



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 che sposano la nostra stessa filosofia.

Siamo infatti orgogliosi di affermare che la maggior parte dei prodotti usati nella nostra cucina sono di provenienza biologica o biodinamica.

Nel rispetto della location Fiorentina, i nostri menù sono creati per riflettere la vivace cultura culinaria ed il patrimonio gastronomico unico della regione. Una scelta dove stagionalità e sostenibilità sono gli ingredienti fondamentali.

Le carni che non produciamo noi, vengono fornite dai migliori allevatori e macellai locali che selezionano per noi le parti più pregiate.

Così come il pesce che viene pescato nei mari dell'arcipelago Toscano, da piccoli pescatori che rispettano i criteri di salvaguardia dei mari.

OUR CULINARY PHILOSOPHY

Authenticity and honesty are 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 kitchen gardens, while what we are unable to cultivate ourselves is obtained from other organic producers.

We are proud to say that most of our ingredients are, or 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.

The meats that we do not produce, are supplied by the best local butchers, who select exceptional cuts for us.

Whereas the fish is delivered daily from the Mediterranean and supplied by sustainable fisherman.

MENU DEGUSTAZIONE “*LA SELEZIONE DELLO CHEF*”
TASTING MENU “*THE CHEF'S CHOICE*”

Primosale e campagna di Borgo (1,3,7,9,10)
Borgo's first salt soft cheese and field greens

Capesanta con porri, mela e fiori di Borgo. (7,8,9,14)
Scallop with leeks, apple and Borgo's flowers

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

Risotto alle erbe di campo, kefir di pecora, salsa di limone, mandorle,
parmigiano, bottarga. (7,8,9,10)
Risotto with wild herbs, sheep kefir, lemon sauce, almond,
parmesan cheese and cured turbot roe

Agnolotti di coniglio alla cacciatora (1,3,6,7,9)
Agnolotti pasta filled with rabbit hunter style

Piccione di Poppi frollato nel fieno, asparagi, spugnole e ciliegie (1,7,9,12)
Poppi's pigeon, smoked breast, asparagus, morels and cherries

Sottobosco (1,3,7)
Forest undergrowth

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

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE

L' ABBINAMENTO 6 VINI DE' LA BOTTEGA
LA BOTTEGA 6 WINE PAIRING 6 WINES

Vermentino 2018
Montauto

Petit Manseng 2015
Terenzi

Chardonnay Fabrizio Bianchi 2017
Castello di Monsanto

Rosso di Montalcino 2017
Tiezzi

Brunello di Montalcino 2014
Terre Nere

Barolo Chinato
Cocchi

MENU DEGUSTAZIONE “VEGETARIANO”

“VEGETARIAN” TASTING MENU

Primosale e campagna di Borgo (1,3,7,9,10)
Borgo's first salt soft cheese and field greens

Topinambur, sambuco e nocciole (8,9)
Jerusalem artichokes, elderflower and hazelnuts

Risotto alle erbe di campo, kefir di pecora, salsa di limone, mandorle, parmigiano. (7,8,9,10)
Risotto with wild herbs, sheep kefir, lemon sauce, almond and parmesan cheese

Uovo con fave, pane croccante ed erbe selvatiche (1,3,7,9)
Borgo's egg with fava beans, crispy bread and wild herbs

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

Sottobosco (1,3,7)
Forest undergrowth

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

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO

TASTING MENUS ARE CREATED FOR THE ENTIRE TABLE

L' ABBINAMENTO 5 VINI DE' LA BOTTEGA
LA BOTTEGA WINE PAIRING 5 WINES

Vermentino Toscana 2018
Montauto

Gessaia 2018
Montauto

Fiorfiore Grechetto di Todi 2017
Roccafiore

Chardonnay Fabrizio Bianchi 2017
Castello di Monsanto

Barolo Chinato
Cocchi

ANTIPASTI STARTERS

Primosale e campagna di Borgo (1,3,7,9,10)
Borgo's first salt soft cheese and field greens

Uovo con fave, pancetta ed erbe selvatiche (1,3,7,9)
Borgo's egg with fava beans, cured pork belly and wild herbs

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

Capesanta, con porri, mela e fiori di Borgo. (7,8,9,14)
Scallop, with leeks, apple and Borgo's flowers

Topinambur, sambuco e nocciole (8,9)
Jerusalem artichokes, elderflower and hazelnuts

LA PASTA PASTA

Risotto alle erbe di campo, kefir di pecora, salsa di limone, mandorle,
parmigiano, bottarga. (7,8,9,10)
Risotto with wild herbs, sheep kefir, lemon sauce, almond,
parmesan cheese and cured turbot roe

Agnolotti di coniglio alla cacciatora (1,3,6,7,9)
Agnolotti pasta filled with rabbit hunter style

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

Taglierini con calamaretto spillo, prezzemolo e peperoncino (1,3,4,9,14)
Taglierini with baby squid, parsley and fresh chilli

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

SECONDI MAIN COURSES

La Razza e sedano rapa (1,3,4,7)
Skate fish, and celeriac

Agnello di Borgo, ortiche, scorzonera, pera e cipolline borretane (7,8,9,10)
Borgo's lamb, nettles, black salsify, pear and borretane onions

Piccione di Poppi frollato nel fieno, asparagi, spugnole e ciliegie (1,7,9,12)
Poppi's pigeon, smoked breast, asparagus, morels and cherries

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

OLTRE LA NOSTRA CARTA BEYOND ... LA CARTE

| | |
|---|--------|
| Caviale Italiano Calvisius Siberian Classic | 30 gr. |
| Caviale Italiano Calvisius Siberian Royal | 30 gr. |
| Caviale Italiano Calvisius Siberian Royal | 50 gr. |

Italian Caviar Calvisius Siberian

Il Crudo di mare della Bottega, rafano, salicornia, uova di lompo (2,4)
La Bottega's Mixed raw fish and seafood, horseradish, salicornia herb, lumpfish eggs

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

DOLCI DESSERTS

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

Fragole e olio d'oliva...
Strawberries and olive oil.... (3,7)

Sottobosco (1,3,7)
Forest undergrowth

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 natural 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) lattitolo.

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