

The very Slow Food...! The Best ! ! !

1732 D.C. FIRENZE

BENVENUTI ALLA GIOSTRA!

Prima di tutto, vorremmo raccontarvi un po' della nostra storia e rendervi partecipi del nostro sogno.
Desideriamo rubarvi qualche istante prima che ordiniate per conoscervi e venire incontro ai vostri gusti.

Welcome to LA GIOSTRA!

Before starting, we would like to tell you about our story and our ambitions.
We hope to while away a few moments before you order your food which we will prepare, after having met you, according to your taste.

Perché il nome "LA GIOSTRA"?

Semplicemente perché il luogo in cui vi trovate era, nel settecento, la rimessa invernale di una giostra di Piazza dei Ciompi, a pochi passi da qui.

Why the name "LA GIOSTRA"?

Because the place in which you find yourself was, in 1700, the winter storage place for a carousel located in the famous Piazza dei Ciompi not too far from us.

Perché scegliere di sollecitare le vostre papille gustative con alcune prelibatezze?

Semplicemente, gli incentivi culinari sono preferibili agli intrighi politici!
Passione, una passione travolgente, nata all'età di sette anni quando mia nonna faceva "magie"!
Ci portava in cucina, eravamo solo noi, lontano dagli occhi dei suoi domestici, e poi facevamo... I KRAPFEN!!!
Palline minuscole che la nonna metteva in una padella con olio e strutto e che dopo qualche attimo.....si gonfiavano due e tre volte .. magicamente....diventavano completamente dorate...
E infine l'assaggio!!! Una spolverata di zucchero... quel morso con una nuvola di zucchero che finiva sui nostri nasi. Ricordi d'infanzia che ti accompagnano per tutta la vita.
Poi è nata la mia eterna passione per il cibo.
Ed ora al nostro sogno... un ristorantino chiamato "LA GIOSTRA", dove ci piacerebbe farvi assaggiare la nostra cucina, né peregrina né per semplice spettacolo. Cibo che tocca le emozioni; un'occasione per gustare cibi veri che avvicinano i propri amici e commensali, creando un'athosfera memorabile e piacevole. E la gioia di tornare.

Why we choose to tickle your taste buds with our delicacies?

Because culinary inducements are preferable to political intrigue!
Passion, overwhelming passion, born at the age of seven when my grandmother performed "magic".
She would take us into the kitchen, just us, away from the eyes of her household staff, and then we would make: KRAPFEN!!!
Tiny little balls that ballooned in the heat ... gradually . . . Magically . . . Until . . . Hosanna . . .Placed in a large pan with boiling oil and fat, they would double in size, perhaps even more, and they became golden with a clear line.
And then the tasting: a dusting of sugar, and a bite, with a cloud of white that sweetened even our noses. Childhood memories that stay with you all your life!
Then was born my everlasting passion for food...
And now to our dream : a little restaurant called "LA GIOSTRA", where we would have the pleasure of having you taste our cooking, neither farfetched nor simply for show. Food that touches your emotions; an occasion to enjoy real food that brings you closer to your friends and table guests, creating a memorable, and pleasing athosphere.
And the joy of returning.

Always with us at LA GIOSTRA !

Benvenuti alla GIOSTRA,

Noi faremo tutto il possibile per farvi sentire a casa nostra, come ospiti di riguardo - non per sfamarvi - ma per darvi una piacevole Emozione, con Cibi Veri e Tradizionali Ricette, Toscane ed Europee!
Noi ci impegniamo ogni giorno per ricercare i migliori ingredienti, sempre freschi di giornata, senza badare a spese, e cucinati con tutta la cura che ci dà la nostra Passione ed Esperienza.
Grazie! E scusateci se non incontriamo sempre il Vostro Gusto:
Siamo davvero molto appassionati...ma pur sempre umani

Welcome to La Giostra,

We will do everything possible to make you feel at home as special guests - not just to feed you - but to give you a pleasant emotion, with real food and traditional Tuscan and European recipes!
We strive every day to search for the best ingredients, always fresh of the day, with no expense spared, and cooked with all the care that our Passion and Experience give us.
Thank you! And excuse us if we don't always meet your taste: we are really very passionate... but still human!

Soldano, Anastasia e
Dimitri Kunz d'Asburgo Lorena

Antipasti

Carpaccio di Carciofi Teron con Parmigiano Reggiano e Datterini — 28,00 €
Artichokes Carpaccio with Parmesan Cheese and Tomatoes (7)

Carpaccio di Zucchine e Melanzane con Pecorino di fossa — 24,00 €
Zucchini and Eggplant Carpaccio with pecorino Fossa cheese (5-7-8)

Insalata di Soncino, Arance, Pecorino, Noci, Pinoli e Aceto Balsamico — 20,00 €
Valerian salad with Pecorino cheese, oranges,walnuts,pine-nuts and Balsamic vinegar (5-7-8-12)

Stracciatella di Burrata Pugliese DOP con Pompelmo Rosa e salsa di fichi — 22,00 €
Burrata Stracciatella, Pink Grapefruit and figs compote (5-7-8)

Prosciutto Di Langhirano e Mozzarella di Bufala Dop — 26,00 €
Langhirano ham with Buffalo Mozzarella (7)

