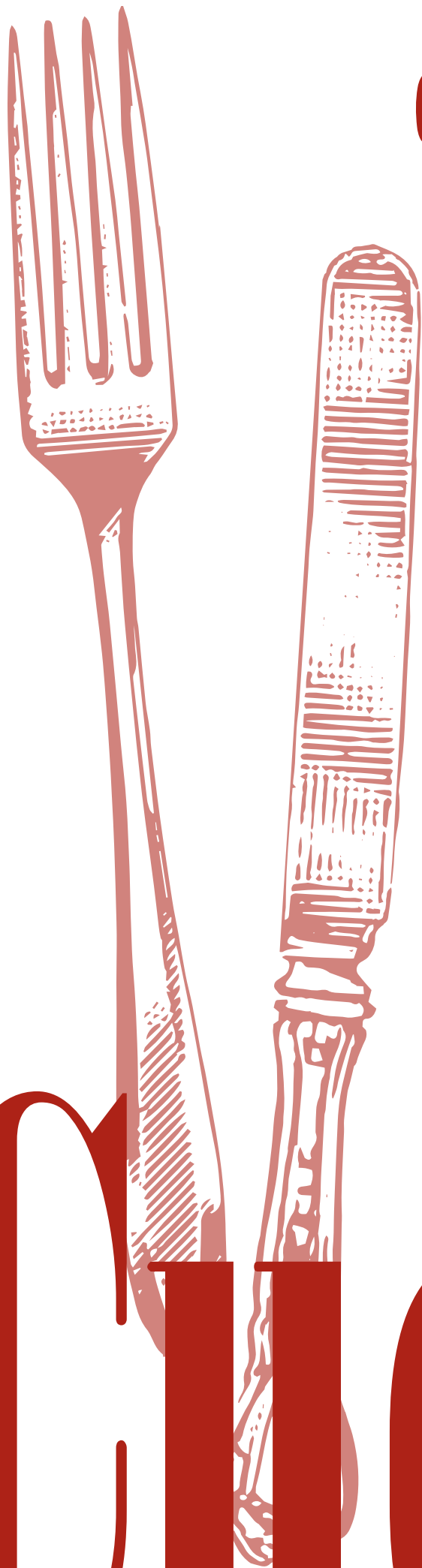


Cafè 19.26[®]
FIRENZE
BISTROT • CUCINA • RUM



Cucina

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI ZUCCA, BURRATA E GRANELLA DI NOCCIOLE 5,7,8	10
TOMA DELLA GARFAGNANA SERVITA TIEPIDA CON PERE, MIELE E NOCI 7,8	10
PAPPA AL POMODORO FRITTA, PESTO E CREMA DI BURRATA 1,3,7,8,9	10
GRAN PIATTO DI SALUMI TOSCANI E CROSTINI NERI 1,4,5,7,8,9	12

PRIMI

RAVIOLI DI CERNIA, CIPOLLE DI NIBBIAIA, ACCIUGHE E BOTTARGA DI CORTILE 1,3,4,7	12
VELLUTATA DI ZUCCA E GINGER CON CIALDA DI PARMIGIANO 7,9	12
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL POMODORO, BASILICO E BURRATA PUGLIESE 1,3,7,9	12
MANICOTTI AL RAGÙ BIANCO D'ANATRA, OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI 1,3,8,9,12	12

SECONDI

PADELLATA DI UOVA AL POMODORO, FIOCCHI DI BURRATA E TARTUFO 3,7	15
DELICATA DI CASTAGNE, BURRATA, ROSSO D'UOVO E TARTUFO 3,7,8	15
BRACIOLONA DI MANZO RIFATTA CON POMODORO, CAPPERI, ORIGANO E OLIVE TAGGIASCHE 1,3,5	18

POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio e derivati, 9 sedano e derivati, 10 senape e derivati, 11 semi di sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, 13 lupino e derivati, 14 molluschi e derivati

INSALATE

- LA 19.** ^{1,8} 12
MISTICANZA. POMODORO. PANE CROCCANTE AL ROSMARINO.
PROSCIUTTO CRUDO. NOCI E VINAIGRETTE ALLA SENAPE.
- LA 26.** ^{7,8} 12
MISTICANZA. SEMI DI GIRASOLE. POMODORO. UVETTA. FRUTTA DI
STAGIONE E BURRATA PUGLIESE.

