

## Antipasti

Sformato di verdure su crema di Gran Riserva della Fattoria il Palagiaccio e ristretto di peperoni \_\_\_\_\_ € 19,00  
# 1-3-7

Tonno marinato agli agrumi con julienne di verdure all'olio evo \_\_\_\_\_ € 23,00  
# 4

Tentacolo di polpo grigliato con la sua maionese su crema di sedano rapa e tartufo\* \_\_\_\_\_ € 24,00  
# 7-9-14

Rosso d'uovo in tempura con crosta di Pistacchi, guanciale stagionato e salsa di pecorino \_\_\_\_\_ € 23,00  
# 1-3-5-7-8

Medaglione di coniglio con rigatino stagionato e perle di vinsanto \_\_\_\_\_ € 23,00  
# 3-12

Tagliere di salumi della Val di Chiana e formaggi e confetture \_\_\_\_\_ € 22,00  
# 7

## Allergeni



Mauro Forte  
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: [chef@columbusurbanresort.com](mailto:chef@columbusurbanresort.com) Sito: [columbusurbanresort.com](http://columbusurbanresort.com)

## Primi

- Crema di zucchine e biscotto salato \_\_\_\_\_ € 18,00  
# 1-3-7-8
- Fiocchi ripieni di astice con la sua salsa e tartufo della Selezione Savini\* \_\_\_\_\_ € 29,00  
# 1-2-3-9-12
- Risotto in cialda cacio, pepe, guanciale e rosso d'uovo marinato alla paprika \_\_\_\_\_ € 24,00  
# 3-7-12
- Gnocchi di patate e branzino su ragù di triglie e finocchietto selvatico \_\_\_\_\_ € 26,00  
# 1-3-4-12
- Mini paccheri di Gragnano con guanciale stagionato, porcini e pomodoro fresco del Vesuvio\* \_\_\_\_\_ € 23,00  
# 1-12
- Maltagliati alle erbe con battuto di manzo al rosmarino \_\_\_\_\_ € 22,00  
# 1-3-9-12

## Allergeni



Mauro Forte  
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: [chef@columbusurbanresort.com](mailto:chef@columbusurbanresort.com) Sito: [columbusurbanresort.com](http://columbusurbanresort.com)

## Secondi

- Filetto di branzino con crosta di patate e funghi porcini del monte Amiata\* \_\_\_\_\_ € 32,00  
# 4-12
- Involtini di sogliola crema di peperoni e patate nocciola e scarola\* \_\_\_\_\_ € 34,00  
# 4-8-12
- Petto d'anatra CBT caramellata agli agrumi con purea di patate viola e carote \_\_\_\_\_ € 30,00  
# 12
- Costoletta di maiale al pane dorato, maionese all'acciuga aglio e pomodoro fresco \_\_\_\_\_ € 28,00  
# 1-3-4-5
- Tagliata di manzo con olio aromatico e verdure grigliate \_\_\_\_\_ € 30,00
- Seitan ai semi di sesamo e soia, cipolline borrettane in agrodolce \_\_\_\_\_ € 23,00  
# 1-6-9-10-11
- Bistecca alla fiorentina \_\_\_\_\_ € 78,00 al kg

## Allergeni



Mauro Forte  
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

## Dolci

Delizia al limone di Sorrento\* \_\_\_\_\_ € 13,00  
# 1-5-7-9

Lingotto di cioccolato fondente e bavarese ai lamponi \_\_\_\_\_ € 13,00  
# 7-8

Crema bruciata al pistacchio \_\_\_\_\_ € 13,00  
# 3-5-7-8

Tartelletta ricotta mantecata e scorza d'arance \_\_\_\_\_ € 13,00  
# 1-3-7-12

Pastiera tipica napoletana con salsa di baccelli di vaniglia\* \_\_\_\_\_ € 13,00  
# 1-3-7-8

Soffiato di mascarpone con crumble al caffè e cacao amaro \_\_\_\_\_ € 13,00  
# 1-3-7-8

## Allergeni



Mauro Forte  
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401



## La degustazione di **Ciro in Florence** \_\_\_\_\_ Minimo 2 persone € 76,00 p.p.

Parmigiana di melanzane con bufala DOP

# 1-5-7-9

Spaghettoni XXL di Gragnano con vongole veraci del Tirreno

# 1-12-14

Filetto di branzino all'acqua pazza

# 3

Delizia al limone di Sorrento\*

# 1-3-7-8-12

## Degustazione Vegetariana \_\_\_\_\_ Minimo 2 persone € 70,00 p.p.

Sformato di verdure su crema di Gran Riserva della Fattoria il Palagiaccio e ristretto di peperoni

