







——— *Il Loggiato classico* ——  
*fu ideato come museo Michelangiolesco.*

Oggi, è la cornice di



**UN PANORAMA CHE NON HA EGUALI.**



Un colpo d'occhio di infinita bellezza

**che porterete  
nel cuore,**

——— per sempre. ——



# bistecca alla fiorentina

*Grilled steak*

*Scottona Europea*

**min. 25 gg Frollatura — maturation min. 25 days**

Bistecca alla Fiorentina nella costola <i>Grilled steak (rebay steak)</i>	<b>25,00 —</b> 500 / 550gr
Bistecca alla Fiorentina parte filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>56,00 —</b> 1 / 1.1 Kg
Bistecca Giglio Fiorentino parte extra filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>90,00 —</b> 15 / 1.6 Kg
Tagliata di bistecca con rucola alla citronette, grana e patate al forno <i>Beef sliced with aragula salad, Parmesa cheese and roasted potatoes</i>	<b>25,00</b>

*Scottona Black Angus Scozia IGP min.*

**25 gg Frollatura — maturation min. 25 days**

Bistecca alla Fiorentina nella costola <i>Grilled steak (rebay steak)</i>	<b>33,00 —</b> 500 / 550 g
Bistecca alla Fiorentina parte filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>68,00 —</b> 1 / 1.1 Kg
Bistecca Giglio Fiorentino parte extra filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>108,00 —</b> 1.5 / 1.6 Kg



# sua maestà la Chianina I.G.P.

*Steak with chianina meat*

## Scottona di Chianina

**min. 25 gg Frollatura — maturation min. 25 days**

Bistecca alla Fiorentina nella costola <i>Grilled steak (rebay steak)</i>	<b>40,00 —</b> 600 / 650 g
Bistecca alla Fiorentina parte filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>88,00 —</b> 1.1 / 1.2 Kg
Bistecca Giglio Fiorentino parte extra filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>120,00 —</b> 1.6 / 1.7 Kg
Tartara <i>Tartare</i>	<b>16,00</b>

## Scottona Fassona Piemonte IGP

**min. 25 gg Frollatura — maturation min. 25 days**

Bistecca alla Fiorentina nella costola <i>Grilled steak (rebay steak)</i>	<b>35,00</b> 500 / 550 Kg
Bistecca alla Fiorentina parte filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>70,00</b> 1 / 1.1 Kg
Bistecca Giglio Fiorentino parte extra filetto <i>Florentine T-Bone steak</i>	<b>110,00</b> 1.5 / 1.6 Kg
Carpaccio con rucola e grana <i>Fassona beef carpaccio with arugula salad and parmesan cheese</i>	<b>16,00</b>

# il filetto di Manzo

*Fillet Beef*

*Alla griglia*

**280 / 300 g**

*Grilled*

## **Filetto di Chianina**

*Fillet with Chianina meat*

**35,00**

## **Filetto di Scottona**

*Fillet with Scottona meat*

**30,00**



## **Elaborazioni del Filetti**

*processing of beef fillet*

Alla Rossini

*In "Rossini style"*

**35,00**

Al Pepe Verde e Cognac

*With Green Pepper and Cognac*

**32,00**

All'Aceto Balsamico

*With Balsamic Vinegar*

**32,00**

Al tartufo

*White Truffle*

**40,00**

Chateaubriand con Salsa Bernese,  
Patate al forno e Pomodoro Confit (× 2)

*Chateaubriand with Béarnaise Sauce,  
Roast Potatoes and Tomato Confit (× 2)*

**60,00**

Trifola di tartufo bianco (secondo disponibilità)

