



La cucina è parte essenziale della cultura di un popolo e vive di sapori e tradizioni. Il Florian interpreta i piatti tradizionali secondo i canoni della cucina contemporanea attraverso cotture più brevi o a bassa temperatura e sapori più delicati.

Cuisine is an essential part of a Nation's cultural heritage. It thrives on flavors and traditions. Florian interprets traditional dishes using the canons of the contemporary kitchen; low temperatures, altered cooking time, flavoring of a more delicate nature.

Il nostro Chef è a disposizione per proporre piatti Vegetariani, Vegani o per Celiaci a coloro che hanno particolari esigenze.

Our Chef is at your disposal to prepare Vegetarian, Vegan or for Coeliac dishes on request.



Gentile cliente si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Alcuni ingredienti sono stati trattati con abbattitore di temperatura per garantire una maggiore freschezza alimentare.
Dear guest, please inform your waiter if you have food allergy or dietary requirements. Some ingredients are treated with blast chiller method to preserve food quality and safety.





LA DEGUSTAZIONE - *THE TASTING MENU*

La degustazione del mese è un omaggio alla mostra "Klimt Experience" in esposizione a Santo Stefano al Ponte.

La creatività dello Chef propone prodotti e piatti della tradizione austriaca con un gusto contemporaneo.

The tasting menu of the month is a tribute to the exhibition "Klimt Experience" on display in Santo Stefano al Ponte.

Our Chef's creativity proposes products and traditional Austrian dishes in a contemporary taste.

Vellutata di Zucca gialla aromatizzata al Timo, gnocchetti di Patate,
blu di Bufala e Pancetta croccante

*Yellow Pumpkin creamy soup flavored with Thyme, Potato gnocchi with blue Buffalo cheese
and crunchy Bacon*

Trota salmonata, caviale di Trota, salsa Kartoffelkäse e Cavolo viola

Salmon trout, Trout caviar, Kartoffelkäse sauce and purple Cabbage

Strudel con crema alla Vaniglia e gelato al Latte di capra

Strudel with Vanilla cream and goat Milk ice-cream

Acqua, vini e caffè inclusi

Water, wines and coffee included

Euro 55,00

Prezzo speciale per i possessori del biglietto di ingresso alla mostra Klimt Experience

Special price if showing the entrance ticket to the exhibition Klimt Experience

Euro 39,00

Il Menù Degustazione si intende per tutto il tavolo

The Tasting Menu is valid for all the guests of the table





TRECENTO ANNI DI TRADIZIONE - THREE HUNDRED YEARS OF TRADITION

Le vetrine del Caffè storico di Piazza San Marco hanno visto passare tutta la storia d'Italia, che oggi, nel ristorante del Florian di Firenze, viene presentata con alcuni grandi classici della nostra tradizione culinaria rivisitati in chiave contemporanea.

From the windows of the historic Caffè in St. Mark's Square, the Italian history passed by. The same history and tradition are now presented in the restaurant Florian in Florence with some great classic specialties revisited in a contemporary way.

ANTIPASTI – STARTERS

Spuma di Cannellini, trippa di Baccalà e infusione di Olio al Rosmarino <i>Cannellini Beans mousse, Cod tripe and Rosemary Oil</i>	18,00
Fegatini alla Toscana in versione Florian <i>Florian version of Tuscan Livers</i>	16,00
Cicchetti Veneziani <i>Typical Venetian "Cicchetti"</i>	16,00
Flan di Melanzane con cuore di Pecorino di Pienza, passata di Pomodorini e Pesto <i>Eggplant flan with heart of Pecorino of Pienza cheese, Cherry Tomatoes puree and Pesto</i>	14,00



PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Bigoli alla Veneziana <i>Bigoli pasta with Venetian sauce (anchovies and onion)</i>	16,00
Vellutata di Zucca gialla aromatizzata al Timo, gnocchetti di Patata blu di Bufala e Pancetta croccante <i>Yellow Pumpkin creamy soup flavored with Thyme, small blue Potato gnocchi with Buffalo Mozzarella and crunchy Bacon</i>	18,00
Tagliatella fatta in casa con Tartufo Uncinato <i>Homemade Tagliatelle pasta with Uncinatum Truffle</i>	22,00
Penne Cuomo Cacio e Pepe <i>Cacio e Pepe Penne Cuomo pasta</i>	16,00

