



## Antipasti | **Appetizers**



Bruschetta al Pomodoro

Crostini Toscani  
*Tuscan crostini*

Prosciutto crudo, burrata e tartufo  
*Raw ham, burrata and truffle*

Tartare di Chianina affumicata con legno di melo  
*Applewood smoked Chianina beef tartare*

Carpaccio di Salmone e finocchio con salsa di arancia  
*Salmon carpaccio with fennel and orange sauce*

Gran tagliere Gilò  
*Gilò's chopping board*

## Primi | **First course**



Zuppa del giorno  
*Soup of the day*

Tagliolini fatti a mano e tartufo nero  
*Handmade tagliolini with black truffle*

Cappellacci pere e pecorino con salsa di barbabietola  
*Pear and pecorino cheese Cappellacci with beetroot sauce*

Risotto salsiccia e asparagi  
*Risotto with sausage and asparagus*

Ravioli di patate alla Fiorentina  
*Florentine-style homemade potatoes Ravioli*

Pappardelle al ragù di cinghiale e cioccolato fondente  
*Pappardelle with wild boar meat sauce and dark chocolate*

Parmigiana stile Gilò  
*Gilò-style eggplant parmesan*

## BISTECCA ALLA FIORENTINA

Bistecca Scottona

Costata (min 1.3kg) | Filetto (min 1.5kg)  
*Rib steak (max 1.3kg) | T-bone steak (min 1.5 kg)*

Bistecca Chianina

*"Chianina" Florentine T-bone steak with fillet*

## Secondi | **Main course**



Filetto alla Wellington  
*Beef Wellington*

Filetto di scottona con salsa Bernese  
*Grilled "Scottona" beef fillet with Béarnaise sauce*

Filetto di manzo al pepe verde  
*Beef fillet with green peppercorn and cream sauce*

Controfiletto di manzo  
*Grilled sirloin beef steak*

Tagliata di manzo con rucola e grana  
*Sliced beef sirloin with rocket and parmesan*

Coniglio disossato con ripieno di ricotta e pere  
*Boneless rabbit stuffed with ricotta and pears*

Salmone al forno con verdura croccante e salsa allo yogurt  
*Baked salmon with crunchy vegetables and yogurt sauce*

Tris di flan di verdure con fonduta di formaggio  
*Vegetable flan trio with cheese fondue*

## Insalate | **Salads**



Insalata cotta con salsa di pinoli  
*Cooked salad with pine nut sauce*

Insalata Caprese  
*Caprese salad*

Insalata mista Gilò  
*Gilò's mixed green salad*

## Contorni | **Side Dishes**



Patate al forno  
*Roasted potatoes*

Fagioli e cipolla  
*Beans and onion*

Erbette saltate  
*Sautéed herbs with olive oil and garlic*

Verdure alla griglia con formaggio  
*Grilled vegetables with cheeses*

## Dolci | **Sweets**



Tiramisù scomposto  
*Broken down tiramisù*

Cheesecake al caramello salato o frutti di bosco  
*Salted caramel or berry cheesecake*

Mousse al cioccolato bianco con fichi  
*White chocolate mousse with figs*

Panna cotta ai frutti rossi  
*Panna cotta with red fruits*

Cantucci e Vin Santo  
*Cantucci and Vin Santo*