

Guelfi and Ghibellini



Restaurant

BAGLIONI



RELAIS SANTA CROCE
FLORENCE

Antipasti – Starters

Battuta di manzetta prussiana, spugna al prezzemolo e zenzero con scalogno al Carmignano
Beef tartare, parsley and ginger sponge, shallots and red wine sauce

“Tonno del Chianti” con carciofini novelli all’olio
Thyme and rosemary slowly cooked pork loin with artichokes

Uovo 62°, Grana Padano Riserva in due consistenze e terra di olive Mignole
Soft egg, Grana Padano cheese and Mignole olives crumbs

Torretta di quinoa e miglio, pesto al basilico e verdure coriandolo
Mile and quinoa salad with basil pesto and seasonal vegetables

Sgombro marinato agli agrumi e pepi, insalatina di puntarelle all’aspretto di lamponi e crème
fraîche all’aneto
Marinated mackerel, chicory salad in raspberry vinegar dressing and dill sour cream

Guelfi and Ghibellini



Restaurant

BAGLIONI



RELAIS SANTA CROCE
FLORENCE

Primi piatti – First course

Mezzelune verdi di magro al ragù di chianina e scaglie di Pecorino di Fossa
Ricotta and spinach ravioli with beef ragout and Pecorino cheese

Pasta e fagioli con spuma di Lardo di Colonnata
Traditional pasta with beans and lard

Pici di Montepulciano al pesto di rucola e mandorle di Mondello, specchio di Grana Padano
Pici pasta, rocket and almonds pesto with Grana Padano Riserva

Lo spaghetti “Martelli” al pomodoro
“Martelli” spaghetti with tomatoes

Paccheri alla Trabaccolara viareggina
Paccheri pasta in seafood sauce

Risotto agli scampi, nervetti e gelato al rafano
Langoustine risotto, beef gristles and horseradish icecream

Guelfi and Ghibellini



Restaurant



Secondi piatti – Main course

Controfiletto di Manzetta in casseruola con caponatina di verdure
Beef sirloin with seasonal vegetables

Medaglioni di Cinta Senese al Vin Santo, limoni canditi e cavolo stufato
Cinta Senese pork medallion, lemon candies and stewed cabbage

Sorpresa alle melanzane con nuvola di basilico e mayonaise ai peperoni
Eggplant treat! With basil cloud and peppers mayonnaise

Il tipico panino al Lampredotto con chips di patate e ketchup al Campari
Lampredotto sandwich with chips and Campari ketchup

Rombo gratinato con panura di quinoa al nero, salicornia ed emulsione di pistilli di zafferano
Turbot in black quinoa crust, samphire and saffron

Guelfi and Ghibellini



Restaurant



Dessert

Semisfera al cioccolato Amedei, mousse ai formaggi freschi e Passito di Pantelleria
Amedei chocolate semisphere, fresh cheese mousse and Passito di Pantelleria

Tiramisù al Matcha, tuile dentelles al caffè e gelée al maracuja
Matcha tiramisu, coffee tuile dentelles and passion fruit gelée

Brivido caldo al lampone
Spugna al lampone, il suo sorbetto, namelaka al cioccolato bianco, cardamomo e sablee al cacao
Raspberries sponge and sorbet, namelaka with cardamom and white chocolate, cocoa crumble

Selezione di sorbetti artigianali
Selection of homemade sorbets

I formaggi della tradizione Italiana
Selection of traditional italian cheese

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio
For any information regarding substances and allergens it is possible to have access to all documents which will be available upon request to our restaurant staff