

Cafè 19.26[®]
FIRENZE
CUCINA • RUM • MUSICA

Cucina

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI ZUCCA, BURRATA E GRANELLA DI NOCCIOLE	10
TOMA DELLA GARFAGNANA SERVITA TIEPIDA CON PERE, MIELE E NOCI	10
TEGAMINO CALDO DI PRUGNE, PROSCIUTTO CRUDO E PROVOLA	10
PAPPA AL POMODORO FRITTA, PESTO E CREMA DI ROBIOLA.	10
SALUMI TOSCANI E CROSTINI NERI.	12

PRIMI

PACCHERI CON LAMPREDOTTO, PINOLI, CAVOLO NERO E SCAGLIE DI PECORINO	12
VELLUTATA DI ZUCCA E GINGER CON CIALDA DI PARMIGIANO	12
PICI AL POMODORO, BASILICO E BURRATA PUGLIESE	12
MANICOTTI AL RAGÙ BIANCO D'ANATRA, OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI	12
RISOTTO ALLO ZAFFERANO E PORRI CROCCANTI	12

SECONDI

TRIPPA "VECCHIA MANIERA" AL RAGÙ DI CARNE	12
PADELLATA DI UOVA AL POMODORO, FIOCCHI DI BURRATA E TARTUFO	15
DELICATA DI CASTAGNE, BURRATA, ROSSO D'UOVO E TARTUFO	15
BRACIOLONA DI MANZO RIFATTA CON POMODORO, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE	18

INSALATE

LA 19. MISTICANZA. POMODORO. PANE CROCCANTE AL ROSMARINO. PROSCIUTTO CRUDO. NOCI E VINAIGRETTE ALLA SENAPE.	12
LA 26. MISTICANZA. SEMI DI GIRASOLE. POMODORO. UVETTA. FRUTTA DI STAGIONE E BURRATA PUGLIESE.	12

ECCELLENZE Cafè 19.26®



**GAMBERI AL CURRY, RISO
BASMATI E COMPOSTA DI PRUGNE
ALL'ARMAGNAC**

18

**FONDUTA DI CAMEMBERT E
CRUDITÉS**

18

**FOIE GRAS DI ANATRA
SPADELLATO ALLE PESCHE E
SAUTERNE**

18

DESSERTS

BABÀ AL RUM	6
NINFEA NERA AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO DI PERA	7
BUDINO DI CASTAGNE E AMARETTI	7
MILLEFOGLIE SCOMPOSTO	7
FONDUTA DI CIOCCOLATO FONDENTE, CHICCHE E FRUTTA DI STAGIONE.	10

Cafè 19.26[®]
FIRENZE
CUCINA • RUM • MUSICA