



CUCINA

TOSCANA

# BRACERIA ALL'11

SANTO SPIRITO



## OUR STORY

This is a story that begins in the heart of Florence - a city where art and culture run as deep as the Arno river; where every corner seems to whisper tales of history and passion. This is the story of three friends who had a vision, a shared dream that would soon take root and become reality in this beautiful city.

Bound not only by their camaraderie, but their shared love for food, these three Friends came together with the purpose to create something extraordinary. Everyone brought something else to the table - a flair for flavours, a keen eye for design, and a talent of hospitality. Each strength, alongside mutual commitment became the pillar of their restaurant, making it a beacon of Florence's vibrant culinary scene.

As the restaurant has grown in reputation, the bond between these three friends, Aldo, Gerthard and Klevis, has grown into something different as well - a family. This bond transcends into every corner of the restaurant and can be felt in each greeting at the entrance, each smile whilst passing by the kitchen, and ultimately in every dish that is served, cooked with love and utmost dedication to make YOU feel at home.

We hope that the food and warm hospitality of the team of BRACERIA ALL'11 evokes the same passion and happiness in our clients as in us, having the opportunity to serve wonderful dishes every day.

## LA NOSTRA STORIA

Questa è una storia che inizia nel cuore di Firenze - una città una città ricca di arte e cultura, dove ogni strada sembra raccontare storie di passione e storia. Questa è la storia di tre uomini straordinari che condividevano una visione, un sogno destinato a crescere e prosperare in questa bellissima città.

Questi tre amici, legati non solo dall'amicizia ma anche dalla passione condivisa per il cibo, si sono uniti con un'unico scopo: creare qualcosa di straordinario. Ciascuno ha contribuito con qualcosa di distintivo: uno con gusto per i sapori, un altro con attenzione al design e il terzo con abilità nell'accoglienza che ha fatto sentire ogni ospite parte della famiglia. La combinazione dei loro talenti e il loro impegno costante hanno costruito le basi per un ristorante che presto sarebbe diventato un punto di riferimento nella vivace scena culinaria di Firenze.

Man mano che la reputazione del ristorante cresceva, anche il legame tra questi tre amici, Aldo, Gerthard e Klevis, si è trasformato in qualcosa di diverso: una famiglia. Questo legamesi avverte in ogni angolo del ristorante, in ogni saluto all'ingresso, in ogni sorriso passando davanti alla cucina e, infine, in ogni piatto che viene servito, cucinato con amore e massima dedizione per farvi sentire a casa.

Ci auguriamo che il cibo e la calda ospitalità del team di BRACERIA ALL'11 susciti nei nostri clienti la stessa passione e felicità che abbiamo in noi, avendo l'opportunità di servire piatti meravigliosi ogni giorno.

# LE NOSTRE BISTECHE

## OUR STEAKS

### BISTECCA DI SCOTTONA €60 al kg HEIFER STEAK

Female cattle that has never given birth  
Between 15 and 22 months of age  
Origin: Europe (based on availability)

Femmina del bovino che non ha mai partorito  
Macellata tra i 15 e i 22 mesi di età  
Provenienza: Europa (in base alla disponibilità)

### BISTECCA DI BLACK ANGUS €72 al kg BLACK ANGUS STEAK

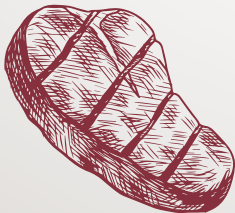
Adult black-coated cattle  
Over 22 months of age  
Origin: Ireland

Bovino adulto dal manto nero  
Macellata sopra i 22 mesi di età  
Provenienza: Irlanda

### BISTECCA DI CHIANINA €78 al kg CHIANINA STEAK IGP

White Veal  
Around 24 months of age  
Origin: Italy, Tuscany

Vitellone bianco  
Macellato intorno ai 24 mesi di età  
Provenienza: Italia, Toscana



Coperto €3  
Cover charge €3



### €80 al kg BISTECCA DI VACCA ITALIA

Female cattle Over 4 years of age  
Origin: Italy

Femmina di bovino  
Macellata dopo i 4 anni di età  
Provenienza: Italia

### €85 al kg BISTECCA DI SASHI FINLANDESE SASHI STEAK

Cattle raised grazing on pasture  
Over 4 years of age  
Origin: Finland

Vacca allevata al pascolo  
Macellata dopo i 4 anni di età  
Provenienza: Finlandia

### €120 al kg GRAN SELEZIONE DELLO CHEF CHEF'S PRIME SELECTION

A selection of the best meats on the market  
Selezione delle migliori carni sul mercato  
Chiedere per disponibilità - Ask for availability



