

PRIMI PIATTI

<i>RAVIOLI FATTI A HANO DI PECORINO DI FOSSA E PERE WILLIAMS</i> HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH PECORINO AND WILLIAMS PEARS	26,00
<i>RAVIOLI FATTI A HANO RIPIENI CON RICOTTA DI CAPRA E SPINACI</i> HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH GOAT'S RICOTTA CHEESE AND SPINACH	24,00
<i>TAGLIERINI CARBONARA AL TARTUFO BIANCO</i> HOMEMADE TAGLIERINI WITH EGG SAUCE AND WHITE TRUFFLES	35,00
<i>TAGLIATELLE FATTE A HANO CON FUNGHI PORCINI NOSTRANI</i> HOMEMADE TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS	26,00
<i>PAPPARDELLE FATTE A HANO CON RAJÙ DI CINGHIALE MAREMMANO</i> HOMEMADE PAPPARDELLE WITH RAJÙ OF WILD BOAR	22,00
<i>SPAGHETTI CACIO E PEPE CON LARDO DI COLONNATA 199</i> SPAGHETTI WITH LARD, CHEESE AND PEPPER	22,00
<i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE</i> CARBONARA SPAGHETTI WITH JOWLS	22,00
<i>PENNE ALLA "SORRENTINA" CON POMODORO, MOZZARELLINE</i> PENNE "SORRENTINA" STYLE WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA	20,00
<i>TAGLIATELLE FATTE A HANO CON RAJÙ TOSCANO</i> HOMEMADE TAGLIATELLE WITH TUSCAN RAJÙ	20,00
<i>MACCHERONI DEL "BARONE ROSSO" PINOLI, POMODORINI E BASILICO</i> MACCHERONI "BARONE ROSSO" STYLE WITH PINE-NUTS, BASIL AND TOMATOES	22,00
<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</i> SPAGHETTI WITH CLAMS* FROM TIRRENO SEA	25,00
<i>LINGUINE ALLA NOSTRA "TRABACOLARA" PICCANTINA *</i> LINGUINE "TRABACOLARA" STYLE WITH MIXED SEAFOOD SLIGHTLY SPICY	25,00
<i>RISOTTO ALLA CATALANA CON GAMBERONI E VERDURINE *</i> CATALAN RISOTTO WITH PRAWNS* AND VEGETABLES	26,00
<i>RISOTTO ALLO ZAFFERANO NESIN SUPER E CIPOLLA CARAMELLATA</i> RISOTTO WITH NESIN SUPER SAFFRON AND CARAMELIZED ONION	26,00



SECONDI PIATTI

FIorentina T- BONE STEAK HINIHUH FOR 2 PEOPLE 1,5Kg	130,00
BISTECCA TOHA HAWK * PER 2 * CON SALSINA DELLA GIOSTRA A PARTE TOHA HAWK STEAK WITH GIOSTRA SAUCE FOR 2 PEOPLE	120,00
Filetto *LORENZO il MAGNIFICO* Fillet *LORENZO il MAGNIFICO* style with lard of colonnata and bearnaise	36,00
Filetto di HANZO alla *NORHANNA* Filletignon *NORHANNA* style with a mixture of aged balsamic vinegars	36,00
Filetto Kaluill con Fegato d'Oca e Mele all'Armagnac Fillet *Kaluill* with apples, Armagnac and goose liver	40,00
Filetto Tartarusa Fillet with Porcini Mushroom Cap	40,00
Tagliata di HANZO con Lardo e Tartufo Bianco Tagliata (grilled beef) with lard and white truffle	45,00
Tagliata di HANZO con Aglio, Olio e Rosmarino Tagliata (grilled beef) with garlic, olive oil and rosemary	32,00
Tagliata di HANZO con Rucola e Parmigiano Tagliata (grilled beef) with parmesan and rucola salad	32,00
Ossobuco di Vitella alla Toscana Ossobuco - Veal Tuscan style	30,00
Scottadito di Capretto alla brace con Zucchine fritte Grilled goat chops with fried zucchini	32,00
Scaloppine di Vitella al Limone o al Marsala Veal *scaloppine* with lemon or Marsala sauce	26,00
Wiener Schnitzler con salsine e contorni vari Viennese fried veal cut with mixed sauce	35,00
Spianata di HANZO alle Erbe aromatiche di Maremma Sliced beef with aromatic herbs of Maremma	28,00
Filetto di Branzino di Mare cotto in forno all'isolana Baked sea bass fillet *isolana* style with zucchini, tomatoes, capers, olives and potatoes	32,00



DESSERT E FRUTTA

SACHER IMPERIALE CHOCOLATE CAKE WITH APRICOT JAM	12,00
CHEESE CAKE DEL BABBO	12,00
TIRAMI SU...SU...SU...SU...	12,00
TART-TATIN di MELE KALVILL WARM APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM ON THE SIDE	14,00
LA MERENDA di SISSI IMPERATRICE HOMEMADE VANILLA ICE CREAM , RASPBERRIES AND CRANBERRY FLAYBÉES	12,00
GELATO di CREMA DEL VIUOLI VANILLA ICE CREAM	12,00
DELITTO SUL PACK.... ! RICE ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM STRAWBERRIES AND RASPBERRIES SAUCE	14,00
PACIUSO D'ISCHIA HAZELNUT ICE CREAM WITH MACADAMIA NUTS AND DARK HOT CHOCOLATE SAUCE	12,00
SORBETTO di MELE VERDE GREEN APPLE SORBET	12,00
SORBETTO di LIMONE SICILIANO SICILIAN LEMON SORBET	12,00
COPERTO - COVER CHARGE	3,00
ACQUA - WATER	2,00
ACQUA TOSCANA FONTE DI VERNA	6,00