Prosciutto Iberico "PATA NEGRA" de Bellota con crostone — 40,00 €
Iberian Ham "PATA NEGRA" de Bellota with toasted bread (1)

Carpaccio di Manzo, Parmigiano, Rucola e Pomodoro — 26,00 €
Beef Carpaccio, Parmesan cheese, Rucola salad and tomatoes (7)

Tartare di Filetto di manzo alla Moda della Giostra — 30,00 €
Raw Beef fillet tartare knife cut (3.4.10)

Gran selezione di Salumi di Cinta Senese — 28,00 €
Selection of different cured meats of "Cinta Senese"

Carpaccio di Polpo* di Scoglio con Patate — 26,00 €
steamed Rock Octopus Carpaccio with sliced boiled potato (6-9-14)

Insalata fredda di mare caldo con finocchi e arance * — 26,00 €
Sea Salad* with cold Fennel and slice of Oranges (2-4-14)

* 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 contrassegnato potrebbe essere congelato se fuori stagione.

Primi Piatti

Ravioli fatti a mano Di Pecorino di fossa e Pere Williams 28,00 €
Homemade Ravioli filled with Pecorino cheese and Williams Pear (1-3-7)

Ravioli fatti a mano con Ricotta di Capra e Spinaci 26,00 €
Homemade Ravioli filled with ricotta goat cheese, Papavero Seeds and Spinach (1-3-7-8)

Taglierini alla Carbonara con Tartufo Bianco 50,00 €
Homemade Taglierini with White Truffles (1-3-7)

Tagliatelle Fatte a mano con Carciofi e Pomodorini Confit 26,00 €
Homemade Tagliatelle with artichokes and Confit Tomatoes (1-3-7)

Pappardelle fatte a mano, ragù di cinghiale maremmano, ginepro e pinoli 25,00 €
Homemade Pappardelle with wild Boar, Juniper and Pine nuts (1-3-8-9-12)

Spaghetti Cacio e Pepe con Lardo di Colonnata IGP 24,00 €
Spaghetti "cacio e pepe" with lard, cheese and black pepper (1-7)

Spaghetti alla carbonara con asparagi e guanciale 25,00 €
Carbonara Spaghetti with asparagus and Jowls (1-3-7)

Penne alla "Sorrentina" con pomodoro, mozzarelline di bufala 20,00 €
Penne "Sorrentina" style with tomato sauce and Buffalo Mozzarella and Oregano (1-7)

Tagliatelle fatte a mano con ragù toscano 22,00 €
Homemade Tagliatelle with tuscan Ragù (1-3)

Maccheroni del "Barone Rosso" Pinoli, pomodorini e basilico 22,00 €
Maccheroni "Barone Rosso" style with pine-nuts, basil and tomatoes (1-7-8)

Spaghetti alle Vongole Veraci 26,00 €
Spaghetti with clams (1-14)

Linguine alla nostra "Trabaccolara" piccantina * 26,00 €
Linguine "Trabaccolara" style with mixed seafood slightly spicy (1-2-4-14)

Risotto alla Catalana con Gamberoni * e Verdurine 28,00 €
Catalan Risotto with prawns* and vegetables (2-7-14)

Risotto allo Zafferano Negin Super e cipolla Caramellata 28,00 €
Risotto with negin super saffron and caramelized onion (7-9)

* 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 contrassegnato potrebbe essere congelato se fuori stagione.

Secondi Piatti

Bistecca alla Fiorentina di 1,5kg per 2 — 165,00 €
Fiorentina T- Bone Steak minimum for 2 people - with potatoes and carrots(1,5KG)- (7)

Filetto di manzo alla "Lorenzo il Magnifico" — 40,00 €
Fillet "LORENZO il MAGNIFICO" with lard of colonnata and Bearnaise (1-3-7)

Filetto di manzo alla "Normanna" — 42,00 €
Fillet mignon "Normanna" style with a mixture of aged Balsamic Vinegars Dop (1-7-12)

Filetto di manzo "Kalvill" con Fegato d'oca e mele all'armagnac — 46,00 €
Fillet "Kalvill" with apples, Armagnac and goose liver (1-7)

Tagliata di manzo con Lardo di colonnata e Tartufo Bianco — 60,00 €
Tagliata Grilled beef With Lard and White Truffle (7)

Tagliata di manzo con Aglio, Olio e Rosmarino — 36,00 €
Sliced Grilled Beef Steak with Garlic, Olive oil and Rosemary(7)

Tagliata di manzo con Parmigiano e rucola — 38,00 €
Tagliata Grilled beef with Parmesan and rucola Salad (7)

Ossobuco di vitella alla Toscana — 30,00 €
Tuscan Style Veal Ossobuco (1-9)

Scottadito di Capretto alla Brace con Zucchine fritte — 38,00 €
Grilled Lamb chops with fried Zucchini (1)

Scaloppine di Pollo al Limone o al Marsala — 28,00 €
Chicken "scaloppine" with Lemon or Marsala Sauce (1-7-9-12)

Wiener Schnitzel con salsine e contorni vari — 36,00 €
Viennese fried Veal Cut with mixed sauce (1-3-7-10)

Spianata di manzo alle Erbe Aromatiche di Maremma — 30,00 €
Sliced Beef with aromatic herbs from Maremma

Filetto di Branzino del Giorno cotto in forno all 'isolana — 36,00 €
Baked sea Bass fillet "Isolana" Style with zucchini, tomatoes, capers, olives and potatoes (4-9)

* 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 contrassegnato potrebbe essere congelato se fuori stagione.