## ANTIPASTI AL TARTUFO

### FRESH TRUFFLE STARTERS

#### CROSTINI AL TARTUFO <sup>17</sup>

€14

Sliced toasted bread with truffle cream and fresh truffle

#### TARTARE DI MANZO AL TARTUFO <sup>4,7</sup>

€26

Beef tartare with stracciatella cheese and fresh truffle

#### TAGLIERE AL TARTUFO <sup>17</sup>

€20

Platter with burrata cheese, raw ham, toasted bread and fresh truffle for 1 person

#### TAGLIERE AL TARTUFO <sup>17</sup>

€38

Platter with burrata cheese, raw ham, toasted bread and fresh truffle for 2 people

## PRIMI AL TARTUFO

### FRESH TRUFFLE FIRST COURSE

#### RISOTTO AL TARTUFO <sup>7,12</sup>

€20

Risotto with fresh truffle

#### PACCHERI SALSICCIA, BURRATA <sup>17,12</sup> E TARTUFO

€17

Paccheri pasta with pork sausage, burrata cheese and fresh truffle

#### GNUDI AL TARTUFO <sup>13,7</sup>

€15

Ricotta dumplings with spinach, parmesan cheese and fresh truffle

#### FIOCCHI DI PERA E PECORINO <sup>13,7</sup> SU CREMA DI FORMAGGI AL TARTUFO

€20

Dumplings with pear and pecorino cheese filling placed on fresh truffle cheese cream

#### CARBONARA AL TARTUFO <sup>13,7</sup>

€15

Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese, egg yolk and fresh truffle

## SECONDI AL TARTUFO

### FRESH TRUFFLE SECOND COURSE



#### FILETTO DI CHIANINA AL TARTUFO FRESCO

€34

Grilled Chianina fillet with fresh truffle

#### ENTRECOTE "SANTO SPIRITO" <sup>7</sup> AL TARTUFO

€28

Grilled and sliced entrecote with fresh truffle

Coperto €3  
Cover charge €3



## ANTIPASTI STARTERS

### CROSTINO TOSCANO <sup>17,9,12</sup>

Sliced toasted bread with chicken liver paté

€12

### CAPRESE <sup>7</sup>

Sliced fresh mozzarella with tomatoes, olive oil and fresh basil

€13

### BRUSCHETTA <sup>1</sup>

Grilled bread rubbed with garlic topped with tomatoes, olive oil and fresh basil

€9

### PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA <sup>7</sup>

Slices of raw ham and bufala mozzarella

€14

### CARPACCIO DI BLACK ANGUS <sup>7,8</sup> Affumicato con nocciola, pecorino e aceto balsamico invecchiato

Black Angus smoked carpaccio with hazelnut, pecorino cheese and aged balsamic vinegar

€28

### PAPPA AL POMODORO CON BURRATA <sup>17</sup>

Tuscan tomato soup with burrata cheese

€13

### BURRATA PUGLIESE <sup>7</sup>

Su crema di peperoni, pomodorini secchi e capperi

Apulian burrata on a cream of peppers, sun dried tomatoes and capers

€18

### TARTARE DI MANZO

Con crema di cipolle caramellate e parmigiano

Beef tartare with caramelized onion cream and parmesan cheese

€24

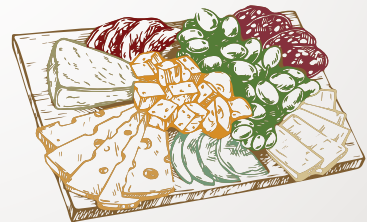
## TAGLIERI

### PLATTERS

### TAGLIERE MISTO <sup>17,8</sup>

Mixed tuscan cold cuts farm to table  
For 2 people

€26



### TAGLIERE DEGUSTAZIONE <sup>17,8,12</sup>

Large platter designed by the chef  
For 4 people

€80

### TAGLIERE DEGUSTAZIONE <sup>7,8</sup> DI FORMAGGI

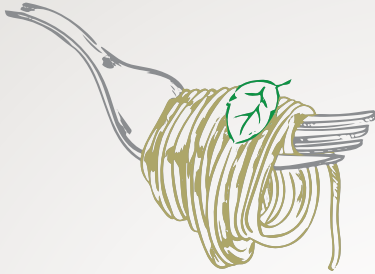
Platter with a selection of cheese of different ages/types with marmalade