LA GIOSTRA
IN FOOD WE TRUST





DRINKS

MOSCOW MULE	VODKA - GINGER BEER - LIME	20,00
NEGRONI	MARTINI ROSSO - CAMPARI ROSSO-GIN	20,00
AMERICANO	MARTINI ROSSO - CAMPARI ROSSO - SODA	20,00
VODKA MARTINI	VODKA - VERMOUTH DRY	20,00
COCKTAIL MARTINI	GIN - VERMOUTH DRY	20,00
EXPRESS MARTINI	COFFEE DRY MARTINI	20,00
SPRITZ	APEROL - PROSECCO - SODA	20,00
GIN TONIC	GIN- TONICA	20,00
HUGO SPRITZ	PROSECCO - FIOR DI SASSUCCO - SELTZ	20,00

WHISKEY

BLACK LABEL	25,00
LAFAVULIN	25,00
WHISKEY HALTO	25,00
OBAN	25,00





Show us what you've got

Share your foodie pics with us & tag...

@LaGiostrafirenze

#infoodwetrust #lagiostra #lagiostrafirenze



CONTORNI

<i>FIAMMIFERI DI ZUCCHINE CROCCANTI</i> FRIED ZUCCHINI STICKS	12,00
<i>ASPARAGI ALL'AFRO</i> GIANTS ASPARAGUS WITH EXTRA VIRGINE OLIVE OIL	14,00
<i>SPINACI FRESCHI ALLA TOSCANA</i> SPINACH TUSCAN STYLE (WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PARMESAN CHEESE)	12,00
<i>PATATE SAUTÉE</i> SAUTEED POTATOES	10,00
<i>PECORINO DI FOSSA CON PERE NIELE E NOCI</i> PECORINO CHEESE WITH WILLIAMS PEARS, ACACIA HONEY AND WALNUTS	16,00
<i>INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLINE DI BUFALA</i> CAPRESE SALAD, TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE	14,00
<i>INSALATA GRECA</i> GREEK SALAD, FETA CHEESE, CUCUMBERS, TOMATOES, OLIVES AND RED PEPPERS	12,00
<i>INSALATA MISTA DI STAGIONE</i> SEASONAL MIXED GREEN SALAD	12,00

* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO POTREBBE ESSERE CONGELATO SE FUORI STAGIONE.



ANTI PASTI

<i>PORCINI FRITTI NOSTRANI</i> TUSCAN FRIED PORCINI MUSHROOMS	24,00
<i>CARPACCIO DI ZUCCHINE E MELANZANE CON PECORINO DI FOSSA</i> ZUCCHINI AND EGGPLANTS CARPACCIO WITH FOSSA PECORINO CHEESE	24,00
<i>INSALATA DI SONCINO, ARANCE, PECORINO, NOCI, PINOLI E ACETO BALSAMICO</i> FRESH VALERIAN SALAD WITH PECORINO CHEESE, ORANGES, WALNUTS, PINE-NUTS AND OUR BALSAMIC VINEGAR	18,00
<i>STRACCIATELLA DI BURRATA PUGLIESE DOP CON POMPELHO ROSA E SALSA DI FICHI</i> BURRATA STRACCIATELLA, PINK GRAPEFRUIT AND FIGS COMPOSITE	22,00
<i>PROSCIUTTO GRAN RISERVA S. ILARIO E MOZZARELLA DI BUFALA DOP</i> GRAN RISERVA SAN ILARIO HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA	24,00
<i>PROSCIUTTO "PATA NEGRA" DE BELLOTA CON CROSTONE</i> SPANISH HAM "PATA NEGRA" DE BELLOTA WITH TOASTED BREAD	36,00
<i>CARPACCIO DI CARNE CHIANTINA, PARMIGIANO, RUCOLA E POMODORI</i> BEEF CARPACCIO, PARMESAN CHEESE, RUCOLA SALAD AND TOMATOES	24,00
<i>TARTARE DI FILETTO CON STRACCIATELLA E POMODORINI SECCHI PUGLIESI</i> RAW BEEF FILLET KNIFE CUT, STRACCIATELLA AND DRY TOMATOES	26,00
<i>GRAN SELEZIONE DI SALUMI DI CINTA SENESE</i> SELECTION OF DIFFERENT CURED MEATS OF "CINTA SENESE"	28,00
<i>CARPACCIO DI POLPO DI SCOGLIO CON PATATE</i> STEAMED OCTOPUS CARPACCIO WITH BOILED POTATO SALAD	26,00
<i>INSALATA FREDDA DI MARE CALDO CON FINOCCHI E ARANCE *</i> WARM SEA SALAD* WITH COLD SHREDDED FENNEL AND SLICE OF ORANGES	26,00