Contorni

Carciofi Teron Fritti o al tegame 15,00 €
Crispy Fried or Braise Artichokes (1-9)

Scarola alla romana 12,00 €
Sauteed escarole Roman-style with garlic, oil, olives and raisin (9)

Fiammiferi di zucchine croccanti 12,00 €
Fried zucchini sticks (1)

Asparagi all 'Agro 14,00 €
asparagus with extra virgin olive oil

Broccoletti con Aglio, Olio e Peperoncino 12,00 €
Sauteed Broccoli with Garlic, Oil and Chili

Spinaci Freschi alla Toscana 12,00 €
Spinach Tuscan Style with extra virgin olive oil and Parmesan Cheese (7)

Patate sautée 10,00 €
Sauteed Potatoes (7)

Tagliere Misto di Formaggi con Pere Miele e Noci 25,00 €
Selection of Mixed Cheese with Pears, Honey and Walnuts (7-8)

Caprese di vera Bufala con pomodori e basilico 14,00 €
Caprese salad, tomatoes and Buffalo mozzarella cheese (7)

Insalata Greca con feta e Olive 12,00 €
Greek Salad, Feta Cheese, cucumbers, tomatoes, Olives and red Peppers (7)

Insalata Mista di stagione 12,00 €
Seasonal mixed Salad

* 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 contrassegnato potrebbe essere congelato se fuori stagione.

Dessert e Frutta

Sacher Imperiale Chocolate cake with apricot jam (1-3-7-8)	12,00 €
Cheese Cake del Babbo (1-3-7-8)	12,00 €
Tiramisù...Su...Su...Su...Su... (1-3-7-8)	12,00 €
Tarte Tatin di Mele Kalvill Apple Tart with a side of vanilla ice cream (1-3-7-8)	14,00 €
La Merenda di Sissi Imperatrice Homemade vanilla ice cream , Raspberries and Strawberries (1-3-7-8)	14,00 €
Gelato di Crema del Vivoli Vanilla Ice cream (1-3-7-8)	12,00 €
Delitto sul Pack.... ! Rice ice cream with whipped cream strawberries and raspberries sauce (3-7)	15,00 €
Paciugo d'Ischia Hazelnut ice cream with dark hot chocolate sauce (1-3-7-8)	12,00 €
Sorbetto di Mela Verde con Calvados Green apple Sorbet with Calvados (7)	12,00 €
Sorbetto di Limone Siciliano con Vodka Sicilian Lemon Sorbet with Vodka (7)	12,00 €

Acqua San Benedetto - millennium -	6,00 €
Soft Drinks	5,00 €
Birra Viola Alla Spina 0,400 L	12,00 €
Birra Viola in Bottiglia 0,350 L	10,00 €
COPERTO – COVER CHARGE	3,00 €

* 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 contrassegnato potrebbe essere congelato se fuori stagione.

La Giostra
in food we trust

VINI ROSSI

CHIANTI - CLASSICO

Castello in Villa	Castello in Villa	2020-21	60,00 €
Cigliano	Gran Selezione	2020-22	170,00 €
Il Gaggio Ipsus	Gran Selezione	2018	350,00 €
Castello di Brolio	Gran Selezione	2022	80,00 €
San Giusto a Rentennano	San Giusto a Rentennano	2024	40,00 €
Badia a Coltibuono	Badia a Coltibuono	2022	45,00 €
Fonterutoli	Mazzei	2022-23	45,00 €
Querciabella	Agricola Querciabella	2022	50,00 €
Fontodi Bio	Fontodi	2022	50,00 €
Isole e Olena	Isole e Olena	2024	45,00 €
Castello di Fonterutoli	Gran Selezione Mazzei	2022	80,00 €
Badia a Passignano	Marchesi Antinori	2022	80,00 €
Badia a Passignano Magnum	Marchesi Antinori	2022	200,00 €
Badia a Passignano Jeroboam	Marchesi Antinori	2017	350,00 €
Altola' DOCG	Juri Fiore	2021	140,00 €
Nipozzano	Riserva Vecchie Viti	2022-23	40,00 €
Tenuta Perano	Riserva	2021-22	50,00 €
Castello di Ama San Lorenzo	Gran Selezione	2019	100,00 €
Castello di Ama San Lorenzo	Gran Selezione	2022	100,00 €
Castello di Ama Vigneto Bellavista	Gran Selezione	2021	230,00 €
Felsina	Riserva	2022	60,00 €
Fontodi	Riserva	2018-20	120,00 €
Badia a Coltibuono	Riserva	2020-21	65,00 €
Badia a Coltibuono Magnum	Riserva	2022	100,00 €
Badia a Coltibuono Magnum	Riserva	2020	150,00 €
Val delle Corti	Val delle Corti	2022-24	40,00 €
Val delle Corti Riserva	Riserva	2022	70,00 €
Isola delle Falcole	Gran Selezione	2022	125,00 €
Selvapiana	Riserva	2015	90,00 €
Vecchie Terre di Montefili	Vecchie Terre di Montefili	2021-22	35,00 €
Giorgio I	Fattoria la Massa	2020	210,00 €
Buiano	Marchesi Antinori	2021	170,00 €
Sansano	Marchesi Antinori	2021	300,00 €
Poggiarso	G.Selezione Castello di Meleto	2021	60,00 €
Vigna Poggiarso	Castello di Meleto	2020	110,00 €
Volpaia	G.Selezione -Castello di Volpaia	2023	45,00 €
Volpaia Coltassala	G.Selezione -Castello di Volpaia	2021	100,00 €
Madiere	Riserva San Vito	2021-22	35,00 €
Il Poggio	G.Selezione -Castello di Monsanto	2019	135,00 €
Cultus	Badia a Coltibuono	2021	65,00 €
Montebello	Badia a Coltibuono	2020	90,00 €
Riecine	Riecine	2024	50,00 €

