

“La Carbonata” è il ristorante dove la bistecca IGP è la protagonista indiscussa del menù.

Nella Firenze medioevale, in occasione della notte di San Lorenzo, era usanza organizzare una grande festa popolare in onore del Santo. Durante i festeggiamenti la famiglia De’Medici offriva al popolo abbondanti quarti di vitellone di razza Chianina o Maremmana che venivano cotti sui carboni ardenti e distribuiti ai partecipanti. Nasce così la famosa bistecca alla fiorentina chiamata “La Carbonata” proprio perché arrostita sul carbone.

La leggenda narra che durante i festeggiamenti si unirono al banchetto alcuni mercanti inglesi che, conquistati dalla squisitezza della carne cominciarono a gridare “Beef Steak, please! Beef Steak, please!” per averne ancora. Fu così che i fiorentini, perplessi dall’espressione, tradussero l’inglese “beef steak” nell’italiano “bistecca”, termine che venne riconosciuto dall’Accademia della Crusca nel 1750 e utilizzato ancora oggi.

“La Carbonata” is the restaurant where the IGP steak is the main character of the menu’.

In medieval Florence, on the occasion of San Lorenzo night, it was customary to organize a large popular festival in honor of the Saint. During the celebrations, De’Medici family offered the people abundant quarters of Chianina or Maremmana veal which were cooked over hot coals and distributed to the participants. In this way was born the famous Florentine steak called “La Carbonata” precisely because it was roasted on charcoal.

Legend has it that during the celebrations some English merchants joined the banquet and, captivated by the delicacy of the meat, began to shout “Beef Steak, please! Beef Steak, please!” to have more. Thus it was that the Florentines, perplexed by the expression, translated the English “beef steak” into the Italian “bistecca”, a term that was recognized by the Accademia della Crusca in 1750 and is still used today.



I certificati delle nostre carni
Our certified meats

Aperitivi and Cocktails

Aperol Spritz (Aperol, prosecco e soda)	8€
Campari Spritz (Campari, prosecco e soda)	9€
Espresso Martini (Vodka, coffee liqueur, espresso, Baileys)	11€
Moscow Mule (Vodka, Ginger beer, lime juice)	10€
London Mule (Gin, Ginger beer, lime juice)	10€
Bellini (Peach juice and Prosecco)	8€
Mimosa (Orange juice and Prosecco)	8€
Negroni (Gin, Bitter Campari, Vermouth Martini)	10€
American (Bitter Campari, Vermouth Martini and soda)	10€
Negroni Sbagliato (Prosecco, Bitter Campari, Vermouth Martini)	10€
Gin Tonic or Soda	
Gordon London dry	8€
Bombay London dry	9€
Tanqueray London dry	9€
Hendrick's Scotland	11€
Vodka Tonic or Soda	
Moskovskaya (russian)	9€
Grey Goose (france)	12€
Belvedere (poland)	12€



La Carbonata experience

Pane con burro aromatizzato alle erbe aromatiche e burro al tartufo (1/7)
Bread with aromatic herb butter and truffle butter

...

Il nostro benvenuto "La Carbonata"
sfera di Parmigiano su crema di pomodori Ciliegini (7)
Our "La Carbonata" welcome
Parmesan sphere on Ciliegini tomato cream

...

Mini tartare di Chianina CCBI con uovo croccante (3/1)
Chianina CCBI tartare with crunchy egg

Zuppa di cipolle (1)
Onion soup

Punte di asparagi con maionese alla senape (10/3)
Asparagus tips with mustard mayonnaise

...

Bistecca di Chianina CCBI accompagnata da tre salse
salsa "La Carbonata", olio e.v.o. caldo e rosmarino, salsa alle erbe aromatiche
Florentine beef steak of Chianina CCBI served with three sauces
"La Carbonata" sauce, hot olive oil e.v.o. with rosmarino, aromatic herbs sauce

...

Insalata di radicchi toscani
Mixed tuscan salad

Patate al forno
Roasted potatoes

...