*Addition of white truffle (according to availability)*

**30,00 / g**

# i piatti della tradizione Toscana

*Typical dishes of tuscan cuisine*

<b>Antipasto “La Loggia”</b> Prosciutto DOP, finocchiona, crostone toscano e pecorino etrusco di grotta con miele <i>Plate of Tuscan ham, fennel salami, buschettas with chicken liver paté, sheep cheese with honey</i>	<b>16,00</b>
<b>Ribollita alla fiorentina</b> <i>Aromatic Bread soup with vegetable</i>	<b>9,00</b>
<b>Minestra di farro con fagioli borlotti</b> <i>Spealt soup with beans</i>	<b>8,00</b>
<b>Pappardelle di cinghiale</b> <i>“Pappardelle” pasta with wild-boar</i>	<b>14,00</b>
<b>Tortelli di lampredotto con clorofilla di prezzemolo</b> <i>“Tortelli” raviolis stuffed with beef tripe, served with chlorophyll of parsley</i>	<b>14,00</b>
<b>Maltagliati con Ragù Bianco di Cinta Senese e crema di peperoni</b> <i>Homemade pasta “Maltagliati” with Pork meat sauce and Bell Pepper cream</i>	<b>14,00</b>
<b>Trippa alla fiorentina</b> <i>Florentine Tripe with tomato sauce</i>	<b>12,00</b>
<b>Peposo di chianina alla fornacina con fagioli all’olio EVO</b> <i>Beef stew with white beans in olive oil</i>	<b>16,00</b>
<b>Ossobuco di Vitella alla fiorentina e fagioli bianchi</b> <i>Shin of Veal florentine style and white beans</i>	<b>23,00</b>
<b>Cinghiale in salmì con polenta fritta</b> <i>Jugged wild-boar with fried corn “polenta”</i>	<b>18,00</b>



# antipasto

starter

## di terra

Crostone Toscano <i>Bruschetta with chicken liver paté and tomato bruschetta</i>	<b>6,00</b>
Polenta con funghi porcini gratinati <i>Fried corn polenta with porcini mushrooms</i>	<b>10,00</b>
Bruschetta di pomodoro <i>Bruschetta with tomato</i>	<b>6,00</b>
Sformato di Zucchine con crema di Pecorino e chips di Prosciutto Crudo <i>Zucchini Pie with sheep Cheese cream and Raw Ham chips</i>	<b>12,00</b>
Terrina di Fegatini di Pollo, Tartufo nero, Vellutata di Sedano Rapa e Pan brioche salato <i>A Chicken Livers terrine with Black Truffle, Celeriac Cream and salt Brioche Bread</i>	<b>15,00</b>
Prosciutto di cervo con valeriana agli agrumi e fiore di pecorino di grotta etrusco <i>Deer ham with Valerian salad in citrus flavor and sheep cheese</i>	<b>18,00</b>
Prosciutto crudo e melone <i>Ham and melon</i>	<b>15,00</b>
Bresaola con Rucola e Parmigiano <i>Bresaola carpaccio beef with Rucola salad and parmesan cheese</i>	<b>15,00</b>



# antipasto

Starter

*di mare*

<b>Zuppa di Molluschi</b> Cozze, Vongole veraci, Scampo e Gamberone in salsa marinara e fett'unta <i>Shellfish Soup with Mussel, Clams, Prawn Shrimp in "Marinara" sauce and Garlic Bread</i>	<b>16,00</b>
Salmone marinato con misticanza e Burro agli Agrumi, servito con pan brioche salato <i>Marinated Salmon with Citrus Butter and toast Bread</i>	<b>14,00</b>
Insalata di mare e verdure croccanti <i>Seafood salad with crispy vegetables</i>	<b>14,00</b>
Tartare di Tonno agli Agrumi e bromoise di giardiniera croccante <i>Tuna fish Tartare in citrus flavour, with crispy vegetables</i>	<b>16,00</b>
Carpaccio di pescato con germogli e citronette al lime <i>Fresh fish carpaccio with sprout and Lime citronette</i>	<b>16,00</b>
Ostriche Fine de Claire 1/2 dozzina <i>Fine de Claire Oyster half dozin</i>	<b>25,00</b>
<b>Gran Crudo</b> Ostriche, Scampi, Gamberi rossi, Tartare di Tonno e Carpaccio di Pescato del giorno secondo disponibilità <i>Mix raw Fish — Oyster, Red Shrimps, Prawn, Tuna Tartare and Fish Carpaccio</i>	<b>45,00</b>



