

## 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

**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

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"*

Vin Santo 2009  
Podere Il Pellicciano  
€ 15

Torricella 2016  
Barone Ricasoli  
€ 11

Cuvée Secrete 2016  
Caprai  
€ 19

Barolo Cannubi 2012  
Tenuta Carretta  
€ 21

Anfiteatro 2013  
Vecchie Terre di Montefili  
€ 21

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

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

**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, frutti rossi, camomilla e fiori**  
Chickpeas, red berries, 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

Cuvée 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  
OTTANTA EURO  
LA BOTTEGA WINE-PAIRING  
EIGHTY EUROS

## ANTIPASTI STARTERS

- Topinambur**, fichi e nocciole (8,9) € 36  
Jerusalem Artichokes, figs and hazelnuts
- 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 taccole (6) Deer venison, sangiovese wine, apple and jackdaws	€ 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, frutti rossi, camomilla e fiori Chickpeas, red berries, 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*

**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) lattolo.
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 SO<sub>2</sub> 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.