Tiramisù (1/3/7)
Tiramisù

Mini cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fragole fresche (1/3/7)
Shortcrust pastry basket with cream and fresh strawberries

Profiterole con crema chantilly e cioccolato fondente (1/3/7/8)
Profiterole with Chantilly cream and dark chocolate

Acqua e coperto inclusi, bevande escluse.
€90 per 1 persona

Water and cover charged included, drinks excluded.
€90 for 1 person



Antipasti

Appetizers

Carpaccio di Chianina CCBI con maionese alla senape, insalata misticanza, scaglie di Parmigiano e pane croccante (1/3/7/10) Vitellone beef IGP carpaccio with mayonnaise with mustard, Parmesan cheese and crispy bread	23€
Crostino dorato con prosciutto crudo di Parma, uovo croccante e fonduta di Parmigiano (1/3/7) Golden crostini with Parma ham, crispy egg and Parmesan fondue	15€
Selezione di formaggi italiani con salse (7/12) Italian cheese selection with jams	15€
Bruschetta con pomodori Ciliegini confit, Burrata e pesto al basilico (1/7) Bruschetta with confit cherry tomatoes, Burrata and basil pesto	13€
Parmigiana dello chef (7) Eggplant Parmesan of the chef	13€
Tagliere di salumi e formaggi italiani (7) Selection of cold cuts and italian cheese with fried pizza pasta	14€
Tris di tartare di Chianina CCBI del nostro chef (uovo croccante, crema di Grana Toscano "Fauglia" e tartufo nero, maionese alla senape) (10/3/7/1) Trio of CCBI Chianina tartare from our chef (crispy egg, "Fauglia" Grana Toscano cream and black truffle, mustard mayonnaise)	23€
Crostini misti "La Carbonata" (7/1) -prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Stracciatella e tartufo nero -insalata Misticanza, carpaccio di Chianina CCBI e Grana -tartare di Chianina CCBI -cipolla caramellata e crema di Parmigiano Mixed crostini "La Carbonata" -24 month Parma raw ham, Stracciatella and black truffle -Misticanza salad, Chianina CCBI carpaccio and Grana -CCBI Chianina tartare -caramelized onion and Parmesan cream	16€
Asparagi al vapore con burro, Parmigiano, uovo e tartufo nero (7/3) Steamed asparagus with butter, parmesan, egg and black truffle	21€

Primi piatti

First courses

Risotto "La Carbonata" allo Zafferano, tartare di Chianina CCBI con tartufo nero fresco e riduzione al Chianti (7) "La Carbonata" risotto with saffron, CCBI Chianina tartare with fresh black truffle and reduction to Chianti	25€
Tortelli di pasta fresca ripieni di cacio e pepe agli asparagi e Parmigiano Fresh pasta tortelli filled with cheese and pepper with asparagus and Parmesan	21€
Tagliatelle al ragù di Chianina CCBI (1/3/12/9) Tagliatelle pasta with Chianina CCBI ragù	17€
Spaghetti con salsa di pomodori Ciliegini, Stracciatella e battuto di Parmigiano e basilico (1/7) Spaghetti with Burrata cream and Datterino tomato with chopped basil and Parmesan cheese	16€
Gnocchetti di patate con fonduta di Pecorino toscano e scaglie di tartufo nero fresco (7) Potato gnocchi with Tuscan Pecorino fondue and flakes of fresh black truffle	24€
Zuppa di cipolle con Emmenthal e crostini dorati (1/7) Onion soup with Emmenthal and golden croutons	13€
Pappardelle al ragù di anatra (1/3/12/9) Pappardelle with duck ragout	19€

Secondi piatti

Second courses

Costata di manzo di Chianina CCBI per 1 persona (minimo 500 gr) Reeb of Chianina CCBI beef for 1 person (minimum 500 gr)	9€/100gr
Bistecca alla Fiorentina di Chianina CCBI per 2 persone (minimo 1 kg) Florentine Chianina CCBI beef steak for 2 people (minimum 1 kg)	9€/100gr
Tagliata di controfiletto di Chianina CCBI Beef Chianina CCBI tagliata	29€
Filetto di Chianina CCBI alla griglia Fillet Chianina CCBI beef steak	40€
Filetto di Chianina CCBI alla griglia con funghi porcini grigliati Grilled CCBI Chianina fillet with grilled porcini mushrooms	50€
Tartare di Chianina CCBI classica con pane croccante (1/3/10) Classic Chianina CCBI tartare with crunchy bread	26€
Hamburger "La Carbonata" di Chianina CCBI (180gr) servito con pane artigianale, radicchio misto Toscano, maionese al Chianti, Pecorino al tartufo, cipolle caramellate e patate fritte (1/3/11/7/12) "La Carbonata" hamburger of Chianina beef (180 gr) served with homemade bread, mixed Tuscany salad, Chianti mayonese, truffle Pecorino, caramelized onions and french fries	27€

