



binomio

FOOD HARMONIES

M E N U



A N T I P A S T I

- Arancini al tartufo**  16€
Arancini with truffle.
- Terrina di galletto con crema di piselli**  17€
Chicken and vegetable terrine with pea cream and fresh seasonal salad.
- Panzanella con frutti di mare, gambero rosso e burrata al pesto** 17€
Seafood Panzanella with burrata in pesto, seafood and raw red shrimp with lime.
- Tonnato vitello** 18€
Tuna in veal sauce, black sesame and crispy vegetables.
- Tacos di basilico con tartar di manzo e tartufo** 18€
Tacos with fresh basil, beef tartare and summer black truffle, accompanied by a delicious sherry sauce.
- Carpaccio di brazino al Negroni con pistacchio**  18€
Carpaccio of sea bass with Negroni and Bronte pistachio.
- Tentacolo di polpo con purea di patate al pistacchio e cozze all'impepata**  18€
Octopus tentacle with pistachio mashed potatoes and peppered mussels.

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



P R I M I

Mezzo pacchero Binomio

17€

Mezzo pacchero pasta Binomio with tomato, pesto, burrata, and basil.

Spaghettono aglio, olio e peperoncino

17€

Spaghetti pasta with black garlic, olive oil, chili flakes and bread crumbs.

Risotto caprese

18€

Carnaroli risotto, Neapolitan tomato sauce, creamed mozzarella cheese and basil.

Tagliolini cacio e pepe con tartufo

19€

Tagliolini pasta with creamed cheese, peppe, and truffle.

Tortello Mugellano con battuta di manzo e Salsa lodigiano.

19€

Mugellano-style tortello with beef tartare and Lodigiano sauce.

Pennone rigato al cacciucco e sepioline*

20€

Pennone pasta in cacciucco sauce with tender lime-infused cuttlefish and fava beans.

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



S E C O N D I

- Arrosto vegetariano**  17€
Vegetarian roast of bell peppers stuffed with Tuscan bread, olives, and vegetable sauce.
- Carabaccia con baccalà fritto**  19€
Onion soup with fried codfish.
- Guancia di manzo con purè di patate e tartufo**  22€
Beef cheek cooked at low temperature with mashed potatoes, lettuce and truffle.
- Carrè di agnello gratinato**  24€
Gratinated rack of lamb with royal, asparagus, red curry chips, and Calabrese sauce.
- Filetto Rossini toscano con fegatini e salsa al Chianti** 24€
Tuscan-style Rossini fillet with chicken livers, Chianti sauce, and seasonal vegetables.
- Branzino scottato**  24€
Seared sea bass with celery cream, turnip, and sea asparagus.
- Bistecca Fiorentina e contorni**  70€
*Bistecca Fiorentina con patate e verdure, 1kg, minimo 2 persone.
Fiorentina steak with potatoes and vegetables, 1kg, minimum 2 people.*

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



C O N T O R N I

Fagioli cannellini di Sorana al rosmarino   8€

Cannellini beans from Sorana with rosemary.

Patate novelle al forno   8€

Roasted potatoes.

Verdure grigliate   8€

Grilled vegetables.

Spinaci saltati all'aglio   8€

Sautéed spinach with garlic.

Purè di patate   8€

Mashed potatoes.

Verdure di stagione   8€

Seasonal vegetables.

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.



D E S S E R T

Selezione di sorbetti e gelati

Selection of sorbets and ice creams.

3€ a pallina

Tartare di frutta di stagione

Tartare di frutta di stagione con zabaione al vin santo e lampone disidratato.

Tartare of seasonal fruits with Vin Santo eggnog and dehydrated raspberry.

8€

Millefoglie di brigidino

Millefoglie di brigidino con crema Buontalenti e composta di mela Annurca.

Brigidino millefeuille with Buontalenti custard and Annurca apple compote.

8€

Tiramisù Fiorentino

Florentine tiramisu.

8€

Affogato al caffè

Affogato al caffè con mezza sfera di cioccolato, gelato vaniglia e spugna al cioccolato.

Coffee affogato with half sphere of chocolate, vanilla ice cream, and chocolate sponge.

8€

Semifreddo ricotta e nocciola

Ricotta and hazelnut semifreddo

10€

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona.

In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.

Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.