# 1-3-7

Mini paccheri di Gragnano con porcini e pomodoro fresco del Vesuvio\*

# 1-12

Seitan ai semi di sesamo e soia, cipolline borrettane in agrodolce

# 1-6-9-10-11

Tartelletta ricotta mantecata e scorza d'arance

# 1-3-7-12

### Mauro Forte Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A -  
50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: [chef@columbusurbanresort.com](mailto:chef@columbusurbanresort.com)

Sito: [columbusurbanresort.com](http://columbusurbanresort.com)

### Allergeni





## Degustazione di Pesce \_\_\_\_\_ minimo per 2 persone €92,00 p.p.

Tonno marinato agli agrumi con julienne di verdure all'olio evo

#4

Gnocchi di patate e branzino su ragù di triglie e finocchietto selvatico

# 1-3-4-12

Involcini di sogliola crema di peperoni e patate nocciola e scarola\*

#4-8-12

Lingotto di cioccolato fondente e bavarese ai lamponi

# 7-8

## Degustazione di Carne \_\_\_\_\_ minimo 2 persone € 84,00 p.p.

Rosso d'uovo in tempura con crosta di Pistacchi, guanciale stagionato e salsa di pecorino

#1-3-5-7-8

Risotto in cialda cacio, pepe, guanciale e rosso d'uovo marinato alla paprika

#3-7-12

Petto d'anatra CBT caramellata agli agrumi con purea di patate viola e carote

# 12

Soffiato di mascarpone con crumble al caffè e cacao amaro

# 1-3-7-8

### Mauro Forte Executive Chef

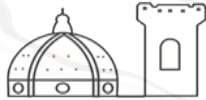
Lungarno Cristoforo Colombo 22/A -  
50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: [chef@columbusurbanresort.com](mailto:chef@columbusurbanresort.com)

Sito: [columbusurbanresort.com](http://columbusurbanresort.com)

### Allergeni





# FIRENZE HACCP

## AVVERTENZA ALLERGIE ALIMENTARI

## ALLERGY ADVICE

Gentile cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce.

Per informazioni, chiedi il Menù Allergeni al nostro personale.

Dear customer, the allergens listed below may be present in foods sold as ingredients or as traces. Ask our staff for Allergens Menu.

<p><b>1</b>  Cereali contenenti <b>GLUTINE</b>: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) e tutti gli alimenti che contengono questi cereali Cereals containing <b>GLUTEN</b>: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut</p>	<p><b>2</b>  <b>CROSTACEI:</b> gamberi, granchio, aragosta, scampi... <b>CRUSTACEANS</b></p>	<p><b>3</b>  <b>UOVA</b> prodotte da tutti i volatili di allevamento <b>EGGS</b> produced by all breeding birds</p>	<p><b>4</b>  <b>PESCE</b> <b>FISH</b></p>
<p><b>5</b>  <b>ARACHIDI</b> <b>PEANUTS</b></p>	<p><b>6</b>  <b>SOIA</b> <b>SOYBEANS</b></p>	<p><b>7</b>  <b>LATTE</b> (latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento), <b>LATTOSIO</b> <b>MILK</b> secreted by the mammary gland of farmed animals, <b>LACTOSE</b></p>	<p><b>8</b>  <b>FRUTTA A GUSCIO:</b> mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland <b>NUTS</b>: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts</p>
<p><b>9</b>  <b>SEDANO</b> <b>CELERY</b></p>	<p><b>10</b>  <b>SENAPE</b> <b>MUSTARD</b></p>	<p><b>11</b>  <b>Semi di SESAMO</b> <b>SESAME SEEDS</b></p>	<p><b>12</b>  Anidride solforosa e <b>SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro: vino e alcuni alimenti conservati <b>Sulphur dioxide and SULPHITES</b></p>
<p><b>13</b>  <b>LUPINI</b> <b>LUPIN</b></p>	<p><b>14</b>  <b>MOLLUSCHI:</b> polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie... <b>MOLLUSCS</b></p>		

Mauro Forte  
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: [chef@columbusurbanresort.com](mailto:chef@columbusurbanresort.com) Sito: [columbusurbanresort.com](http://columbusurbanresort.com)