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Guancia di Chianina brasata al Chianti, spuma di Patate viola e giardinetto di Verdure <i>Chianti wine braised Chianina cheek, violet Potato mousse and mixed baby Vegetables</i>	23,00
Filetto di Vitello, vellutata di Topinambur, Porcini e Bacon croccante <i>Calf fillet, Topinambur pureed soup, Porcini mushrooms and crispy Bacon</i>	30,00
Branzino al Sale <i>Sea Bass baked in Salt</i>	32,00 p.p.
Baccalà in confit con crema di Broccoli calabresi e Pesto di Olive Taggiasche <i>Confit Cod with Calabrian Broccoli cream and Taggische Olive Pesto</i>	25,00



MATERIA PRIMA, TECNICA E PASSIONE: IL MENÙ DELLO CHEF
RAW MATERIALS, ART AND PASSION: THE CHEF'S MENU

ANTIPASTI – STARTERS

Tartare di Salmone con semi di Sesamo nero, Panna acida e croccante allo Zenzero 16,00
Salmon tartare with black Sesame seeds, sour Cream and crispy Ginger

Insalata liquida di Scarola, Capesante, Tartufo, Acciughe del Cantabrico e polvere di Pane al profumo di Jamon Iberico 22,00
Liquid Endive salad with Scallop, Truffle, Anchovies of Cantabrico and dried bread flavored with Jamon Iberico

Variazione di Baccalà, sfumature e consistenze di Peperoni arrosto e Lemongrass 18,00
Fried and creamy salted Codfish, roasted Peppers and Lemongrass

Lollipop di Quinoa e Verdurine con Tzatziki e salsa di Soia 15,00
Quinoa and Vegetables lollipop with Tzatziki and Soy sauce

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Tortello di Borragine e Cavolfiore, crema di Reggiano e Caviale Giaveri deluxe 22,00
Borage and Cauliflower Tortelli pasta, Parmesan cheese cream and Giaveri deluxe Caviar

Pappardella alla farina di Castagna mantecata con Cinghiale alla Birra aromatizzato alla Cannella 16,00
Chestnut flour Pappardella pasta creamed with Boar meat cooked with Beer and Cinnamon flavoured



Passatelli, brodetto di Gallinella e Frutti di mare 16,00
Passatelli pasta, Chick consommé and Sea food

Riso Acquarello mantecato ai Porcini, crudo di Gamberi 20,00
ed essenza di Timo
*Aquerello Rice creamed with Porcini mushrooms,
raw Shrimps and Thyme essence*

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Suprema di Piccione, Fegato grasso, fava di Cacao e Porto rosso 27,00
Pigeon chest, Foie gras escalope, Cocoa bean and Porto red Wine

Cochinillo glassato al Miele di Castagno, Zucca tostata e Amaretti 24,00
Chestnut Honey glazed Cochinillo, toasted Pumpkin and Amaretto

Tataki di tonno in crosta aromatica, Teriyaki e Spiedo mediterraneo 25,00
*Tataki Tuna crusted with Teriyaki sauce and Mediterranean skewer
(anchovies and vegetables)*

Rombo chiodato, parmantier di Patate al Basilico, Pioppini, Cicorietta 28,00
e Burro nocciola
*Turbot, Basil Potato parmantier, Pioppini mushrooms, Chicory and
brown butter*





VINI AL BICCHIERE - BY THE GLASS

Florian Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.	6,00
Florian Brut Franciacorta D.O.C.G.	8,00
Gérard Belin Tradition Brut	10,00
Florian Cabernet delle Venezie I.G.T. 2013	4,50
Florian Merlot delle Venezie I.G.T. 2014	4,50
Florian Valpolicella D.O.C. 2014	4,50
Andrea Formilli Fendi Le Corgne Rosso 2012	5,00
Tenute Guicciardini Strozzi Ocra Bolgheri Rosso D.O.C. 2014	7,00
Tenute Guicciardini Strozzi Chianti colli senesi D.O.C.G. 2014	6,00
Andrea Formilli Fendi Le Corgne Rosato 2014	5,00
Florian Pinot Grigio I.G.T. 2015	4,50
Florian Soave D.O.C. 2014	4,50
Florian Lugana D.O.C. 2013	4,50
Andrea Formilli Fendi Le Corgne Bianco 2013	5,00
SVGB Andrea Formilli Fendi 2013	7,00
Tenute Guicciardini Strozzi Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2015	6,00
Pieropan Soave Classico D.O.C. 2014	5,50
Tiefenbrunner Gewurztraminer Turmhof 2014	6,00
Acqua - <i>Mineral Water</i> (naturale o gassata - <i>still or sparkling</i>)	3,00
Dolomia 0,33 l	
Acqua - <i>Mineral Water</i> (naturale o gassata - <i>still or sparkling</i>) 0,75 l	4,50
Caffè - <i>Espresso coffee</i>	3,50
Coperto - <i>Cover charge</i>	2,00

