

# P I Z Z A N A P O L E T A N A

## i t a l i a n p i z z a

MARGHERITA pomodoro, mozzarella e basilico. The classic margherita tomato sauce, mozzarella cheese and basil.	€9.
NAPOLI salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano. Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies, and oregano.	€10.
BUFALA salsa di pomodoro, bufala d.o.p. e basilico. Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil.	€10.
PROSCIUTTO e FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, and ham.	€11.
QUATTRO FORMAGGI focaccia ai quattro formaggi. Pizza base with four cheeses.	€11.
CONTADINA pomodoro, mozzarella, salamino, salsiccia e cotto. Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, salami, and cooked ham.	€12.
PUGLIESE salsa pomodoro, bufala con pomodorini e burrata Pugliese. Tomato sauce, buffalo mozzarella with cherry tomatoes and burrata.	€14.
QUATTRO STAGIONI pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi e olive. Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes and olives.	€13.
PARMIGIANA pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella e parmigiano. Tomato sauce, mozzarella cheese grilled eggplant and parmesan.	€11.
VEGETARIANA salsa di pomodoro, mozzarella e verdure di stagione. Tomato sauce, mozzarella cheese and seasonal vegetables.	€11.
TROPEA salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle di Tropea. Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and red Tropea onions.	€11.
PEPPERONI salsa di pomodoro, mozzarella e salamino piccante. Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami.	€10.
TOSCANA bianca, fior di latte, cipolla rossa, salsiccia Toscana e burrata. Mozzarella, red onions, Tuscan sausage and burrata cheese.	€14.
LA PARMA salsa pomodoro, fior di latte, basilico e prosciutto crudo di Parma. The classic margherita tomato sauce, mozzarella cheese with added Parma ham.	€14.
DON CARLOS pomodoro, doppia mozzarella, salamino, peperoni e funghi. Tomato sauce, double mozzarella, mushrooms, peppers and spicy salami.	€14.
CALZONE PROSCIUTTO salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto. Folded pizza with mozzarella, ham and tomato sauce.	€10.
aggiunta di altri ingredienti. extra ingredients.	€1.50
aggiunta di mozzarella di bufala o burrata o prosciutto crudo di Parma. extra mozzarella di buffalo or burrata cheese or Parma ham.	€2.50



password  
finisterrae12

@finisterraefirenze

## B I R R E

### b e e r s

**Birra alla Spina**, Pedavena.  
Draught beer.  
Lager o IPA  
200 ml, €5.  
400 ml, €7.

**Birra artigianale.**  
Homebrewed Italian beer.  
Birrificio Fiorentino, Firenze.

**Indian Pale Ale 6.0%**,  
Lager 5.5%,  
Strong Ale 7%.  
330 ml, €7.  
750 ml, €13.

**Birra in bottiglia.**  
Italian bottled beer.  
Messina, 5.5%. 330 ml, €7.  
Peroni, 4.7%. 330 ml, €6.  
Moretti, 4.3%. 300 ml, €6.  
Ichnusa, 4.7%, 330 ml, €7.

## V I N I

### b i a n c o w h i t e

Chardonnay	toscana	€6.00	€11.	€18.
Pinot grigio	friuli	€6.50	€11.	€18.
Vermentino	toscana	€7.00	€12.	€19.
Falanghina	campania	€6.50	€12.	€19.

### r o s s o r e d

Chianti	toscana	€6.00	€12.	€19.
Rosso di Montepulciano	toscana	€7.00		€24.
Nero d'avola	sicilia	€6.00		€19.
Chianti classico	toscana	€7.50	€15.	€24.

### r o s a t o r o s é

Violana	toscana	€6.50		€19.
Rosato salento	puglia	€7.00		€19.