€20

Coperto €3  
Cover charge €3

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSE



**RISOTTO CON SALSICCIA** <sup>7,12</sup> €17  
**E ZAFFERANO**

Risotto with Tuscan pork sausage and saffron

**FIOCCHI DI PERA E PECORINO** <sup>13,7</sup> €18  
**SU CREMA DI FORMAGGI**

Dumplings with pear and pecorino cheese filling placed on cheese cream

**GNUDI CON BURRO** <sup>13,7</sup> €14  
**E PARMIGGIANO**

Tuscan ricotta dumplings with butter and parmesan cheese

**RIGATONI** €14  
**ALLA CARBONARA** <sup>13,7</sup>

Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese and egg yolk

**PACCHERI CON SALSICCIA** <sup>13,7,12</sup> €17  
**E BURRATA**

Paccheri pasta with burrata cheese and Tuscan pork sausage

**PICI AL RAGU** <sup>19,12</sup> €14  
**DI CINGHIALE**

Thick handmade spaghetti with wild boar ragu sauce

**PICI CON POLPETTE** <sup>19,12</sup> €17  
**DI MANZO**

Thick handmade spaghetti with beef meatballs and tomato sauce



Coperto €3  
Cover charge €3

## SECONDI

### SECOND COURSE

#### FILETTO DI SCOTTONA

Heifer fillet mignon

€28

#### ENTRECOTE "SANTO SPIRITO" <sup>7</sup>

Entrecote with sage, rosemary and thyme

€25

#### FILETTO DI CHIANINA

Chianina fillet mignon

€30

#### ENTRECOTE AL PEPE VERDE <sup>1,4,7,8,12</sup>

Entrecote with green pepper sauce

€26

#### TAGLIATA DI POLLO <sup>7</sup>

Sliced grilled chicken breast  
with rocket salad and parmesan cheese

€20

#### POLPETTE AL POMODORO <sup>1,3,7,12</sup>

Traditional beef meatballs with tomato sauce

€20

#### TAGLIATA DI MANZO <sup>7</sup>

Sliced grilled beef with rocket salad  
and parmesan cheese

€25



#### OSSOBUCCO ALLA FIORENTINA <sup>1,5,9,12</sup>

Florentine style marrowbone

€22

## CONTORNI

### SIDE DISHES

#### PATATE AL FORNO

Roasted potatoes

€7

#### VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

€7

#### FAGIOLI ALL'OLIO

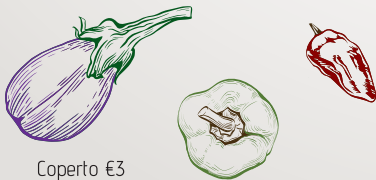
White beans with olive oil

€7

#### FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

White beans with tomato sauce

€7



Coperto €3

Cover charge €3

#### BIETOLE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Beets greens with garlic, olive oil  
and chilli flakes

€8



# INSALATE

## SALADS

### INSALATA VERDE

€6

Green salad

### INSALATA MISTA

€8

Lettuce, carrots, olives, tomatoes and cucumber

### RUCOLA, GRANA<sup>7</sup> E POMODORINI

€12

Rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes

### CAESAR SALAD<sup>17</sup>

€15

Lettuce, chicken, parmesan cheese, toasted bread and caesar dressing

### INSALATA DI TONNO<sup>3,7</sup>

€15

Lettuce, tuna, red onions, tomatoes and boiled eggs



# BEVANDE

## DRINKS

### SANPELLEGRINO

€3,5

Sparkling water

### ACQUA PANNA

€3,5

Still water

### SUCCHI E BIBITE

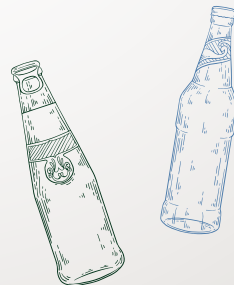
€4

Juices and soft drinks

### BIRRE IN BOTTIGLIA

€6

Beers in a bottle



\*Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati  
Per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di servizio

\*Some ingredients may be frozen  
For any request please contact the staff in service

Coperto €3  
Cover charge €3

## INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nelle bevande e negli alimenti preparati, somministrati e commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito alla composizione degli specifici prodotti

Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio

**"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" REG. 1169/2011 UE**

## INFORMATION TO THE CUSTOMERS ON THE PRESENCE IN FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

Provisional information sign pending the publication of the DPCM showing indications and the changes with which the information on allergens must be provided in public and commercial establishments, as required by the Regulation. CE No 1169/2011

Customers are advised that, drinks and food prepared, administered and marketed in this shop in the state of "non pre-packed" **can contain ingredients or adjuvants considered allergens**

Those in need may ask for information on the composition of the specific products

List of adjuvant ingredients considered allergens used in this shop

**"Substances or products that cause allergies or intolerances" REG. 1169/2011 UE**

### 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains and products thereof

### 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products thereof

### 3. Uova e prodotti a base di uova

Eggs and products thereof

### 4. Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products thereof

### 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and products thereof

### 6. Soia e prodotti a base di soia

Soybeans and products thereof

### 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

Milk and products thereof (including lactose)

### 8. Frutta a guscio

Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof

### 9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products thereof

### 10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products thereof

### 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products thereof

### 12. Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg o 10mg/1 SO2

Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2

### 13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupin and products thereof

### 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products thereof

“ Our chef can't work miracles but with food he comes very close “

“ Il nostro chef non fa miracoli, ma con il cibo ci va molto vicino “

