RISTORANTE PIZZERIA



Lorenzo de' Medici

MENU'

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards
Best of the Best

2025

Thanks for your support!

the 7Q
Best Restaurants
with Pizzeria in the World
RISTORAZIONE ITALIANA
Awarded 2026

Alimentazione Fuori Casa

AiC
Associazione
Italiana
Celiachia

La Chianina:

Storia, Caratteristiche e Proprietà della Regina della Bistecca



La carne Chianina è una delle più pregiate della penisola italica per la sua storia,
per l'origine delle sue caratteristiche e per il segreto della sua squisitezza. Tenetevi forte!

La Chianina risulta presente in Italia da più di 2500 anni.
Il bove *Chianino* era molto apprezzato già dagli Etruschi e dai Romani per il suo candido manto
(raffigurato nelle parate trionfali è presente in bassorilievi romani come nel celebre Arco di Tito - Foro Imperiale).
Il suo nome deriva dalla Val di Chiana, una valle dell'Italia centrale, ricompresa tra le province di Arezzo e Siena.

La Chianina è contraddistinta dal manto bianco porcellana, dalla pigmentazione nera del musello e della lingua.
La testa leggera ed elegante con corna brevi, tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi
lo contradistinguono come il bovino più grande del mondo.
Utilizzata un tempo soprattutto per il lavoro nei campi, è oggi considerata una delle più pregiate carni al mondo.
Tra le razze tutelate dal consorzio, la Chianina è forse quella che gode oggi di un'immagine più nobile ed affermata,
grazie anche alla fama mondiale conquistata con il mito gastronomico della "FIORENTINA".

Non vi resta altro che assaggiarla!

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ENGLISH VERSION



Antipasti · Starters

Bruschetta al pomodoro · *TOASTED BREAD WITH TOMATOES, GARLIC AND BASIL*	6 €
Crostini toscani · *CANAPES WITH CHICKEN LIVER*	7,5 €
Crostini misti · *MIXED CANAPES*	8 €
Caprese con mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro *FRESH MOZZARELLA CHEESE AND TOMATO*	13 €
Prosciutto e melone · *HAM AND MELON*	10 €
Coccoli, prosciutto e stracchino · *FRIED DOUGH WITH HAM AND STRACCHINO CHEESE*	13 €
Antipasto toscano · *TUSCAN APPETIZER (ham, salami, finocchiona and bacon)*	12 €
Melanzane alla parmigiana · *EGGPLANT PARMESAN*	10 €
Sformato di porcini e patate su fonduta di pecorino senese *PORCINI MUSHROOMS AND POTATOES FLAN WITH PECORINO FONDUE*	13 €
Formaggi misti · *MIXED CHEESES*	10 €
Carpaccio di bresaola con scaglie di parmigiano e rucola *DRIED BEEF BRESAOLA WITH FLAKES OF PARMESAN CHEESE AND ARUGULA*	12 €
Carpaccio di salmone, avocado, pomodorini ciliegini e rucola *SALMON CARPACCIO, AVOCADO, CHERRY TOMATOES AND ARUGULA*	15 €
Tartare vegetariana con avocado, patata viola e verdure *VEGETARIAN TARTARE WITH AVOCADO, PURPLE POTATO AND VEGETABLES*	15 €

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine

AiC Associazione Italiana Celiachia

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Aggiunta di scaglie di tartufo fresco +7€ / Fresh truffle +7€

Specialità Tartare · Beef Tartare



TARTARE PIEMONTESE 20 €

Carne di controfiletto Angus (180grammi)
battuta al coltello, scaglie di tartufo, carciofo,
carciofo fritto, nocciola ed erbette aromatiche

ANGUS SIRLOIN MEAT (180 GRAMS),
BLACK TRUFFLE FLAKES, ARTICHOKE,
FRIED ARTICHOKE, HAZELNUT
AND AROMATIC HERBS



TARTARE VERSILIA 20 €

Carne di controfiletto Angus (180grammi)
battuta al coltello, capperi, acciughe, patata viola,
porro fritto ed erbette aromatiche

ANGUS SIRLOIN MEAT (180 GRAMS),
CAPERS, ANCHOVIES,
PURPLE POTATO, FRIED LEEK
AND AROMATIC HERBS



TARTARE SICILIANA 20 €

Carne di controfiletto Angus (180grammi)
battuta al coltello, pistacchio di Bronte, crema di
formaggio pecorino ed erbette aromatiche

ANGUS SIRLOIN MEAT (180 GRAMS),
SICILIAN PISTACHIOS, PECORINO CREAM CHEESE
AND AROMATIC HERBS



TARTARE TROPICALE 20 €

Carne di controfiletto Angus (180grammi)
battuta al coltello, pane tostato, avocado,
pomodorini freschi ed erbette aromatiche

