GOLDEN VIEW

OSTERIA PONTE VECCHIO

FIRENZE

AFFIDATI ALLO CHEF

Se sei nostro ospite per la prima volta, lasciati guidare dal nostro Chef Andrea Candito.
Ha pensato un percorso dedicato al mare per un'esperienza gastronomica che ti farà scoprire il gusto e i sapori dell'Osteria Golden View.

Condivisione di éntree / *Sharing an entree*
un primo selezionato dallo Chef / *a first course selected by the Chef*
Acqua / *water*
1 calice di vino / *1 glass of wine*

a persona

Menù disponibile dalle ore 12,00 alle 18,00 / Menu available from 12.00 to 18.00

[1] Il servizio del menù "Affidati allo Chef" prevede che tutti gli ospiti dello stesso tavolo vivano l'experience /
[1] The "Trust the Chef" tasting experience is served exclusively when all guests at the same table choose this menu..

DALLA PESCHERIA

Non soggetto a sconti e promozioni
Not subjet to discounts or promotions

12 Ostriche
&
1 Bottiglia di Champagne
Oyster platter (12) - 1 bottle of Champagne

CRUDO DI MARE

Crudo di mare a Ponte Vecchio*
Gamberi rossi, scampi, mazzancolle, tartare, carpaccio, ostrica
Big sea plateau with, red prawns, langoustines, king prawns, tartare, carpaccio, oyster

Tartare di tonno ***con zucchine fiorentine e maionese al basilico***
Tuna tartare with florentine zucchini and basil mayo

Tartare di ricciola ***gazpacio e crudaiola di pomodorini****
Amberjack tartare with cherry tomato crudaiola

Tris di tartare ***tonno, ricciola e crostacei****
Trio of sea tartare with tuna, amberjack and prawns

Carpaccio di ricciola alla puttanesca ***cucunci, polvere di olive, acciughe del Cantabrico****
Mediterranean-style amberjack carpaccio with olives, caper berries, cherry tomatoes, basil and anchovies

Carpaccio di tonno ***cipolla in agrodolce, mandorle tostate e mayo alla cipollina***
Tuna carpaccio, sweet and sour onion, toasted almonds and chive mayo

Carpaccio di gambero rosso di Mazara ***con maionese al rafano e caviale****
Red prawn carpaccio with horseradish mayo and caviar

LE BAR A HUÎTRES

Ostrica Krystale n° 3, ***Francia***
Oysters Krystale n.3

Ostrica Del Goro Mignon, ***Italia***
Oysters Mignon Del Goro

Ostrica Belle du Nordet, ***Francia***
Oysters Belle du Nordet

Plateau di Ostriche
Oysters Krystale (2), Mignon Del Goro (2), Belle du Nordet (2)

CROSTACEI

Scampi imperiali ***di Mazara****
Imperial langoustines

Gamberi rossi I ***di Mazara****
Red prawns

Gamberi rossi II ***di Mazara****
Red prawns

Scampi II ***di Mazara****
Langoustines

Mazzancolle II ***di Mazara****
King prawns

Gamberi del Madagascar a vapore
Steamed Madagascar prawns

ENTRÉE

MARE IN CONDIVISIONE

6 Assaggi di mare crudo e cotto
Six seafood tasting raw and cooked to share — for 2 persons

Alici fritte ***con mayonese all'erba cipollina***
Fried anchovies with chive mayonnaise

Tiepido di mare ***polpo, calamari e mazzancolle con verdure croccanti****
Warm seafood with crunchy vegetables

Capasanta al tartufo ***di stagione con spuma di patate***
Scallops with potato foam and seasonal truffle

Caprese di burrata ***pomodoro datterino e acciughe del Cantabrico***
Burrata caprese with Cantabrian anchovies

Sauté di vongole veraci ***aglio, prezzemolo e peperoncino***
Sauté of fresh clams with garlic, parsley and chili

.....

Carpaccio di manzo ***verdure di stagione e spuma di parmigiano***
Beef carpaccio with seasonal salad and parmesan foam

Tartare di manzo tradizionale al carrello
Traditional beef tartare prepared tableside

Affettati misti di salumi ***prosciutto crudo, capocollo, salame, finocchiona***
Selection of cured meats

Selezione di formaggi misti ***con miele e confettura***
Selection of mixed cheeses with honey and jam

Parmigiana di melanzane ***riduzione di datterino e crema di Parmigiano***
Eggplant parmigiana

PASTA & RISOTTI

Linguine all'Astice ***trafilati al bronzo con pomodoro datterino e basilico***
Linguine with lobster, datterino tomatoes and fresh basil

Tagliolini al caviale ***champagne, burro acido e lime***
Tagliolini with caviar, champagne, sour butter and lime