Costoline di agnello "La Carbonata" con salsa al Chianti (12) Lamb chops "Alla Carbonara" with Chianti sauce	24€
Petto di anatra laccato al miele con riduzione di arancia Honey lacquered duck breast with orange reduction	34€
Capocollo di maiale marinato cotto a bassa temperatura (10/6) Marinated pork neck cooked at low temperature	24€
Petto di pollo alla griglia Grilled chicken breast	18€

Le nostre insalate

Our big salads

Insalata "La Carbonata": insalata Misticanza, pomodori Ciliegini, petto di pollo grigliato, crostini dorati, scaglie di Grana e maionese al Chianti (1/7/12)
"La Carbonata" salad: mixed salad, cherry tomatoes, grilled chicken breast, golden croutons, Grana flakes and Chianti mayonnaise

Insalata Mediterranea: insalata Misticanza, mozzarella Fior di latte, pomodori, olive nere, cipolla rossa e crostini dorati (1/7)
Mediterranean salad: mixed salad, fior di latte mozzarella, tomatoes, black olives, red onion and golden croutons

Contorni

Side dishes

Patate fritte* French fries	6€
Patate arrosto Roasted potatoes	6€
Insalata di radicchi toscani e pomodori Mixed tuscan salad with tomatoes	6€
Fagioli Cannellini all'olio Cannellini beans in oil	7€
Insalata di finocchi e arance Salad with fennels and oranges	8€
Carciofi fritti (1) Fried artichokes	11€
Verdure grigliate Grilled vegetables	8€

*prodotto congelato

Dolci

Desserts

Tiramisù "La Carbonata" (1/3/7) Tiramisù "La Carbonata"	8€
Profiterole con crema Chantilly e cioccolato fondente (1/3/7) Profiterole with Chantilly cream and dark chocolate	8€
Cre moso allo yogurt e Mascarpone con lamponi e lingue di gatto (1/7) Yogurt and Mascarpone cream with raspberries and cat's tongue	8€
Tris di dolci (Tiramisù, mini cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fragole fresche, Profiterole) (1/3/7) Tris of desserts (Tiramisù, shortcrust pastry basket with cream and fresh strawberries, Profiterole)	12€
Cestino di pasta frolla con crema pasticcera e fragole fresche (1/3/7) Shortcrust pastry basket with custard and fresh strawberries	9€
Cantucci artigianali alle mandorle con riduzione al Vin Santo (1/3/12/7/8) Artisan almond cantucci with Vin Santo reduction	9€
Semisfera di cioccolato fondente con crema al Mascarpone e Amaretti (1/3/12/7/8) Dark chocolate hemisphere with Mascarpone and Amaretti cream	9€
Fragole fresche con gelato alla crema (3/7) Fresh strawberries with cream ice cream	9€
Gelato artigianale allo Zafferano con frutta secca al caramello salato (8/3/7) Homemade saffron ice cream with dried fruit with salted caramel	9€
Gelato artigianale alla crema (3/7) Homemade cream ice cream	8€

Vini da dessert

Sweet wines

Vin Santo	6€
Passito	5€

Coperto a 2,50€

Cover charge 2,50€

Birra alla spina *Draft beer*

Birra grande alla spina "Dolomiti" 40 cl

6€

Birra piccola alla spina "Dolomiti" 20 cl

4€

Birra in bottiglia *Bottle beer*

Birra analcolica 33 cl
(Italian alcohol free beer 33 cl)

5€

Birra senza glutine 33 cl
(Italian gluten free beer 33 cl)

5€

Birra Moretti 33 cl
(Italian beer 33 cl)

5€

Acqua minerale e bibite *Mineral water and soft drinks*

Acqua minerale naturale 750 ml
Still water 750 ml

2,50€

Acqua minerale frizzante/sparkling 750 ml
Sparkling water 750 ml

2,50€

Bibite in lattina 33 cl
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda, The freddo)