ANGUS SIRLOIN MEAT (180 GRAMS),
TOASTED BREAD, AVOCADO, FRESH CHERRY
TOMATOES AND AROMATIC HERBS

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine

AiC Associazione Italiana Celiachia

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Aggiunta di scaglie di tartufo fresco +7€ / Fresh truffle +7€



Primi di terra · Pasta with vegetables or with meat

Ribollita toscana · *MINESTRONE WITH BREAD*	10 €
Spaghetti alla carbonara · *SPAGHETTI WITH EGGS, BACON AND PARMESAN CHEESE*	12 €
Paccheri al ragù di carne · *PACCHERI WITH MEAT SAUCE*	12 €
Lasagna al forno · *BAKED LASAGNA WITH MEAT*	10 €
Crespelle alla fiorentina · *CREPES WHIT SPINACH AND RICOTTA CHEESE*	10 €
Gnocchi ai quattro formaggi · *GNOCCHI WITH FOUR CHEESES*	11 €
Ravioli con parmigiano e rucola · *RAVIOLI WITH ARUGULA AND PARMESAN CHEESE*	10 €
Ravioli tartufati · *RAVIOLI WITH TRUFFLES*	12 €
Risotto di verdure · *RISOTTO WITH MIXED VEGETABLES*	11 €
Risotto radicchio, speck e gorgonzola · *RISOTTO WITH RED CHICORY, SPECK AND GORGONZOLA CHEESE*	11 €
Tagliatelle ai funghi porcini · *TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS*	13 €
Fagottini ripieni di formaggio e pera su crema di formaggio *PASTA FILLED WITH CHEESE AND PEAR*	13 €
Pici del Chianti al cinghiale · *CHIANTI PICI WITH BOAR SAUCE*	13 €
Garganelli casarecci al ragù di salsiccia con ricotta *HOMEMADE GARGANELLI WITH SAUSAGES AND RICOTTA CHEESE*	13 €
Tagliolino al tartufo fresco · *TAGLIOLINI WITH FRESH TRUFFLE*	20 €

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine

AiC Associazione Italiana Celiachia

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Aggiunta di scaglie di tartufo fresco +7€ / Fresh truffle +7€



Primi di mare · *Pasta with fish*

Risotto di mare · *RICE WITH MIXED SEAFOOD* 15 €

Calamarata di paccheri con gamberoni · *PACCHERI WITH SQUIDS AND PRAWNS* 17 €

Spaghetti alle vongole · *SPAGHETTI WITH CLAMS* 15 €

Spaghetti allo scoglio · *SPAGHETTI WITH MIXED SEAFOOD, CLAMS AND MUSSELS* 15 €

Spaghetti al tonno con capperi ed acciughe 12 €

SPAGHETTI WITH TUNA, CAPERS AND ANCHOVIES

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine / In assenza di prodotti freschi potrebbero essere usati surgelati di alta qualità

AiC Associazione Italiana Celiachia

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Aggiunta di scaglie di tartufo fresco +7€ / Fresh truffle +7€



Le Bistecche alla Fiorentina

FLORENTINE STEAK

Bistecca Small Beef

4.5 € / 100 grammi (min. 600g)

SMALL BEEF - 4.5 € / 100 grams

Bistecca Limousine

5 € / 100 grammi (min. 800g)

FLORENTINE STEAK LIMOUSINE - 5 € / 100 grams

Bistecca Black Angus America

8.9 € / 100 grammi (min. 1Kg)

FLORENTINE STEAK BLACK ANGUS AMERICA - 8.9 € / 100 grams

n.b. Per le selezioni con filetto e controfiletto, è necessario un ordine minimo da 1.2Kg
n.b. For T-Bone steak a minimum order of 1.2Kg is required



Le Bistecche alla Fiorentina

FLORENTINE STEAK

Bistecca di Chianina IGP con filetto e controfiletto

8.3 € / 100 grammi (min. 1.2kg)

T-BONE STEAK CHIANINA IGP MEAT WITH FILLET AND SIRLOIN - 8.3 € / 100 grams

Costata di pura Chianina IGP

6.9 € / 100 grammi (min. 1kg)

FLORENTINE STEAK CHIANINA IGP MEAT - 6.9 € / 100 grams

Bistecca Pezzata Rossa

7 € / 100 grammi (min. 800g)

FLORENTINE DARK RED SUPERIOR - 7 € / 100 grams

Bistecca di Manzetta 'la più morbida in assoluto'

6 € / 100 grammi (min. 800g)

