh, liver and quinoa ball, cashews and 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

CENTOTRENTA EURO
ONE HUNDRED AND THIRTY 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"

Solalto 2008
Fattoria Le Pupille
€ 15

Vulcaia Fumè
Inama
€ 15

Cuvée Secrete 2016
Caprai
€ 19

Barbaresco Asili 2014
Cà del Baio
€ 19

Sangiovetto 2013
Badia a Coltibuono
€ 19

Petit Manseng 2014
Terenzi
€ 15

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

MENU DEGUSTAZIONE “VEGETARIANO”

“VEGETARIAN” TASTING MENU

Carote morbide e croccanti, zucchine e frutta secca (8,11)
Crispy and soft Carrots, courgettes and nuts

Ravioli ripieni di parmigiano reggiano 24 mesi, melanzana affumicata, basilico, more e aceto balsamico di Borgo Santo Pietro (1,3,6,7,8)
Ravioli pasta filled with 24 months old parmigiano reggiano cheese, smoked eggplant, basil, blackberries and Borgo Santo Pietro's balsamic vinegar

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

Selezione di Sorbetti dal nostro orto (7,9)
Sorbets Selection from our vegetable garden

Ceci, fragole, camomilla e fiori
Chickpeas, strawberries, chamomile and flowers

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

CENTOQUARANTA EURO
ONE HUNDRED AND FORTY 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

Braide Alte 2016
Livon
€ 19

Cuvèe Secrete 2016
Caprai
€ 19

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
NOVANTA EURO
LA BOTTEGA WINE-PAIRING
NINETY EUROS

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
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.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
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.
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.
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.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(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.