# primi piatti

First course

## *di terra*

Zuppa Toscana di Verdure fresche <i>Mix Vegetable soup</i>	<b>9,00</b>
Gnocchi di patate alla Sorrentina <i>Potatoe Gnocchi with Tomatoe and Mozzarella cheese</i>	<b>12,00</b>
Pici all'Anatra <i>Homemade pasta "Pici" with Duck sauce</i>	<b>15,00</b>
Ravioli Toscani con Burro nocciola, Salvia fritta e scaglie di Parmigiano <i>Homemade Tuscan Ravioli with Butter, fried Sage and Parmisan cheese</i>	<b>14,00</b>
Tortelloni ripieni di Burrata con Pomodorini, Olive taggiasca e Pinoli <i>Burrata cheese "Tortelloni" with fresh tomato, olive and Pine nut</i>	<b>15,00</b>
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Homemade pasta "Tagliatelle" with porcini mushrooms</i>	<b>15,00</b>
Tortelli al tartufo <i>Homemade pasta "Tagliatelle" with truffle</i>	<b>20,00</b>



# primi piatti

First course

*di mare*

Spaghetti alla chitarra di Gragnano alle vongole veraci <i>Gragnano's Spaghetti with clams</i>	<b>15,00</b>
Scialatielli alla trabaccolara <i>Homemade Pasta with white Fish and tomato sauce</i>	<b>16,00</b>
Sfoglia di Pasta fresca farcita con Scamorza, Melanzana e Gambero in guazzetto di Pomodorini, Cozze e Vongole <i>Shrimp, Eggplant and Scamorza cheese Cannelloni in Tomato sauce and Shell-fish</i>	<b>18,00</b>
Tagliatelle di pasta fresca all'Astice (½ astice) <i>Homemade pasta "Tagliatelle" with ½ Lobster and fresh Tomato sauce</i>	<b>26,00</b>
Spaghetti di Gragnano all'aragosta <i>Gragnano's spaghetti with lobster</i>	<b>50,00</b>



# secondi piatti

Second course

*di terra*

Milanese di Vitella con patate fritte <i>Fried veal "Milanese" with French Fries</i>	<b>20,00</b>
Costola di Vitella alla Castellana <i>Veal chop with Mushrooms and Black Truffle</i>	<b>25,00</b>
Anatra in tre cotture con Polenta, Bietole e crema di Sedano Rapa <i>Duck in three different cooking with Polenta, Chard and Celeriac Cream</i>	<b>25,00</b>
Ossobuco di Vitella con Funghi Porcini <i>Shin of Veal with Porcini mushrooms</i>	<b>23,00</b>
Scottadito d'Agnello con Patate al forno <i>Lam with roasted Potatoes</i>	<b>24,00</b>



# secondi piatti

Second course

di mare

Filetto di orata su minuta di Patate alla Maggiorana <i>Gilthead Bream fillet with Potatoes</i>	<b>22,00</b>
Fritto di Calamari, Gamberi e Patate <i>Deep fried Shrimp and Calamari with French Fries</i>	<b>18,00</b>
Tagliata di tonno con Valeriana e germogli di soia <i>Sliced tuna with Valerian salad and soy sprouts</i>	<b>18,00</b>
Trancio di Salmone al Burro aromatizzato allo Zafferano e salsa di Soia su purea di Finocchi <i>Sliced Salmon Flavored Butter with saffron and soy sauce on fennel cream</i>	<b>18,00</b>
Gamberoni alla Livornese <i>Imperial Shrimp Livornese style</i>	<b>20,00</b>
Trancio di pescato del giorno alla Porto S. Stefano <i>Slice Fish of the day with a ratatouille of vegetables</i>	<b>40,00</b>
Astice alla Thermidor 500/600 gr. <i>Lobster thermidor</i>	<b>55,00</b>
Aragosta alla Catalana 500/600 gr. <i>Catalan lobster</i>	<b>100,00</b>

