

Ristorante Mediterraneo

Antipasti

- Burek al formaggio, pasta filo ripieno di formaggio e salsa tzatziki. (yogurt greco, menta e cetrioli). €16.
- Bis di hummus con pane arabo tradizionale con ceci / barbabietola. €14.
- Crema brulè di zucca con porcini e pancetta croccante. €17.
- Carpaccio di cervo affumicato con mela e olio al cardamomo. €18.
- Canapé di segale con mousse di funghi e tartare di manzo. €20.
con aggiunta di tartufo di stagione. €25.
- Carpaccio di polpo con la sua maionese e chips di barbabietola. €17.
- Gamberi saganaki, €18.
gamberi al forno con salsa di pomodoro e feta.
- Insalata di mare e crema di sedano rapa. €18.

Insalata

- Koriatiki, €15.
l'insalata greca: pomodori, cetrioli, cipolla, olive kalamata, peperoni e feta.
- Insalata di rucola, €14.
con bresaola, mele e brie.



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

Delizie del Mediterraneo

Formaggi con marmellata e mostarda, € 25.

Petit brie / Testun ubriaco (pecorino al mosto di uva Brunello)
Pecorino Sardo DOP sei mesi / Pecorino blu erborinato di Siena
Caprino morbido stagionato
Marmellata ai fichi e basilico / Gelatina d'uva / Mostarda alla mela
Coulis di frutti di bosco.

Tagliere mediterraneo, € 25.

Prosciutto di Parma / Chorizo de cerdo Iberico / Cecina de Leon IGP
Capocollo / Sbriciolona Toscano / Mortadella di cinghiale al tartufo
Spuma di lardo e nduja.

Byblos, un viaggio nel Mediterraneo. © € 28.

Carpaccio di polpo ©,
Insalata di mare,
Koriatiki l'insalata greca,
Hummus con panne arabo,
Burek.

Paella di marisco (minimo 2 persone) a persona, € 28.

con calamari, cozze, vongole, gamberi, scampi, pesce spada, fagiolini, piselli,
paprika dolce e zafferano. ©

coperto € 2.50



Per l'elenco di allergie o intolleranze e la traduzione del menú, si prega di scansionare il codice QR.



Piazza Santa Croce, 12 - Firenze

info@finisterraefirenze.com - www.finisterraefirenze.com

Primi piatti

Gnocchetti sardi con zucca e scorzonera frita.©	€17.
Bauletto ripieno al Castelmagno D.O.P. con tartufo di stagione.	€25.
Pappardelle al cinghiale.	€18.
Spaghetti alla chitarra con vongole e bottarga.	€18.
Risotto ai crostacei con il loro carpaccio.	€20.

Secondi piatti

Bistecchina di cavolfiore gratinato con gruyère allo zafferano.	€17.
Polpo, spuma di cavolfiore e cereali soffiati.	€20.
Involentino di scarola, pesce spada, 'nduja e patate.	€22.
Guancia di manzo, cotto a bassa temperatura, all'uva e pavé di zucca e patate.	€21.
Pollo alla marocchina con cous cous e mandorle tostate.	€18.
Filetto di cervo con scorzonera e riduzione di vino rosso e mirtili.	€30.
Autentica bistecca alla Fiorentina con contorni.	@ kg €60.

Contorni

Patate arrosto.	€7.
Broccoli saltati.	€7.
Insalata mista.	€7.

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

Pizzeria Napoletana

Le classiche

Capri.	salsa di pomodoro, fior di latte e basilico.	€ 9.
Bufalina d.o.c.	salsa di pomodoro, bufala d.o.p. e basilico.	€ 10.
Vera Napoli	salsa di pomodoro, bufala d.o.p., origano calabro, capperi di Pantelleria e acciughe di Cetara.	€ 11.
Spilinga	salsa di pomodoro, fior di latte, burrata, 'nduja di Spilinga e basilico.	€ 11.

Le speciali

Barocca	fior di latte, pancetta arrotolata, burrata affumicata, confettura di cipolla e rosmarino.	€ 15.
Finisterrae	pomodoro, rucola, prosciutto crudo di Parma e burrata.	€ 13.
O' Sole Mio	salsa di pomodorini gialli, fette di mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma e olive taggiasche.	€ 15.
Due Sicilie	salsa pomodoro, pomodorini semi dry gialli, rossi, olio agliato origano, acciughe, burrata pugliese e finocchietto selvatico.	€ 14.
Positano	salsa di pomodoro, fior di latte, pomodoro ciliegini, stracciatella di Puglia e pesto di basilico.	€ 13.
Grotta azzurra	salsa di pomodoro, fior di latte, tonno del Mediterraneo, cipolletta di Tropea, olio piccante e olive taggiasche.	€ 12.
Kalos	salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, pomodorini ciliegini, burrata, scaglie di grana e pistacchio.	€ 15.
'La berta'	bianca, fior di latte, mortadella, stracciatella e pistacchio.	€ 14.

Cornicioni ripieni

Borbonica	ricotta in crosta, salsa di pomodoro, con aggiunta di bufala, pomodorini e basilico all'uscita.	€ 14.
-----------	---	-------

Impasto semi integrale

Mediterranea	salsa di pomodorini gialli, fior di latte, melanzane, funghi, cipolla rossa, olive Kalamata e finocchietto selvatico.	€ 12.
Mantovanna	crema di zucca, fior di latte, saliccia, porcini e provola fresca.	€ 14.

Calzone

IL Farcito	pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salamino, funghi, e ricotta di bufala	€ 12.
------------	--	-------