



# Menù



# La Spada





# Ristorante La Spada

*Nel nostro ristorante, con circa 130 anni di attività, manteniamo i sapori della cucina toscana con alcune rivisitazioni.*

*Siamo fra i pochi che utilizzano ancora la legna per esaltare i sapori e la qualità delle nostre carni*

*cucinate nel girarrosto e alla brace che è esclusivamente di quercia e carpini.*

*In cantina abbiamo selezionato accuratamente una lista dei migliori vini toscani.*



Scarica gratuitamente Whizzeat, inquadra il QRcode e visualizza il nostro menu



Free download Whizzeat, scan the QRcode and check our menu



Invitiamo le persone che hanno intolleranze o allergie a segnalarcelo prima di acquistare le pietanze così da sincerarci della presenza o meno dell'allergene o alimento all'interno dello stesso.

È possibile richiedere il menù con l'indicazioni degli ingredienti.

\* IL PRODOTTO FUORI STAGIONE PUO' ESSERE SURGELATO- IF THE PRODUCT IS OUT OF SEASON IT CAN BE FROZEN

- PRODUIT DEHORS DES STAGIONE PEUT ETRE SURGELE\*



# *Lo Chef Consiglia...*

## *Degustazione Bistecca*

Antipasto toscano  
con crostini

Bistecca alla fiorentina  
parte costola c.a. 500 gr.  
con contorno

Vin santo con cantuccini

## *Spada's Fantasy Menu*

Tris dello Chef

Arrosto misto  
con patate alla ghiotta

Dolce della Casa

## *Menu Toscano*

Antipasto toscano  
con crostini

Ribollita

Bistecca alla fiorentina  
parte costola c.a. 500 gr.  
con contorno

Dolce della casa



## *Antipasti* Starters - Hors D'Oeuvre

### **Crostini alla fiorentina**

*Chicken liver patè on toasted bread - Canapés de foies de volaille*

### **Crostini toscani assortiti**

*Mixed tuscan "crostini" toasted bread - Toscans canapés assortis*

### **Fettunta con fagioli toscani**

*Toasted bread with beans - Bruschetta avec haricots*

### **Fettunta con lardo apuano**

*Toasted bread with extravergine oil and sliced lard - Tranches de pain grillé avec huile d'olive et lard*

### **Bruschetta al pomodoro**

*Toasted bread with fresh tomato - Canapés avec tomates*

### **Caprese con mozzarella di bufala**

*Sliced tomato with mozzarella cheese - Tomates et mozzarella de buffle*

### **Prosciutto, sbriciolona e pecorino toscano**

*Ham with tuscan salumi and pecorino cheese - Jambon cru, finocchiona et fromage de brebis*

### **Prosciutto gorgonzola e noci**

*Ham with gorgonzola cheese and walnuts- Jambon et noix de gorgonzola*

### **Antipasto di salumi toscani con crostini**

*Mixed sliced salted meats with "crostini" - Charcuteries toscanes et canapés de foie de volaille*

### **Salamino di cinghiale**

*Wild boar salami - Saucisson de sanglier*

### **Sformato del giorno**

*Daily quiche - Soufflé du jour*

## *Primi Piatti* First Courses - Entre'es

### **Zuppa di verdura**

*Vegetable soup - Zuppa de verdura - Potage de légumes*

### **Ribollita alla fiorentina**

*Typical florentine soup - Soupe paysanne dense à la florentine*

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncino o al pomodoro**

*Spaghetti with olive oil, garlic and pepper / or with tomato-Spaghetti ail, huile d'olive et piment / o et sauce tomate*

### **Spaghetti alla carbonara**

*"Spaghetti" with a creamy bacon and egg sauce - Spaghetti à la crème fraîche, oeuf et petit salé*

### **Penne alla sorrentina o alla carrettiera**

*Pasta with tomato and fresh mozzarella sauce - Pâtes à la sauce tomate et mozzarella*

### **Risotto ai funghi porcini \***

*Rice chef's style—Risotto du chef aux cèpes*

### **Lasagne al forno**

*"Lasagne" - Lasagnes au four*

### **Pici senesi pepe e pecorino**

*"Pici" fresh pasta with pecorino cheese and black pepper - Pâtes fraîches siennoises au fromage de brebis et poivre noir*

### **Tortelli di patate alla maremmana**

*"Tortelli" with potatoes and a "maremmana" sauce - Ravioli fraîches aux pommes de terre sauce aux cèpes at saucisse*

### **Tortellini alla Medici**

*"Tortellini" with ham, mushrooms, peas and a cream sauce - "Tortellini" avec jambon, champignons de Paris, petit pois et crème fraîche*

### **Ravioli tartufati**

*"Ravioli" with mixed mushrooms and a cream truffle sauce - Ravioli sauce truffée*

### **Taglierini al salmone e caviale**

*Taglierini with salmon and caviar - Taglierini au saumon et caviar*

### **Gnocchi di patate gamberoni\* e zucchine**

*Gnocchi with shrimps and zucchinis - Gnocchi de pommes de terre aux crevettes et courgettes*