VINI ROSSI

NOBILE DI MONTEPULCIANO

Bindella	Bindella	2022	40,00 €
Poliziano	Az. Agricola Poliziano	2022	45,00 €
Poliziano Jeroboam	Az. Agricola Poliziano	2022	200,00 €
Asinone	Az. Agricola Poliziano	2021	110,00 €
Asinone Magnum	Az. Agricola Poliziano	2011	350,00 €

BRUNELLO DI MONTALCINO

Casanova di Neri	Riserva Cerretalto	2019	600,00 €
Ripe al Convento	Riserva	2020	210,00 €
Altesino Montosoli	Riserva	2020-21	180,00 €
Biondi Santi	Riserva	2011	700,00 €
Biondi Santi	Riserva	2019	450,00 €
Biondi Santi	Riserva	2020	400,00 €
Poggio di Sotto	Riserva	2020	360,00 €
Altesino	Altesino	2020-21	100,00 €
Casanova di Neri	Casanova di Neri	2019	180,00 €
Castel Giocondo	Frescobaldi	2020-21	80,00 €
Siro Pacenti	Siro Pacenti	2020	200,00 €
Mastrojanni	Mastrojanni	2020-21	100,00 €
Giodo di Carlo Ferrini	Giodo di Carlo Ferrini	2019	250,00 €
Ciacci Piccolomini d'Aragona	Ciacci Piccolomini d'Aragona	2021	85,00 €
Luce	Frescobaldi	2020	240,00 €
Val di Suga	Val di Suga	2020-21	80,00 €
Val di Suga - Magnum	Val di Suga	2021	160,00 €
Val di Suga - Jeroboam	Val di Suga	2020	350,00 €
Pian delle Vigne Vigna Ferrovia	Marchesi Antinori	2010	450,00 €
Pian delle Vigne Vigna Ferrovia	Marchesi Antinori	2019	190,00 €
Giodo Pretto	Giodo di Carlo Ferrini	2021	100,00 €

ROSSO DI MONTALCINO

Ciacci Piccolomini d'Aragona	Ciacci Piccolomini d'Aragona	2024	40,00 €
Casanova dei Neri	Casanova di Neri	2024	45,00 €

SYRAH

Collezione Privata	Isole e Olena	2020	120,00 €

VINI ROSSI

CABERNET-MERLOT

Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	2022-23	520,00 €
Ca' Marcanda	G A J A ! ! !	2020-21	320,00 €
Celeo	Tenuta Fertuna	2021	75,00 €
Magari	G A J A ! ! !	2024	130,00 €
Guado al Tasso	Tenuta Guado al Tasso	2023	240,00 €
Guado al Tasso - Magnum	Tenuta Guado al Tasso	2023	650,00 €

SANGIOVESE CABERNET SYRAH

Avvoltore	Morisfarms	2020	70,00 €
Incoglio del Cinghiale	Campo di Sasso	2023-24-25	50,00 €

MERLOT PURO

Colle ai Mandorli	Ten. San Vito	2021	55,00 €
L ' Apparita	Castello di Ama	2009	480,00 €
L ' Apparita	Castello di Ama	2011	500,00 €
L ' Apparita	Castello di Ama	2013	470,00 €
L ' Apparita	Castello di Ama	2015	480,00 €
L ' Apparita	Castello di Ama	2016	480,00 €
Palafreno	az. agr. Querciabella	2013	350,00 €
Casalferro	Baroni Ricasoli	2020	100,00 €
Masseto	Tenute dell'Ornellaia	2021	2.000,00 €
Masseto	Tenute dell'Ornellaia	2022	2.200,00 €
Galatrona	Petrolo	2023	240,00 €
Galatrona Magnum	Petrolo	2023	500,00 €

SANGIOVESE PURO

Colore	Bibi Graetz	2020	700,00 €
Percarlo	San Giusto a Rentennano	2021-22	130,00 €
Cepparello	Isole e Olena	2021-22	190,00 €
Testamatta	Bibi Graetz	2021	180,00 €
Flaccianello	Fontodi	2021	185,00 €
Pieve Cassiole	Poliziano	2019-21	150,00 €
Giodo "La Quinta"	Carlo Ferrini	2023	80,00 €
Le Pergole Torte	Montevertine	2022	300,00 €
Carbonaione	Poggio Scalette	2021	90,00 €
Anfiteatro IGT	Vecchie Terre di Montefili	2019-20	150,00 €
Bossina A	Petrolo	2023	130,00 €