ECCELLENZE Cafè 19.26[®]



**GAMBERI AL CURRY, RISO
BASMATI E COMPOSTA DI PRUGNE
ALL'ARMAGNAC** ^{2,7}

20

**TARTARE DI MANZO CONDITA CON
ACCIUGHE, SENAPE, CIPOLLA E
COGNAC COURVOISIER** ^{1,3,4,9,10}

20

**FOIE GRAS DI ANATRA
SPADELLATO ALLE PESCHE E
SAUTERNE** ¹²

20

DESSERTS

- BABÀ AL RUM** ^{1,3,5,6,7,8} 6
- TIRAMISÙ** ^{1,3,7} 7
- BUDINO DI CASTAGNE E AMARETTI** ^{1,3,7,8} 7
- MILLEFOGLIE SCOMPOSTO** ^{1,3,7,8} 7

SERVIZIO E COPERTO 2€

POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio e derivati, 9 sedano e derivati, 10 senape e derivati, 11 semi di sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, 13 lupino e derivati, 14 molluschi e derivati

Cafè 19.26[®]
FIRENZE
BISTROT • CUCINA • RUM



Cantina

ROSSI

Toscana Igt

BISTROT 19.26, <i>Fat. Palazzuolo</i>	12
LE VOLTE, <i>Ornellaia</i>	32
TIGNANELLO, <i>Antinori</i>	90
LUCE, <i>Tenuta Luce Frescobaldi</i>	120

Chianti DOCG

IL "26", <i>Fat. Palazzuolo</i>	18
TENUTA DI PERANO, <i>Frescobaldi</i>	24
CASANOVA DELL'AIA, <i>Istine</i>	32
VIGNA DI CAVARCHIONE, <i>Istine</i>	32

Montalcino

ROSSO DI MONTALCINO, <i>Martinozzi</i>	25
BRUNELLO, <i>Martinozzi</i>	48
CASTEL GIOCONDO BRUNELLO, <i>Frescobaldi</i>	64

Ciliegiolo

PRINCIPIO, <i>A. Cammillo</i>	25
VALLERANA ALTA, <i>A. Cammillo</i>	36

Bolgheri

LE SERRE NUOVE, <i>Ornellaia</i>	68
GUADO AL TASSO, <i>Antinori</i>	120

ROSÈ

ALÌE AMMIRAGLIA <i>Rosè, Frescobaldi</i>	22
--	----

BIANCHI

IL "19", <i>Fat. Palazzuolo</i>	12
PINOT GRIGIO VENETO IGT, <i>Garganega</i>	15
CUSTOZA, <i>Cantina Negrar</i>	18
BIANCO, <i>l'Erta di Radda</i>	18
POMINO, <i>Frescobaldi</i>	18
VERMENTINO, <i>A. Cammillo</i>	24
GORGONA, <i>Frescobaldi</i>	98

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO, <i>La Delizia</i>	15
BRUT 25 FRANCIACORTA, <i>Berlucchi</i>	25
FRECCIANERA FRANCIACORTA, <i>Berlucchi</i>	34
LEONIA, <i>Frescobaldi</i>	34

CHAMPAGNE

CUVÉE SAINT PÈTERSBERG, <i>V. Clicquot</i>	70
BRUT ROSÉ, <i>V. Clicquot</i>	80
EXTRA BRUT EXTRA OLD, <i>V. Clicquot</i>	120

ELENCO COMPLETO ALLERGENI

- 1. Glutine:** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- 2. Crostacei e derivati:** sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3. Uova e derivati:** tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
- 4. Pesce e derivati:** inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- 5. Arachidi e derivati:** snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- 6. Soia e derivati:** latte, tofu, spaghetti, etc.
- 7. Latte e derivati:** yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- 8. Frutta a guscio e derivati:** tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- 9. Sedano e derivati:** presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10. Senape e derivati:** si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11. Semi di sesamo e derivati:** oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂:** usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13. Lupino e derivati:** presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14. Molluschi e derivati:** canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.