











Starters ANTIPASTI

-  Degustazione di salumi e formaggi toscani accompagnati da crostocino al pomodoro fresco e composta di cipolle rosse Euro 20,00
-  Selection of Tuscan cured meats and cheeses accompanied by tomato bruschetta and red onion compote
- ~
- Fogliette di petto d'anatra e fichi con fresche misticanze e salsa di miele e limone Euro 18,00
- Thin slices of duck breast with figs and mixed salad with honey and lemon dressing
- ~
-  Il pesce spada leggermente fumé, cetriolo allo yogurt e vaniglia ed hummus di cecino rosa grossetano Euro 22,00
-  Thin lightly smoked sword fish served with cucumber with yoghurt, vanilla and a hummus of Tuscan chickpeas
- ~
-  Cassatina di formaggio erborinato, peperone e capperi prezzemolati, salsa di mele e zucca Euro 15,00
-  Blue cheese mousse with pepper and capers with parsley accompanied by an apple and pumpkin mustard.
- ~
- Cappelletto di manzo e caciotta di capra Euro 18,00
-  Cicorino fresco e sedano candito con carote al pepe verde
-  Raw thin slice of beef (raviolo shape) stuffed with goat's mild & soft cheese accompanied by chicory and candied celery, dressed with carrots and green pepper

Soup ZUPPE

-  La pappa al pomodoro Euro 10,00
-  Traditional Tuscan bread and tomato thick soup
- ~
-  La zuppa di verdure Euro 12,00
-  Vegetable soup

Pasta

-  Trofie al pesto di basilico artigianale con pecorino sardo pinoli e olio extra vergine toscano Euro 18,00
-  Trofie with home-made pesto sauce, ewe's cheese, pine nuts and Tuscan extra-virgin olive oil
- ~
-  Fettucce ai pistilli di zafferano con pesce spada fresco, pomodorino datterino e menta Euro 22,00
-  Tagliatelle with saffron and fresh swordfish, cherry tomatoes and mint
- ~
-  Ravioli rosa alle barbabietole ripieni di ricotta salata di pecora con battuto bianco d'anatra al dragoncello e mirtillo nero Euro 20,00
-  Pink Ravioli with beetroot stuffed with salted ricotta with chopped white duck ragout with tarragon and blackberry



HOTEL BERNINI PALACE

FIRENZE

LVX
Signature

Menù



HOTEL BERNINI PALACE

FIRENZE

LVX
Signature

Meat LE CARNI

La tagliata di filetto di manzo al profumo di erbe aromatiche ed olio extra vergine d'oliva con patate al forno Euro 25,00

Slices of beef fillet flavored with aromatic herbs and extra-virgin olive oil with roasted potatoes



Carré di agnello alle arachidi e timo selvatico, pomodoro, mirto ed asparagi Euro 24,00



Loin of lamb with peanuts and thyme, tomato, myrtle and asparagus



Petto di galletto arrotolato con carciofi e pecorino di Pienza, salsa di pere e noci Euro 18,00



Chicken breast rolled with artichokes and pecorino cheese (Ewe's cheese) pear sauce and walnuts

Fish IL PESCATO

Calamaro ripieno con porri e radicchio tardivo di Treviso, gazpacho di peperone rosso e formaggio primo sale Euro 22,00



Squid stuffed with leeks and red chicory served with gazpacho (cold soup) of red pepper and "primosale" (fresh) cheese



Genovese di tonno rosso ai funghi porcini disidratati, acciughe salate del Mar Euro 25,00



Ligure, quenelle di spinacini novelli, uvetta e pinoli



Tuna medallion with sun-dried porcini mushrooms, anchovies from the Ligurian Sea, accompanied by a spinach, raisins and pine nuts quenelles

Salad LE INSALATE

Insalata di stagione con pere, noci, scaglie di grana e riduzione all'aceto balsamico Euro 14,00




Season salad with pears, walnuts, Parmesan cheese slivers and balsamic vinegar



Insalatina di radicchio rosso e indivia con mozzarella di bufala mais e pomodoro essiccato Euro 14,00