VINI ROSSI

SANGIOVESE-CABERNET-MERLOT

Carmignano Riserva	Piaggia	2021	75,00 €
La Massa	Fattoria la Massa	2021	50,00 €
Haiku IGT	Castello di Ama	2021	45,00 €

CABERNET SAUVIGNON - FRANC MERLOT PETIT VERDOT

Villa Donoratico	Tenuta Argentiera	2023	70,00 €
Villa Donoratico - Magnum	Tenuta Argentiera	2023	160,00 €
Villa Donoratico - Jeroboam	Tenuta Argentiera	2023	350,00 €
Oreno	Tenuta Sette Ponti	2023	155,00 €
Il Seggio	Poggio al Tesoro	2023	55,00 €
Biserno Riserva	Tenuta Biserno	2021	330,00 €
Sassobucato	michele russo	2023	50,00 €
Lodovico	tenute del Vicchio	2021	990,00 €
Torrione	Petrolo	2023	75,00 €

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-CABERNET-FRANC

Argentiera	Tenuta Argentiera	2019 a 22	160,00 €
Clinio Rosso	Tenuta Fratini	2023	75,00 €
Castello di Bolgheri superiore	Castello di Bolgheri	2022	150,00 €
Petra Suvereto	Petra	2022	110,00 €
Le Macchiole	Le Macchiole	2024	55,00 €

SANGIOVESE- CABERNET SAUVIGNON

Corbaia	Castello di Bossi	2022	130,00 €

MORELLINO DI SCANSANO

Kayarte	Il Grillesino	2022	40,00 €

VINI ROSSI

SANGIOVESE-CABERNET

San Pio	Mastrojanni	2021-22	45,00 €
Tignanello	Tenuta Tignanello	2022	250,00 €
Tignanello	Tenuta Tignanello	2023	250,00 €
Tignanello	Tenuta Tignanello	2013	500,00 €
Tignanello	Tenuta Tignanello	2012	550,00 €
Tignanello	Tenuta Tignanello	2003	600,00 €
Tignanello	Tenuta Tignanello	2001	700,00 €
Tignanello – Magnum	Tenuta Tignanello	2022-23	500,00 €
Concerto	Marchesi Mazzei	2021-22-23	120,00 €
Cantartina	Az.Agr Querciabella	2020	180,00 €
Belguardo	Marchesi Mazzei	2021	80,00 €
Solaia	Tenuta Tignanello	2002	1.200,00 €
Solaia	Tenuta Tignanello	2020	850,00 €
Solaia	Tenuta Tignanello	2021	900,00 €
Solaia Magnum 1,5 lt	Tenuta Tignanello	2003	1.800,00 €
Solaia Jeroboam 3 lt	Tenuta Tignanello	2022	3.000,00 €
Solaia Jeroboam 3 lt	Tenuta Tignanello	2013	4.000,00 €
Lupicaia	Castello del Terriccio	2015	220,00 €
Lupicaia	Castello del Terriccio	2018	240,00 €
Il Pareto	Tenute di Nozzole	2020	130,00 €
Ceccante	Il Grillesino	2021	40,00 €
Niccolaio	Il Grillesino	2019	45,00 €
Botrosecco	Le Hortelle	2023-24	50,00 €
Botrosecco Magnum 1,5 lt	Le Hortelle	2023	120,00 €
Poggio alle Mane	Le Hortelle	2022-23	110,00 €
Le 2 Ville del Nicchio	Tenute del Nicchio	2023	65,00 €
Il Nicchio	Tenute del Nicchio	2021	550,00 €
Barinca Bolgheri superiore	Castello di Bolgheri	2021	400,00 €
Dedicato a Walter	Bolgheri Superiore	2019-20	180,00 €
Vigna I Pianali Bolgheri	Tenuta Meraviglia	2020	140,00 €
Le Stanze del Poliziano	Az.Agr Poliziano	2021	100,00 €

CABERNET SAUVIGNON- CABERNET FRANC

Sassicaia	Tenuta San Guido	2012	800,00 €
Sassicaia	Tenuta San Guido	2015	2.000,00 €
Sassicaia	Tenuta San Guido	2016	1.800,00 €
Sassicaia	Tenuta San Guido	2019	1.900,00 €
Sassicaia	Tenuta San Guido	2021	1.000,00 €
Sassicaia	Tenuta San Guido	2022	850,00 €
Hortense	Tenuta Fratini	2022	500,00 €
Ampio delle Hortelle	Marchesi Antinori	2019-20-22	310,00 €
Paleo	Le Macchiole	2020-21-22	210,00 €
Maestro di Cava	Tenuta Meraviglia	2019	110,00 €
Sapaio	Podere Sapaio	2018-20	150,00 €
Tenuta Meraviglia	Tenuta Meraviglia	2023	50,00 €
Collezione De Marchi	Isole e Olena	2021	220,00 €