### **Tris dello Chef (min. 2 per.) (p.p)**

*Three different kinds of pasta (chef's choice) - Trois sortes de pâtes avec des sauces différentes*



## Secondi Piatti

### **Trippa alla fiorentina**

*Tripe florentine style - Tripes à la florentine*

### **Scamorza affumicata con prosciutto crudo**

*Roast smoked cheese whit ham*

## Secondi Piatti allo Spiedo

*Main Courses "Roasted" - Viandes Plates a la Broche*

### **Rosticciana**

*Spare ribs - Côtes de porc*

### **¼ Pollo arrosto**

*¼ Roast chicken - ¼ Poulet rôti*

### **Coniglio allo spiedo**

*Rabbit on the spit - Lapin à la broche*

### **Arista allo spiedo**

*Pork on the spit - Carré de porc à la broche*

### **Fesa di tacchino**

*Roast turkey - Blanc de dinde ( aigillettes )*

### **Roast beef all'Inglese**

*Roast beef - Roast beef*

### **Noce di vitella allo spiedo**

*Roast veal - Noix de veau au four*

### **Arrosto misto**

*Mixed roast (different kinds of roast meats) - Différentes sortes de viande rôties*

## Secondi Piatti alla Griglia

*Main Courses on the Grill - Seondes Viandes au Feu de Bois*

### **Bistecca alla fiorentina**

*Florentine steak - Bistecca à la fiorentine (côte de boeuf)*

### **Bistecca alla fiorentina "Gran Selezione" frollatura "Dry Aged"**

*Florentine steak "Best Selection" Dry aged maturation*

*Bistecca à la fiorentine (côte de boeuf) "meilleur choix" maturation "Dry aged"*

### **Bistecca alla fiorentina Chianina IGP**

*Carne di razza DOC certificata dal Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*

### **Entrecôte**

*Sirloin steak - Entrecôte*

### **Filetto di Manzo**

*Beef fillet - Filet de boeuf*

### **Lombatina di vitella alla brace**

*Veal chop - Côte de veau grillée au feu de bois*

### **Petto di pollo alla brace**

*Grilled chicken breast - Blancs de poulet sur le gril (au feu de bois)*

### **Tagliata di pollo all'aceto balsamico**

*Sliced chicken with balsamic vinegar - Emincé de poulet au vinaigre balsamique*

### **½ Pollastrino**

*½ Chicken - ½ Coq au feu de bois*

### **Bistecca di maiale**

*Pork chop - Côte de pork grillée*

### **Tagliata di scamone all'olio di rosmarino e parmigiano**

*Sliced beef with rosemary oil and parmesan cheese - Tagliata de boeuf à l'huile de romarin et parmesan*

### **Tagliata di bistecca alla moda Spada**

*Chopped steak - Tranches de bifteck*

### **Salsicce alla griglia**

*Grilled sausage - Saucisse grillée au feu de bois*



*Coastorni*  
Sides - Garniture

**Fagioli toscani**

*Tuscan style beans - Haricots blancs toscans*

**Patate alla ghiotta**

*Roasted spiced potatoes - Pommes de terre Gourmandes*

**Coppa di insalata mista**

*Mixed salad - Salade composée*

**\* Piselli**

*Green peas - petits pois*

**\* Broccoli all'aglio**

*Broccoli served with garlic - Broccoli à l'ail*

**\* Spinaci al burro**

*Spinach served with butter - Epinards au beurre*

**\* Patate fritte**

*French fries - Pommes de terre frites*

**Verdure miste**

*Mixed vegetables (grilled or boiled) - Légumes variés (grillés ou cuits à l'eau)*

**Melanzane alla Parmigiana**

*Eggplants parmesan style - Gratin d'aubergines au parmesan*

**Selezione di formaggi italiani**

*Selection of Italian cheeses - Sélection de fromages italiens*

## *Dessert*

### **Panna cotta**

*Cooked cream (Home made), Crème cuite*

### **Tiramisù (Home made)**

### **Crostata pere e cioccolato**

*Pears and chocolate tart -Tarte maison aux poires et chocolat*

### **Profiteroles**

### **Budino di marroni**

*Chessnut flummery - sorte de flan aux marrons*

### **Cheesecake**

### **Biscotti di Prato con vinsanto**

*Special "biscottini" with sweet wine.*

*Petits biscuits aux amandes que l'on trempe dans un vin de dessert (spécialité de la ville de Prato)*

### **Affogato al Caffè**

*Ice cream with coffee, Genre de café liégeois*

### **Tartufo al cioccolato**

*Chocolate truffle (Kind of ice cream)*

### **Zuccotto alla fiorentina**

*"Zuccotto" Florentine speciality (ice cream and cake)*

*Spécialité Florentine à base de biscuit de Savoie, liqueur et glace*

### **Gelato misto**

*Mixed ice cream, Glace panachée*

### **Sorbetto al limone**

*Sorbet au citron*

### **Macedonia di frutta fresca**

### **Ananas a piacere**

## *Caffetteria*

### **Caffè espresso**

### **Cappuccino**

### **Thè**

## *Liquori*

### **Liquori e Amari**

### **Grappa bianca**

### **Grappa barriccata**