**TUTTO IL PESCE PUÒ ESSERE SERVITO ALLA GRIGLIA  
ALL FISH CAN BE SERVED GRILLED**

*\*Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004*

*\*\* Alcuni prodotti potrebbero essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità, si prega di informarsi in precedenza con il personale di sala*

# contorni

Side dish

di mare

Misto di insalate di campo aromatiche **6,50**  
*Mix of aromatic Salad*

Insalata mista **6,50**  
*Mix Salad*

Patate al forno o fritte **6,50**  
*Roasted or Fried Potatoes*

Fagiolini cannellini all'olio EVO **6,50**  
*White Beans with extra-virgin olive oil*

Verdure del mercato saltate in padella  
con olio e aglio **6,50**  
*Cooked Vegetable with oil and garlic*

Verdure grigliate **8,50**  
*Grilled Vegetable*

---

Insalata Greca **15,00**  
*Greek Salad*

Insalata Caprese **15,00**  
*Tomatoe and Mozzarella cheese salad*

Caesar Salad **15,00**

Pinzimonio **15,00**  
*Raw vegetables dipped in olive oil with pepper and salt*



**SERVIZIO**

**12 %**

---

**SERVICE CHARGE**

**12 %**



# menu

---

## BISTECCA

---

Bistecca alla Fiorentina  
parte costola 450/500 gr.  
*Grilled steak (rebay steak)*

con Patate arrosto  
*with Roasted Potatoes*

Acqua Minerale 0,65 cl.

**25,00**

Servizio incluso *Service Included*

**VALID OFFER FROM 11.00 AM TO 6.00 PM**

---

## MEDITERRANEO

---

Salmone marinato con Lattughini misti  
e Burro agli Agrumi  
*Marinated Salmon with Citrus Butter*

Tagliatelle di pasta fresca all'Astice  
(1/2 astice)  
*Homemade pasta "Tagliatelle" with Lobster*

Acqua Minerale 0,65 cl.

**40,00**

Servizio incluso *Service Included*

---

## MICHELANGELO

---

Antipasto Toscano  
*Tuscan Raw Ham, Fennel Salami,  
Salami and Bruschetta*

OPPURE

Pici all'Anatra  
*Homemade pasta "Pici" with Duck sauce*

Bistecca alla Fiorentina  
nel Filetto  
per 2 persone (1/1.1 Kg.)  
*Florentin T-Bone steak for 2 people*

con Patate arrosto  
*with Roasted Potatoes*

Acqua Minerale 0,65 cl.

**40,00**

cada 1 *each 1*  
Servizio incluso *Service Included*

**BEST FOR TWO PEOPLE**

---

## ISOLANA

---

Scialatielli alla trabaccolara  
*Scialatielli pasta with Fish sauce*

Orata su minuta di Patate alla Maggiorana  
*Gilthead Bream with Potatoes*

Acqua Minerale 0,65 cl.

**35,00**

Servizio incluso  
*Service Included*

## tabella allergeni

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Informiamo la gentile clientela che gli alimenti da noi prodotti possono contenere allergeni, Vi preghiamo di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. REG.CE 1169/2011

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattiolio.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiu (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.)K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## allergen table

### SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

Customers who have allergies or intolerances should seek information from the waiter.

- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - wheat based glucose syrups including dextrose;
  - wheat based maltodextrins;
  - glucose syrups based on barley;
- cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
- Crustaceans and products thereof:
- eggs and products thereof.
- Fish and products thereof, except:
  - fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
  - fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
  - peanuts and products thereof.
- Soybeans and products thereof, except:
  - fully refined soybean oil and fat;
  - natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
  - vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
  - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
- Milk and products thereof (including lactose), except:
  - whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - lactitol.
- Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*) pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
- Celery and products thereof.
- Mustard and products thereof.
- Sesame seeds and products thereof.
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
- Lupin and products thereof.
- Molluscs and products thereof.