VINI ROSSI

SANGIOVESE - MERLOT

Il Borro	Tenuta Il Borro	2020	120,00 €
Ginori	Castello Ginori	2019-20	45,00 €
Innesto N° 1	Sofia Ricasoli	2021-22-23	160,00 €
Luce	Tenuta Luce Frescobaldi	2023	240,00 €
Lucente	Tenuta Luce	2023-24	60,00 €
Siepi	Marchesi Mazzei	2020-22	170,00 €

PINOT NERO

Riserva Mazon	J.Hofstatter	2022	65,00 €
Vigna Sant Urbano	J.Hofstatter	2020-21	130,00 €
Ludwig Vigna Roccolo	J.Hofstatter	2018	320,00 €
L' Alberone	I Renzetti	2021-22	80,00 €
Bertone	Conte Vistarino	2021	60,00 €
Bertone - Magnum	Conte Vistarino	2020	140,00 €

AMARONE della Valpolicella

Zenato	Amarone Classico	2019-20	90,00 €
Bertani	Amarone Classico Valpantena	2021-22	90,00 €
Bertani	Amarone Classico	2001	450,00 €
Bertani	Amarone Classico	2009	300,00 €
Bertani	Amarone Classico	2010	350,00 €
Quintarelli	Amarone Classico	2018	550,00 €
Tommaso Bussola	Amarone Classico	2019-20	140,00 €
Tommasi	Amarone Classico	2016	180,00 €
Diana Des	Amarone Classico	2019	110,00 €
Zeus 1gt Corvinone	Diana Des	2019	100,00 €
Valpolicella Ripasso Doc	Diana Des	2021	45,00 €
Valpolicella Dal Forno Romano	Montelodoletta	2010	900,00 €

VINI ROSSI

BAROLO

Cerretta	Prunotto	2018	170,00 €
Cerretta	Prunotto	2019	185,00 €
Cerretta	Az. Vitivinicola Cerretta	2020	100,00 €
Cerretta	Az. Vitivinicola Cerretta	2022	300,00 €
Bussia	Marchesi Antinori	2021	150,00 €
Vigna Colonnello	Prunotto	2012	350,00 €
Vigna Colonnello	Prunotto	2017	325,00 €
Le Cinque Vigne	Damilano	2020-21	90,00 €
Riserva Cannubi 1752	Damilano	2015	400,00 €
Cannubi	Damilano	2020	200,00 €
Bricco Rocche	Ceretto	2019	340,00 €
Ceretto	Ceretto	2020-21	100,00 €
Ettore Germano	Ettore Germano	2020-21-22	75,00 €
Francia Barolo docg	az agr Conterno Giacomo	2021-22	350,00 €
Riserva Monfortino	az agr Conterno Giacomo	2019-20	1.500,00 €
Conterno Fantino	Az. Agr Conterno Fantino	2020-21	170,00 €

NEBBIOLO

Casa di Mirafiore	Mirafiore	2024	50,00 €
Langhe Bonpe	Borgogno	2024	50,00 €

BARBARESCO

Sori Tildin	G A J A ! ! !	2006	1.200,00 €
Sori Tildin	G A J A ! ! !	2009	1.200,00 €
Sori Tildin	G A J A ! ! !	2021	1.200,00 €

BARBERA

Barbera d'Alba Vigna Francia	az agr Conterno Giacomo	2024	120,00 €
Nizza Pomorosso	Coppo	2022	110,00 €

VINI BIANCHI

ITALIA

Muller Thurgau	Abbazia di Novacella	40,00 €
Gewurztraminer	Abbazia di Novacella	40,00 €
Sauvignon	Russiz Superiore	45,00 €
Sauvignon	St Pauls Kellerei	50,00 €
Pinot Grigio Dar	Tercic	50,00 €
Pinot Grigio	Vie di Romans	60,00 €
Pinot Grigio	Borgo San Daniele	40,00 €
Pinot Grigio	La Roncaia	55,00 €
Vinnae Ribolla Gialla	Jermann	45,00 €
Capo Martino	Jermann	100,00 €
Vintage Tunina	Jermann	100,00 €
W. . . Dreams	Jermann	100,00 €
Lugana Riserva	Sergio Zenato	60,00 €
Chardonnay	Davilano	85,00 €
Rossj - Bass	G A J A ! ! !	150,00 €
Gaia & Rey	G A J A ! ! !	700,00 €
Ahantiglio	Tenuta San Vito	35,00 €
Chardonnay Collezione Privata	Isole e Olena	140,00 €
Batar	Az. Agr Querciabella	180,00 €
Sondraia Viognier	Poggio al Tesoro	60,00 €
Solosole vermentino	Poggio al Tesoro	50,00 €
Belguardo Vermentino	Mazzei	60,00 €
Capichera Classico	Capichera	75,00 €
Per la Giostra Trebbiano	Az. Agricola Poliziano	50,00 €
Conte della Vipera	Castello della Sala	50,00 €
Cervaro della Sala	Castello della Sala	105,00 €
Vie Di Romans	Chardonnay	60,00 €
Terre Alte	Livio Felluga	150,00 €
Alteni di Brassica Sauvignon	G A J A ! ! !	290,00 €
Coste Bianche chardonnay	Coppo	35,00 €
Monteriolo Chardonnay	Coppo	90,00 €
Gorgona	Marchesi Frescobaldi	180,00 €
Boggina B	Petrolo	120,00 €
Zisola Contrada	Marchesi Mazzei	55,00 €

