LA PETITE · FIRENZE

Menù

antipasti, primi e secondi

starters, pasta and main courses

antipasti

STARTERS

Coccoli artigianali con prosciutto crudo DOP e cuore di burrata 14 €
Coccoli fried pizza dough with ham and stracciatella cheese
(1, 7)

Carpaccio di carciofi e scaglie di parmigiano 17 €
Raw artichoke carpaccio with shaved Parmesan (7)

Tartare di Fassona con stracciatella tartufata e crumble di pomodori secchi San Marzano 18 €
Fassona beef tartare with truffle stracciatella and San Marzano sun-dried tomato crumble (7)

Polpette fritte di lampredotto e salsa verde 15 €
Fried lampredotto meatballs with green sauce
(1, 3, 4, 7, 12)

primi e secondi

PASTA & MAIN COURSES

PRIMI · PASTA

Tagliatelle al ragù toscano 15 €
Tagliatelle with Tuscan meat ragù (1, 3, 9, 12)

Risotto alla zucca con crumble di amaretti e lacrime di pecorino 17 €
Pumpkin risotto with amaretti crumble and pecorino drops
(3, 7, 8)

Tortellacci con crema al gorgonzola e tartufo 22 €
Tortellacci with Gorgonzola cream and truffle (1, 3, 7)

SECONDI · MAIN COURSES

Caramella di pollo CBT con mozzarella, bacon, pomodori secchi e patate arrosto 20 €
Slow-cooked chicken parcel with mozzarella, bacon, sun-dried tomatoes and roasted potatoes (7)

Peposo dell'Impruneta con purè di patate 18 €
Peposo dell'Impruneta, Tuscan peppered beef stew, with mashed potatoes (7, 9, 12)

Parmigiana di melanzane 18 €
Aubergine parmigiana (7)

Coperto e servizio 2,50 € · Cover and service €2.50

piatto vegetariano · vegetarian dish · i numeri tra parentesi sono gli allergeni, elencati sul retro · allergens listed overleaf

Per allergie e intolleranze chiedete al personale di sala · Please inform our staff of any allergies or intolerances

LA PETITE · FIRENZE

allergeni

ALLERGENS

PIATTO · DISH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
antipasti · starters														
Coccoli, prosciutto crudo e burrata	●						●							
Tartare di Fassona e stracciatella tartufata							●							
Polpette fritte di lampredotto e salsa verde	●		●	●			●					●		
Carpaccio di carciofi e parmigiano							●							
primi · pasta														
Tagliatelle al ragù toscano	●		●						●			●		
Risotto alla zucca con amaretti			●				●	●						
Tortellacci con crema al gorgonzola e tartufo	●		●				●							
secondi · main courses														
Caramella di pollo CBT con patate arrosto							●							
Peposo dell'Impruneta con purè di patate							●		●			●		
Parmigiana di melanzane							●							

LEGENDA · LEGEND

1 · **Cereali con glutine** · Cereals containing gluten
2 · **Crostacei** · Crustaceans
3 · **Uova** · Eggs
4 · **Pesce** · Fish
5 · **Arachidi** · Peanuts
6 · **Soia** · Soy
7 · **Latticini** · Dairy products
8 · **Frutta a guscio** · Tree nuts
9 · **Sedano** · Celery
10 · **Senape** · Mustard
11 · **Semi di sesamo** · Sesame seeds
12 · **Anidride solforosa** · Sulphur dioxide
13 · **Lupini** · Lupins
14 · **Molluschi** · Molluscs

La Petite: dove cucina, vino e cocktail si incontrano, nel cuore di Firenze.

La Petite: where food, wine and cocktails meet, in the heart of Florence.

Per allergie e intolleranze chiedete al personale di sala · Please inform our staff of any allergies or intolerances