THE SMOOTHER AND TASTY MEAT - 6 € / 100 grams

n.b. Per le selezioni con filetto e controfiletto, è necessario un ordine minimo da 1.2Kg
n.b. For T-Bone steak a minimum order of 1.2Kg is required



Secondi di Terra · Mains of meat

Costolette di agnello · *LAMB CHOPS*	14 €
Galletto al mattone · *GRILLED COCKEREL*	16 €
Ossobuco alla fiorentina · *VEAL SHANK FLORENTINE STYLE*	18 €
Peposo dell'Impruneta · *TYPICAL STEW BEEF WITH BLACK PEPPER AND CHIANTI WINE*	16 €
Milanese con patate fritte · *MILANESE CUTLET WITH FRIED POTATOES*	14 €
Rosticciana alla griglia · *GRILLED PORK RIBS*	14 €
Bistecca di maiale alla griglia · *GRILLED PORK STEAK*	14 €
Filetto di Chianina · *CHIANINA FILLET*	35 €
Filetto alla griglia · *GRILLET BEEF FILLET*	24 €
Filetto al pepe verde · *BEEF FILLET IN GREEN PEPPER SAUCE*	26 €
Filetto all'aceto balsamico · *BEEF FILLET IN BALSAMIC VINEGAR SAUCE*	26 €
Tagliata di Chianina (600grammi) · *SLICED BEEF OF CHIANINA (600 grams)*	40 €
Tagliata di manzo con rucola · *SLICED BEEF WITH ARUGULA*	18 €
Tagliata di pollo con rucola e parmigiano · *SLICED CHICKEN WITH ARUGULA AND PARMESAN CHEESE*	14 €
Stufatino di manzo con patate · *BEEF STEW WITH POTATOES*	16 €
Trippa alla Fiorentina con fagioli · *FIORENTINE TRIPE WITH BEANS (florentine speciality)*	14 €
Salsiccia alla griglia con patate fritte · *GRILLED SAUSAGE WITH FRIED POTATOES*	13 €
Hamburger vegetariano con purea di ceci, verdure brunite e parmigiano *VEGETARIAN BURGER WITH CHICKPEA PUREE, BROWNED VEGETABLES AND PARMESAN CHEESE*	15 €

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine

AiC Associazione Italiana Celiachia

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Aggiunta di scaglie di tartufo fresco +7€ / Fresh truffle +7€



Secondi di Pesce · Mains of fish

Impepata di cozze · *PEPPERED MUSSELS*	15 €
Gamberoni alla griglia · *GRILLED PRAWNS*	18 €
Trancio di pesce spada alla griglia · *GRILLED SWORDFISH*	15 €
Frittura di calamari, totani e gamberetti con patatine fritte *FRIED SQUID AND SHRIMPS WITH FRENCH FRIES*	16 €
Trancio di salmone alla griglia · *GRILLED SALMON*	18 €
Filetto di branzino alla griglia · *GRILLED FILLET SEABASS*	18 €
LA PADELLACCIA di LORENZO *TRADITIONAL ITALIAN MIX OF SEAFOOD, MUSSELS AND PRAWNS*	25 €

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine / In assenza di prodotti freschi potrebbero essere usati surgelati di alta qualità

AiC Associazione Italiana Celiachia

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Aggiunta di scaglie di tartufo fresco +7€ / Fresh truffle +7€



Pizze

Pizza senza glutine
GLUTEN FREE PIZZA
10 €

Margherita *(pomodoro, mozzarella)*
MARGHERITA (TOMATO, MOZZARELLA)
8 €

Margherita, rucola e grana *(pomodoro, mozzarella, rucola, grana)*
MARGHERITA WITH ARUGULA AND GRANA CHEESE (TOMATO, MOZZARELLA, ARUGULA, GRANA CHEESE)
9 €

Napoletana *(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano)*
NAPOLITAN (TOMATO, MOZZARELLA, CAPERS, ANCHOVIES, OREGANO)
9 €

Marinara *(pomodoro, aglio, origano)*
MARINARA (TOMATO, GARLIC, OREGANO)
8 €

Capricciosa *(pomodoro, mozarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, wurstel)*
CAPRICCIOUS (TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES, FRANKFURTERS)
10 €

Quattro stagioni *(pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, prosciutto, funghi)*
FOUR SEASONS (TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKES, OLIVES, HAM, MUSHROOMS)
10 €

Prosciutto e funghi *(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)*
HUM AND MUSHROOMS (TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS)
9.50 €