VINI BIANCHI

FRANCIA

Chablis Ier Cru	Albert Pic	220,00 €
Baron de L	Baron de la Doucette	210,00 €
Sancerre	Baron de la Doucette	60,00 €

ROSATI

Alberese	San Vito	40,00 €
Aurea Grand Rose'	Marchesi Frescobaldi	65,00 €

CHAMPAGNE

Krug	Grande Cuvée	480,00 €
Krug	Grande Cuvée Rosé	650,00 €
Cristal	Louis Roederer	550,00 €
Don Pérignon	Classique	450,00 €
Don Pérignon	Rosé	650,00 €
Pol Roger	Brut	110,00 €
Pol Roger	Sir Winston Churchill	500,00 €
Bollinger	PN	300,00 €
Bollinger	Grande Année	450,00 €
Perrier Jouet Brut	Brut	120,00 €
Perrier Jouet Brut - Magnum	Brut	250,00 €
Perrier Jouet	Belle Epoque	350,00 €
Duval - Leroy	Classique	90,00 €
Piper - Heidsieck	Rosé	100,00 €
Bruno Paillard	Extra Brut	130,00 €
Bruno Paillard	Dosaggio Zero	160,00 €
Bruno Paillard	Extra Brut Rosè	200,00 €

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco	Col Dei Salici	40,00 €
Prosecco Rosé	Col dei Salici	45,00 €
Riserva del Fondatore	Giulio Ferrari Trentino DOC	250,00 €
Franciacorta Saten	Ronco Calino Franciacorta DOCG	50,00 €
Franciacorta Saten	Marchesi Antinori	80,00 €
Alta Langa Riserva	Coppo	80,00 €

VINI DOLCI

Passito Diamante	Tenuta Regaleali 0,500 l	60,00 €
Malvantico	Tenuta San Vito 0,375l	30,00 €
Moscato Fontanafredda	Moncucco	45,00 €
Sauternes	Chateau Haut Coustet 0,375l	50,00 €

CLASSICI ITALIANI

SPRITZ — 15,00 €
Prosecco - Aperol, Campari, Limoncello o Sarti – Soda

HUGO SPRITZ — 20,00 €
Prosecco, St Germain, lime, menta, selta

AMERICANO — 20,00 €
Campari, Vermouth Rosso, soda

MILANO-TORINO — 20,00 €
Campari, Vermouth Rosso

NEGRONI — 20,00 €
Martini rosso, Campari, Gin

CARDINALE — 20,00 €
Gin, Vermouth dry, Campari

NEGROSKI — 20,00 €
Vodka, Vermouth Rosso, Campari

BOULEVARDIER — 20,00 €
Whisky, Campari, Vermouth Rosso

* la scelta dei Distillati Premium o Etichette speciali può comportare un supplemento: chiedere al Personale.
* Premium spirits and special labels may incur an extra charge; please ask our staff.

Classici Internazionali

COCKTAIL MARTINI 20,00 €
(Disponibile anche Dirty)
Gin o Vodka, Vermouth Dry, oliva o twist di limone

MANHATTAN 20,00 €
Whiskey Bourbon o Rye, Vermouth Rosso, Angostura

OLD FASHIONED 20,00 €
Bourbon, zucchero, angostura, scorza d'arancia

ESPRESSO MARTINI 20,00 €
Vodka, Liquore al Caffe', Zucchero, Caffe'

BLACK RUSSIAN 20,00 €
Vodka, Liquore al caffè

PORN STAR MARTINI 20,00 €
Vodka, Vodka alla Vaniglia, Liquore al Frutto Della Passione, Purea di Passion Fruit, Lime, Prosecco

COSMOPOLITAN 20,00 €
Vodka, Cointreau, succo di lime fresco, succo di mirtillo rosso

WHISKY SOUR 20,00 €
Whisky, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Albume, Angostura Bitter

AMARETTO SOUR 20,00 €
Disaronno, Succo Di Limone, Sciroppo Di Zucchero, Albume

PISCO SOUR 20,00 €
Pisco, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume, bitter

MARGARITA 20,00 €
Tequila, triple sec, succo di lime

TOMMY'S MARGARITA 20,00 €
Tequila, Succo di Lime, Sciroppo di Agave

* la scelta dei Distillati Premium o Etichette speciali può comportare un supplemento: chiedere al Personale.
* Premium spirits and special labels may incur an extra charge; please ask our staff.

LONG DRINKS

GIN TONIC — 20,00 €
Gin, Acqua Tonica , scorza di limone

GIN LEMON — 20,00 €
Gin, Schweppes Lemon, scorza di limone

VODKA SODA — 20,00 €
Vodka, Soda, Fetta di Limone

VODKA LEMON — 20,00 €
Vodka, Schweppes Lemon, Fetta di Limone

MOSCOW MULE — 20,00 €
Vodka, ginger Beer, succo di lime, cetriolo

MOJITO — 20,00 €
Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta fresca, soda

PALOMA — 20,00 €
Tequila, Succo di Pompelmo, Soda, Lime

BLOODY MARY — 20,00 €
Vodka, Succo Limone, Succo di Pomodoro, Condimenti

* la scelta dei Distillati Premium o Etichette speciali può comportare un supplemento: chiedere al Personale.