## B I B I T E

### d r i n k s

<b>Bibite in lattina</b> , 330 ml cocacola, fanta... Soft drinks in cans.	€4.00
<b>Bibite Lurisia</b> , 275 ml chinotto, limonata... Bottled Italian soft drinks.	€5.00
<b>Succhi di frutta in bottiglia</b> , 200 ml Bottled fruit juices.	€4.00
<b>Acqua in bottiglia</b> , 500 ml naturale o frizzante Bottled natural or sparkling water.	€2.50
<b>Acqua in bottiglia</b> , 750ml naturale o frizzante Bottled natural or sparkling water.	€3.50

## A N T I P A S T I s t a r t e r s

- Bruschetta di pomodoro e di fegatini Toscani. €9.  
Toasted bread with tomatoes, olive oil and basil and with chicken liver pâté.
- Formaggi misti Toscani con noci e miele. €13.  
Assortment of Tuscan cheeses with walnuts and honey.
- Degustazione di salumi, prosciutto e olive. €14.  
Selection of Tuscan hams and salamis with green olives.
- Crostone di polenta in salsa 'nduja e scaglie di pecorino stagionato. €14.  
Tosted polenta cake with spicy salami paste and seasoned pecorino cheese.
- Caprese di Mozzarella di bufala con pane abbrustolito all'olio evo. €13.  
Buffalo mozzarella cheese caprese with croutons and extra virgin olive oil.
- Patata al forno ripiena di salsiccia, aglio e porcini. €14.  
Baked potato filled with porcini mushrooms, sausage, and garlic.
- Gran piatto Toscano (per 2 persone) €24.  
prosciutto, salame toscano, finocchiona, capocollo con formaggi e crostino di fegatini.  
Platter of Tuscan cured ham and salami with pecorino cheese.

## P R I M I P I A T T I f i r s t c o u r s e

- Minestrone Toscano di verdure. €13.  
Mixed vegetable and bean soup.
- Lasagne alla Bolognese. €16.  
Oven-baked lasagne with a creamy meat sauce.
- Spaghetti alla chitarra con cozze and funghi. €16.  
Freshly made spaghetti with mussels and mushrooms.
- Tortelli mugellani con ragù di fagiano. €18.  
Ravioli filled with potato served with a rich pheasant ragù.
- Bucatini all'amatriciana. €17.  
Large thick spaghetti with a rich tomato, bacon, and pecorino cheese sauce.
- Orecchiette alle cime di rapa. €16.  
Disks of fresh pasta with winter broccoli, and anchovies.
- Trofie in salsa 'nduja e pomodori secchi. €15.  
Twisted pasta with spicy salami paste and sun-dried tomatoes.

## S E C O N D I P I A T T I s e c o n d c o u r s e

- Fagottini di verza e patate al formaggio. €17.  
Savoy cabbage and potato dumplings with cheese.
- Ossobuco al profumo di limone. €20.  
Ossobuco, slice of veal shank scented with lemon.
- Coscia di agnello con carciofi e patate. €19.  
Roast leg of lamb with artichokes and potatoes.
- Tagliata di manzo, €25.  
con insalatina di carciofi e scaglie di pecorino stagionato.  
Strips of sirloin steak served with artichokes and pecorino cheese shavings.
- Straccetti di pollo al radicchio e noci. €18.  
Chicken strips with red radicchio and walnuts.
- Autentica bistecca alla Fiorentina con contorni. @ kg €60.  
The real, Florentine style, t-bone steak with salad and potatoes.

## I N S A L A T E s a l a d s

- Insalata di pollo, €13.  
rucola, pera e scaglie di grana.  
Rocket leaves with chicken, pear and grana cheese shavings.
- Insalata Greca, €15.  
con pomodori, cetrioli, peperoni, olive, cipolle, feta e origano.  
Greek salad, red onions, peppers, olives, cucumber, tomatoes, feta oregano.
- Insalata di misticanza, €13.  
arancia e cipolla caramellata.  
Salad of mixed leaves with orange, and caramelized onions.
- Insalata di farro, €13.  
tonno, fagioli, e cipolla di Tropea.  
Barley and spelt salad with tuna, green beans, and red Tropea onions.

FINISTERRAE invita la gentile clientela ad informare il personale di sala su eventuali allergie o intolleranze di ogni genere.

FINISTERRAE invites all our guests to inform the waiting staff about any allergies or intolerances of any kind.

Coperto €2.00  
Cover charge

## C O N T O R N I s i d e s

- Patate arrosto. €7.  
Roasted potatoes.
- Insalata mista. €7.  
Mixed side salad.
- Spinaci aglio e peperoncino. €7.  
Spinach with garlic and fresh chillies.

La nostra materia prima è fresca salvo irreperibilità sul mercato locale ©

Our ingredients are always fresh unless they are not available from the local market