Tonno e cipolla *(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)*
TUNA AND ONION (TOMATO, MOZZARELLA, TUNA AND ONION)
9.50 €

n.b. Le pizze potrebbero non essere servite contemporaneamente ai piatti della cucina
There is a chance that the pizza and the kitchen dishes will not arrive at the same time

Mozzarella vegana +2.5€ · Mozzarella senza lattosio +1.5€ · Impasto integrale +2€ · Tartufo fresco +7€
Vegan mozzarella cheese +2.5€ · Lactose-free mozzarella cheese +1.5€ · Wholemeal dough +2€ · Fresh truffle +7€

AiC Associazione Italiana Celiachia

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine - Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€



Pizze

Maialona *(pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel, salame, salsiccia)*
MAIALONA (TOMATO, MOZZARELLA, HAM, FRANKFURTERS, SALAMI, SAUSAGE)
12 €

Vegetariana *(pomodoro, mozzarella, verdure miste)*
VEGETARIAN (TOMATO, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES)
9 €

Della casa *(metà pizza: salame e olive - metà calzone: 4 formaggi e prosciutto cotto)*
OF THE HOUSE (HALF PIZZA: SALAMI AND OLIVES - HALF CALZONE: 4 CHEESES AND COOKED HAM)
13 €

Frutti di mare *(pomodoro, frutti di mare)*
SEAFOOD (TOMATO, SEAFOOD)
13 €

Quattro formaggi *(pomodoro, 4 formaggi)*
FOUR CHEESES (TOMATO, FOUR CHEESES)
9 €

Covaccino al prosciutto crudo
FLATBREAD WITH RAW HAM
9 €

Calzone prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro
CALZONE WITH COOKED HAM, MOZZARELLA, TOMATO)
9 €

Calzone farcito *(pomodoro, mozzarella, funghi, wurstel, prosciutto cotto, carciofi, olive)*
CALZONE WITH TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, WURSTEL, COOKED HAM, ARTICHOKES, OLIVES)
10 €

n.b. Le pizze potrebbero non essere servite contemporaneamente ai piatti della cucina
There is a chance that the pizza and the kitchen dishes will not arrive at the same time

Mozzarella vegana +2.5€ · Mozzarella senza lattosio +1.5€ · Impasto integrale +2€ · Tartufo fresco +7€
Vegan mozzarella cheese +2.5€ · Lactose-free mozzarella cheese +1.5€ · Wholemeal dough +2€ · Fresh truffle +7€

AiC Associazione Italiana Celiachia

L'intero menù è disponibile anche #senzaglutine - Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Le Pizze Speciali · Spescial Pizza



PICCARDA 14 €
Mozzarella di bufala, pesto, funghi porcini, ricotta e noci
Buffalo mozzarella, pesto, porcini mushrooms, ricotta cheese, walnuts



MARINARETTA 13 €
Pomodoro, pomodorini ciliegini, aglio, origano, burrata
Tomato, cherry tomatoes, garlic, oregano, burrata cheese



COSIMO 13 €
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino di fossa, verdure trifolate a modo nostro
Tomato, buffalo mozzarella, sautéed vegetables, pecorino di fossa cheese



LORENZO 14 €
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini marinati, burrata, prosciutto crudo, rucola
Tomato, buffalo mozzarella, marinated tomatoes, burrata cheese, raw ham, arugula



ALESSANDRO 13 €
Mozzarella di bufala campana DOP, mascarpone, brie, speck
Buffalo mozzarella, mascarpone cheese, brie, speck



TARTUFINA 20 €
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, stracciatella, scaglie di tartufo fresco
Tomato, buffalo mozzarella, stracciatella cheese, fresh truffle flakes

n.b. Le pizze potrebbero non essere servite contemporaneamente ai piatti della cucina
There is a chance that the pizza and the kitchen dishes will not arrive at the same time

AiC Associazione Italiana Celiachia

Mozzarella vegana +2.5€ · Mozzarella senza lattosio +1.5€ · Impasto integrale +2€ · Tartufo fresco +7€
Vegan mozzarella cheese +2.5€ · Lactose-free mozzarella cheese +1.5€ · Wholemeal dough +2€ · Fresh truffle +7€

Le Pizze Speciali · Spescial Pizza



CATERINA 13 €

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, scaglie di grana, olio di tartufo

Tomato, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, Parmesan cheese, truffle oil



CLARICE 14 €

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, zucchine, gamberetti, aglio e prezzemolo

Tomato, buffalo mozzarella, zucchini, shrimps, garlic, parsley



CONTESSINA 14 €

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, salmone, asparagi e pepe rosa

Tomato, buffalo mozzarella, salmon, asparagus, pink pepper



GIOVANNI 12 €

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, scamorza affumicata, prosciutto crudo