* Premium spirits and special labels may incur an extra charge; please ask our staff.

Whisky

Oban	14 YO Single Malt Scotch Whisky , Highlands	25,00 €
Lagavulin	16 YO Single Malt Scotch Whisky , Islay	35,00 €
Caol Ila	12 YO Single Malt Scotch Whisky , Islay	25,00 €
Talisker	10 YO Single Malt Scotch Whisky , Isle of Skye	20,00 €
Macallan Sherry Oak	12 yo Single Malt Scotch Whisky , Speyside	40,00 €
Chivas Regal	12 yo Blended Scotch Whisky	20,00 €
JAMESON BLACK BARREL	Blended Irish Whisky	20,00 €
Laphroaig	10 YO Single Malt Scotch Whisky , Islay	20,00 €
Johnnie Walker Black	Blended Scotch Whisky	20,00 €
Johnnie Walker Blue	Blended Scotch Whisky	60,00 €
Johnnie Walker Red	Blended Scotch Whisky	20,00 €
Nikka from the Barrel	Blended Japanese Whisky	20,00 €
Bulleit	Bourbon Whiskey, Kentucky, USA	20,00 €
Maker's Mark	Bourbon Whiskey , Kentucky, USA	20,00 €
Jack Daniel 's No. 7	Tennessee Whiskey – USA	20,00 €
Four Roses	Bourbon Whiskey , Kentucky, USA	20,00 €
WoodFord Reserve	Bourbon Whiskey , Kentucky, USA	25,00 €

LA GIOSTRA
IN FOOD WE TRUST

IL GIOSTRINO

COGNAC

HENNESSY V.S.	Cognac, Francia	20,00 €
HENNESSY X.O	Cognac, Francia	60,00 €
REMY MARTIN	Cognac, Francia	25,00 €
PAUL GIRAUD	Cognac, Francia	40,00 €

MEZCAL

		SHOT	
Picaflor	Oaxaca, Messico	15,00 €	20,00 €
Encantado	Oaxaca, Messico	15,00 €	20,00 €
Bruxo	Oaxaca, Messico	15,00 €	20,00 €

TEQUILA

		SHOT	
CASAMIGOS BLANCO	Jalisco, Messico	15,00 €	20,00 €
CASAMIGOS REPOSADO	Jalisco, Messico	20,00 €	25,00 €
CASCAHUIN BLANCO	Jalisco, Messico	15,00 €	20,00 €
TEQUILA CAZADORES BLANCO	Jalisco, Messico	15,00 €	20,00 €
CLASE AZUL REPOSADO	Jalisco, Messico	40,00 €	60,00 €
DON JULIO 1942	Jalisco, Messico	40,00 €	60,00 €
PATRON XO CAFE	Jalisco, Messico	20,00 €	35,00 €
PATRON SILVER	Jalisco, Messico	20,00 €	35,00 €
PATRON REPOSADO	Jalisco, Messico	25,00 €	40,00 €
PATRON EL CIELO	Jalisco, Messico	30,00 €	50,00 €
PATRON EL ALTO	Jalisco, Messico	30,00 €	50,00 €

VODKA

		SHOT
TITO'S	AUSTIN, USA	15,00 €	20,00 €

RUM

		SHOT	
BACARDI ORO, CARTA BLANCA	PORTO RICO		15,00 €
HAVANA CLUB ANEJO	CUBA		15,00 €
J BALLY	MARTINICA		20,00 €
ZACAPA 23	GUATEMALA		25,00 €
ZACAPA XO	GUATEMALA		40,00 €

GRAPPA E AMARO 10,00 €

La Giostra
in food we trust

Show us what you've got

Share your foodie pics with us & tag...

@LaGiostraFirenze

#infoodwetrust #lagiostra #lagiostrafirenze

TAVOLA DEGLI ALLERGENI
ALLERGENS DESCRIPTION

ITALIANO	
1	Cereali contenenti glutine,vale a dire: grano (A) (farro e grano khorasan), segale (B), orzo (C), avena (D) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8	Frutta a guscio: mandorle (A), nocciole (B), noci (C), noci di acagiù (D), noci di pecan (E), noci del Brasile (F), pistacchi (G), noci macadamia o noci del Queensland (H), Pinoli (I)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l S02
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

ENGLISH	
1	Cereals containing gluten, namely: wheat (A), rye (B), barley (C), oats (D) or their hybridised strains and products thereo
2	Crustaceans and products thereof
3	Eggs and products thereof
4	Fish and products thereof
5	Peanuts and products thereof
6	Soybeans and products thereof
7	Milk and products thereof (including lactose)
8	Nuts namely: almonds (A), hazelnuts (B), walnuts (C), cashews (D), pecan nuts (E), Brazil nuts (F), pistachio (G), macadamia or Queensland nuts (H), Pine nuts (I)
9	9. Celery and products thereof
10	10. Mustard and products thereof
11	11. Sesame seeds and products thereof
12	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l S02
13	13. Lupin and products thereof
14	14. Molluscs and products thereof

13/11/2026