Red chicory and endive salad with buffalo mozzarella, corn and sun-dried tomatoes

 Degustazione di salumi e formaggi toscani accompagnati da crostocino al pomodoro fresco e composta di cipolle rosse

 Selection of Tuscan cured meats and cheeses accompanied by tomato bruschetta and red onion compote



 La pappa al pomodoro
Traditional Tuscan bread and tomato thick soup



La tagliata di filetto di manzo al profumo di erbe aromatiche ed olio extra vergine d'oliva con patate al forno

Slices of beef fillet flavored with aromatics herbs and extra virgin olive oil with roasted potatoes

*Prezzo senza ulteriore sconto

*No further discount applicable





Notifica Allergie: Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante contengono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. Queste sostanze, contenute nel regolamento UE 1169/2011 degli allergeni, sono evidenziate a fianco di ogni piatto con i seguenti simboli:

 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	 FRUTTA A GUSCIO	 LATTE	 PESCE
 CROSTACEI	 SEDANO	 MOLLUSCHI	 SEMI DI SESAMO
 UOVA	 SENAPE	 SOIA	 ARACHIDI

Si invitano pertanto i signori Clienti a contattare il Personale di sala per ogni eventuale necessità di chiarimento.



Beware: some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that may cause allergies or intolerances. These substances subject to the EU Regulation 1169/2011 of allergens, are shown next of each dish with the icon above:

 CEREALS CONTAINING GLUTEN	 NUTS	 MILK	 FISH
 CRUSTACEANS	 CELERY	 MOLLUSCS	 SESAME SEEDS
 EGGS	 MUSTARD	 SOY	 PEANUTS

We invite our clients to contact the Staff for any further information.

Dessert

	Panna cotta alla vaniglia in salsa di cioccolato	Euro 10,00
	~	
✎ 6	Classico Tiramisù al caffè	Euro 10,00
	~	
	Selezione di gelati o sorbetti cioccolato – vaniglia – fragola - limone	Euro 10,00
	~	
	Delizia di cacao amaro pregiato, ganache di mou, chicchi di sale Guerande e zenzero	Euro 12,00
	~	
✎ 6	Fagottino di strudel ai mirtili e vin santo, aroma di tea verde e gelato di fragole	Euro 12,00
	~	
	Ananas all' infuso d'anice stellato e caramello con mousse "viola" di sottobosco e miele d'acacia	Euro 12,00



Notifica Allergie: Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante contengono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.

Queste sostanze, contenute nel regolamento UE 1169/2011 degli allergeni, sono evidenziate a fianco di ogni piatto con i seguenti simboli:

✎ CEREALI CONTENENTE GLUTINE	6 NOCI	LATTE
6 UOVA	✎ SENAPE	✎ SOIA
☼ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	☼ SEMI DI SESAMO	✎ ARACHIDI

Si invitano pertanto i signori Clienti a contattare il Personale di sala per ogni eventuale necessità di chiarimento



Dessert

	Cream pudding with chocolate sauce	Euro 10,00
	~	
✎ 6	Traditional Tiramisù parfait with coffee, sponge cake, Mascarpone and plain cocoa	Euro 10,00
	~	
	Selection of ice-cream or sorbet chocolate – vanilla – strawberry - lemon	Euro 10,00
	~	
	Fine dark chocolate parfait e with mou, Guerende cristal salt and ginger	Euro 12,00
	~	
✎ 6	Blueberry and sweet wine custard strudel flavoured with green tea sauce and strawberry ice cream	Euro 12,00
	~	
	Pineapple with star anice infusion, caramel and wild berries and honey mousse	Euro 12,00



Beware: some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances.

These substances subject to the EU Regulation 1169/2011 of allergens, are shown next of each dish with the icon above:

✎ CEREALS CONTAINING GLUTEN	6 NUTS	MILK
6 EGGS	✎ MUSTARD	✎ SOY
☼ SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	☼ SESAME SEEDS	✎ PEANUTS

We invite our clients to contact the Staff for any further information.