Tomato, buffalo mozzarella, smoked scamorza cheese, raw ham



GOTTOSO 12 €

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, salame piccante, cipolla, quattro formaggi, carciofi, funghi

Tomato, buffalo mozzarella, spicy salami, onion, four cheeses, artichokes, mushrooms



GIULIANO 15 €

Mozzarella di bufala campana DOP, stracciatella, fiori di zucca, acciughe

Buffalo mozzarella, stracciatella cheese, courgette flowers, anchovies

n.b. Le pizze potrebbero non essere servite contemporaneamente ai piatti della cucina
There is a chance that the pizza and the kitchen dishes will not arrive at the same time

AiC Associazione Italiana Celiachia

Mozzarella vegana +2.5€ · Mozzarella senza lattosio +1.5€ · Impasto integrale +2€ · Tartufo fresco +7€
Vegan mozzarella cheese +2.5€ · Lactose-free mozzarella cheese +1.5€ · Wholemeal dough +2€ · Fresh truffle +7€



Insalate · Salad

FRESCA
Lattuga, radicchio rosso, rucola, pomodoro, mais
Lettuce, red chicory, arugula, tomato, corn
8 €

DUOMO
Lattuga, radicchio rosso, mozzarella, pomodoro, olive, tonno
Lettuce, red chicory, mozzarella, tomato, olives, tuna
10 €

QUATTRO FORMAGGI
Lattuga, rucola, quattro formaggi, noci, pomodoro
Lettuce, arugula, four cheeses, nuts, tomato
10 €

SAN LORENZO
Rucola, pomodorini, parmigiano, cipolla
Arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese, onion
10 €

PONTE VECCHIO
Lattuga, carote, cetrioli, olive, uovo sodo
Lettuce, carrots, cucumber, olives, buiied egg
10 €

SANTA CROCE
Lattuga, salmone affumicato, rucola, pomodorini, olive
Lettuce, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes, olives
15 €

SANTA MARIA NOVELLA
Rucola, mozzarella, champignon, pomodori, mais
Arugula, mozzarella, mushrooms, tomatoes, corn
10 €

Contorni · Side dishes

Fagioli bianchi all'olio
WHITE BEANS WITH OLIVE OIL
6 €

Spinaci saltati *aglio e olio*
SAUTED SPINACH WITH GARLIC AND OIL
6 €

Verdure brunite
HOVEN VEGETABLES ZUCCHINI, EGGPLANT, CARROTS AND PEPPERS
7 €

Patatine fritte o arrosto
FRIED or ROASTED POTATOES
5 €

Insalata mista: *lattuga, radicchio rosso e pomodoro*
MXED SALAD: LETTUCE, RED CHICORY, TOMATO
5 €

Insalata verde
LETTUCE AND ARUGULA
4.5 €

Insalata di pomodoro
TOMATO SALAD
4.5 €

AiC Associazione Italiana Celiachia

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€

Aggiunta di scaglie di tartufo fresco +7€ / Fresh truffle +7€



Dolci · Desserts

Il magnifico affogato
ice cream with coffee espresso
8€

Cestino di pasta fillo con crema e frutta fresca di stagione
pastry basket with cream and fresh fruits
8€

Zuccotto fiorentino
traditional tuscan dome-shaped with sponge cake and cream
8 €

Cantucci con VinSanto
almond cookies with VinSanto
7 €

Tiramisù *fatto in casa*
homemade tiramisù
6 €

Tartufo (cioccolato o vaniglia) affogato al caffè
truffle (chocolate or vanilla) drowned in coffee
8 €

Crème caramel
6 €

Panna cotta
cooked white cream with topping of your choice
6 €

Macedonia di frutta
mixed fresh fruit cup
6 €

Fragole
fresh strawberries with lemon
6 €

Ananas
fresh pineapple
6 €

Gelato: crema, ciocolato, fragola, limone
ice cream: vanilla, chocolate, strawberries or lemon
6 €

Sorbetto: limone, cocco o ananas
sorbet: lemon, coconut or pineapple
6 €

Profiterole
7 €

Semifreddo al pistacchio senza glutine e senza lattosio
whipped pistachio mousse gluten free and lactose-free
7 €

Torta al cioccolato
chocolate cake
6 €

Soufflé al cioccolato
chocolate soufflé
6 €

Cheesecake
6 €

Millefoglie
millefeuille cake
6 €

Coperto 2.5€ / Cover charge 2.5€



Cantuccini Toscani e Vin Santo

Tutti i giorni disponibili i nostri Cantuccini Toscani tradizionali *fatti in casa*
anche in versione *#senzaglutine* · Chiedere allo staff