3,50€

Succo di frutta Arancia, Pesca e Mela
Orange, Apple and Peach juice

3,50€

Spremuta di arancia fresca
Fresh orange juice

6€

Acqua minerale naturale/frizzante 500 ml in plastica (solo da asporto)
Mineral water still/sparkling 500 ml in plastic bottle (just for to go)

2€

Caffetteria *Coffee*

Espresso

2,50€

Espresso macchiato

3€

Espresso decaffeinato

3€

Doppio Espresso

4€

Cappuccino

4€

Caffè Americano

4€

Caffè latte

4€

Caffè d'Orzo

3€

The, Camomilla o Infusi

4€

Liquori e Amari *Spirits*

Limoncello

4€

Sambuca

4€

Amaretto di Saronno

4€

Fernet-Branca

4€

Fernet-Branca Menta

4€

Amaro Montenegro

4€

Amaro del Capo

4€

Amaro Lucano

4€

Liquore di Liquirizia

4€

Grappa Bianca

5€

Grappa Barricata

6€

Whisky

Jameson (Irish)

7€

Four Roses (Barbon)

7€

Maker's Mark (Bourbon)

8€

Jack Daniel's (Tennessee)

6€

Glen Grant 5 years Scotch

7€

Talisker 10 years Scotch

9€

Caol Ila 12 years Scotch

11€

Oban 14 years Scotch

12€

Lagavulin 16 years Scotch

13€

Nikka Barrel (Japan)

15€

Cognac

Courvoisier v.s.

7€

Rémi Martin v.s.o.p.

10€

Brandy

Brandy vecchia Romagna

6€

Vodka

Moskovskaya (Russian)

Belvedere (Poland)

Grey Goose (France)

Rum

Dark Rum Hurricane

Bally Ambré Rhum Agricole

Rum riserva Diplomatico

Rum Bacardi carta bianca

Rum Bacardi carta oro

Tequila

Josè Cuervo especial

Espolon

Chianina

7€

9€

10€

È una carne magra, con un apporto calorico limitato e molto ricca di ferro. L'aria fresca e salutare, l'erba genuina e l'acqua cristallina dei pascoli garantiscono il pregio e il sapore di questa carne.

It's a lean meat, with a limited caloric intake and very rich in iron. The fresh and healthy air, the genuine grass and the crystal clear water of the pastures guarantee the value and flavor of this meat.

Marchigiana

7€

8€

10€

5€

6€

Caratterizzata da un colore rosato ed una grana fine, il suo sapore è intenso ma equilibrato. Grazie alla sua particolare tenerezza ed un gusto saporito è capace di soddisfare i palati più esigenti.

Characterized by a pink color and a fine grain, its flavor is intense but balanced. Thanks to its particular tenderness and tasty taste, it is capable of satisfying the most demanding palates.

Romagnola

6€

8€

Si distingue per la sua consistenza tenera ed il sapore forte, deciso e avvolgente. Magra e nutriente, è una delle carni più pregiate, una vera prelibatezza per i buongustai.

It stands out for its tender consistency and strong, decisive and enveloping flavour. Lean and nutritious, it's one of the finest meats, a true delicacy for gourmets.

Podolica

Caratterizzata da un colore deciso e compatto, si distingue per la sua profonda e intensa aromaticità. La carne di razza Podolica è ricca di acidi grassi essenziali, vitamine e sali minerali.















It stands out for its tender consistency and strong, decisive and enveloping flavour. Lean and nutritious, it is one of the finest meats, a true delicacy for gourmets.

Maremmana

Si distingue per la sua consistenza fine e vellutata e il suo colore rosso intenso. Il suo sapore profondo e robusto e la sua tenerezza la rendono una delle carni più apprezzate.

It stands out for its fine, velvety consistency and its intense red color. Its deep and robust flavor and its tenderness make it one of the most appreciated meats.

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

-  1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
-  2 CROSTACEI e prodotti derivati.
-  3 UOVA e prodotti derivati.
-  4 PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come charificante nella birra e nel vino.
-  5 ARACHIDI e prodotti derivati.
-  6 SOIA e prodotti derivati.
-  7 LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio.
-  8 FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
-  9 SEDANO e prodotti derivati.
-  10 SENAPE e prodotti derivati.
-  11 SESAMO e prodotti derivati.
-  12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
-  13 LUPINI e prodotti derivati.
-  14 MOLLUSCHI e prodotti derivati.

* prodotti surgelati