Spaghetti ai Ricci di mare ***trafilati al bronzo al profumo di basilico****
*Spaghetti with sea urchins**

Spaghettini alle Telline ***sgusciate, aglio olio e prezzemolo****
*Spaghettini with shelled cockles, garlic, olive oil and parsley**

Calamarata ai sapori del mare ***polpo, cozze, calamari e crostacei****
*Seafood calamarata, octopus, mussels, squid and crustaceans**

RISOTTI

Risotto al Gambero rosso di Mazara ***con stracciatella di burrata****
*Risotto with Mazara red prawns tartare and burrata stracciatella cheese**

Risotto alla Nerano ***zucchina fiorentina, provolone e basilico***
Zucchini risotto with provolone and basil

Risotto allo Zafferano ***ragù di ossobuco e midollo***
Saffron risotto with ossobuco ragù (veal shin) and its bone marrow

Paccheri rigati ai 3 pomodori ***parmigiano e basilico al carrello***
Pasta paccheri with three tomatoes, Parmesan cheese and fresh basil, finished tableside

Rigatoni alla Carbonara con tartufo di stagione
Rigatoni Carbonara with egg yolk, pecorino romano, guanciale, black pepper and seasonal truffle

Fettuccine al tartufo di stagione ***con crema di Parmigiano***
Fettuccine pasta with Parmesan cream and seasonal truffle

Tortelloni di patate al ragù di vitella ***alle erbe aromatiche***
Potato tortelloni with veal ragù and fresh herbs

Pappardella al cinghiale ***pasta fresca con ragù tradizionale***
Pasta pappardelle with wild boar sauce

SECONDI

Sogliola alla mugnaia *(consigliato per 2 persone)*
Sole meunière, pan-fried sole with butter and lemon — *taglio ca. 700g*

Filetto di pesce all'isolana ***olive, pomodori e patate***
Fish fillet Golden style with olives, tomatoes and potatoes

Tagliata di tonno ***con caponata di verdure di stagione***
Seared tuna tagliata with sweet-and-sour vegetable caponata

Calamaro gigante grigliato ***con crudaiola di pomodori e salmoriglio****
Grilled giant squid with tomatoes and salmoriglio sauce

Fritto misto al Ponte Vecchio ***calamari, alici , crostacei misti e verdurine****
Ponte Vecchio mixed fried with calamari, red prawns, king prawns, anchovies, imperial scampi and vegetables

Scampi imperiali e Gamberoni rossi ***grigliati con sale Maldon e olio evo****
Grilled imperial scampi and red prawns served with Maldon sea salt flakes and extra virgin olive oil

PESCATO DEL GIORNO *CATCH OF THE DAY*

In crosta di sale preserva la tenerezza della carne
Salt-baked — preserves the tenderness of the fish

Alla griglia delicato e gustoso con una leggera affumicatura
Grilled — delicate and flavorful with a light smoky note

All'Isolana succulento ai profumi del Mediterraneo
Isolana-style — succulent with Mediterranean aromas

.....

Filetto di manzo al pepe verde
Beef tenderloin with green pepper and brandy sauce

Filetto di manzo alla griglia ***patate e zucchine***
Grilled beef tenderloin with potatoes and zucchini

Costine di agnello scottate ***con puré di patate***
Seared lamb ribs with mashed potatoes

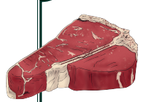
Costata di Bistecca
Grilled ribeye steak

Tagliata di manzo ***al tartufo con il suo fondo***
Chef style sliced beef with seasonal truffle

Wagyu - King River - Australia
Wagyu beef - Australia — *taglio minimo ca. 700g*

Filetto alla Rossini ***fois gras e tartufo di stagione***
Rossini's beef tenderloin with foie gras and seasonal truffle

BISTECCA ALLA FIORENTINA



Bistecca alla Fiorentina di scottona
Grilled T-bone steak — *ca. 1,2 kg*

CONTORNI

Purè di patate al tartufo di stagione / *Mashed potatoes with seasonal truffles*

Patatine al tartufo / *French fries with truffle*

Fiori di zucca fritti / *Fried zucchini blossoms*

Spinaci saltati / *Sauteed spinaches*

Patate arrosto / *Roasted potatoes*

Patate fritte / *French fries*

Insalata mista / *Mixed salad*

Purè classico / *Classic mashed potatoes*

Il locale non garantisce l'assenza di tracce di allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala per visionare il menù per l'elenco degli allergeni. /
The restaurant does not guarantee the absence of traces of allergens. For more information, please ask a member of our staff to consult the allergen menu.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. /
For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff in service.

* Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati / *Some products for reasons of unavailability could be frozen.*

Su tutti i vini e le bevande non si applicano sconti e promozioni / Discounts and promotions will not apply to wines and drinks

Coperto a persona
Cover charge