



Cari clienti, cari amici...
conoscete la storia della scritta *'Per non dormire'*
incisa proprio sull'arco del nostro ingresso di Via delle Terme?

'Per non dormire' è lo storico motto
della nobile famiglia fiorentina dei Bartolini Salimbeni.

La storia narra dell'astuzia di uno dei suo componenti che,
venuto a conoscenza dell'arrivo di un prezioso carico di lana
dal Nord Europa, riuscì ad accaparrarselo
con uno ingegnoso piano:
la sera precedente offrì ai mercanti concorrenti
un sontuoso banchetto, nel corso del quale diede da bere
vino contaminato da oppio.

Al mattino dopo, mentre erano tutti in preda
all'effetto soporifero causato appunto dall'oppio,
lo scaltro uomo d'affari riuscì ad acquistare l'intero carico
senza concorrenza e quindi ad un prezzo vantagiosissimo,
gettando così le basi delle fortune dei Bartolini Salimbeni.

Il motto *'Per non dormire'* dunque
sta proprio nel *'non aver dormito'*.

In quest'ottica i papaveri raffigurati nell'emblema di famiglia
sono un evidente richiamo alla strategia utilizzata...

Oliviero

RISTORANTE

dal 1962

Si parte...Antipasti (Starters)

Bruschetta al pomodoro¹ <i>Toasted bread with fresh cherry tomatoes</i>	9.5 €
Sbriciolona tagliata al coltello e burrata al tartufo⁷ <i>Typical tuscan salami with burrata cheese and truffle</i>	16.5 €
Gran Tagliere dell'Oliviero¹⁻⁷ (per 2 persone) <i>Oliviero's chopping board, mix of ham, salami, cheeses and toasted bread (for 2 people)</i>	35 €
Crostini toscani¹ <i>Tuscan crostini with chicken liver pate</i>	10 €
Tournedos di melanzane con bufala campana e pomodorini arrosto¹⁻³⁻⁷ <i>Eggplant tournedos with buffalo cheese and roasted cherry tomatoes</i>	15.5 €
Soufflé di asparagi con fonduta di pecorino e tartufo⁷ <i>Asparagus soufflé with pecorino and truffle fondue</i>	14.5 €
Moscardini in umido con cialda di pane toscano ed olive taggiasche¹⁻⁴⁻⁸ <i>Stewed octopus with tuscan bread wafer and taggiashe olives</i>	16.5 €
Insalatina tiepida di gamberetti e calamari con asparagi e datterini²⁻¹⁴ <i>Shrimp and calamari salad with asparagus and cherry tomatoes</i>	18 €
Caprese di bufala campana⁷ <i>Caprese of Buffalo cheese with tomato and basil</i>	13.5 €



Pane e coperto 3.50€ per persona / Bread and cover charge 3.50€ for person

*In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato surgelato di prima qualità / In the absence of the fresh product, first quality frozen food will be used

da leccarsi i baffi...i Primi (Fresh Pasta)

Zuppa del giorno¹ 13.5 €
Soup of the day

Musetti di patate al ragù fiorentino¹⁻⁹ 16.5 €
Potato filled tortelli with florentine ragout

Tagliolini con fonduta di pecorino e tartufo fresco¹⁻³⁻⁷ 27 €
Tagliolini (traditional pasta) with pecorino cheese fondue and fresh truffle

Mezzi paccheri al sugo di cinghiale, olive taggiasche e pinoli tostiti¹⁻⁸ 18.5 €
Mezzi paccheri with wild boar sauce, taggiasca olives and toasted pine nuts

**Tortello di scamorza affumicata chiusi a mano
con crema di patate, zafferano e spaghetti di zucchine¹⁻³⁻⁷** 19 €
*Homemade smoked cheese tortelloni (traditional pasta)
with potato cream, saffron and zucchini*

**Pici freschi al pomodoro e rigatino di maiale
con briciole di pane toscano e ricotta salata¹⁻⁷** 18 €
*Homemade pici (traditional pasta) with tomato and pork rigatino
with Tuscan bread crumbs and salted ricotta cheese*

**Risotto giallo con asparagi e brie,
gamberi e provola affumicata⁴⁻⁷** 18.5 €
*Yellow risotto with asparagus and brie cheese, prawns and smoked provola
cheese*

Gnocchi al pomodoro e gocce di burrata e basilico¹⁻³⁻⁷ 17.5 €
Gnocchi with fresh tomato, drops of burrata and basil

Girasoli ripieni con lampredotto, crema di burro e scaglie di grana¹⁻⁷ 18.5 €
Fresh pasta stuffed with lamprey, butter cream and parmesan cheese

per gli amanti della brace:

La BISTECCA alla FIORENTINA

fino ad 1.3kg è costata, da 1.5kg in sù è filetto!

(Florentine T-Bone Steak)

1.3 kg rib, from 1.5 kg up is T-Bone

SCOTTONA *(18 mesi)*

72 €/kg

La vera CHIANTINA



90 €/kg



per continuare...i Secondi (Mains)

Filetto di manzo alla Rossini¹⁻⁷ 40 €
Beef fillet with foie gras medallions, porto sauce and fresh truffle

Filetto di manzo alla griglia⁷ 34 €
Grilled beef fillet

Tagliata di Scottona con scaglie di grana, rucola e vinaigrette⁷ 31 €
Slice beef of Scottona with parmesan cheese flakes, arugula salad and vinaigrette

Agnello al forno in salsa di yogurt alla menta e scaglie di ravanelli⁷ 31 €
Roasted lamb in a mint yoghurt sauce and radish

Ossobuco di vitella e purea di patate viola 35 €
Veal ossobuco and purple potato puree

Filetto al pepe verde 35 €
Fillet with green pepper

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione di crema di aceto balsamico, cannella e miele di acacia con pinoli tostati¹⁴ 36 €
Duck breast cooked at low temperature with cream reduction of balsamic vinegar, cinnamon and acacia honey with toasted pine nuts

Controfiletto di Scottona con crema di pecorino e salvia⁷ 32 €
Scottona sirloin

Pavé di salmone con purea di broccoletti e pinoli tostati⁴⁻⁸ 30 €
Salmon pavé with broccoli puree and toasted pine nuts

Formaggi (Cheeses)

Selezione di pecorini toscani con miele al tartufo⁷ 19 €
Selection of tuscan pecorino cheeses with truffled honey

Grana Padano⁷ 13 €
Grana padano parmesan cheese

Contorni (Side dishes)

Patate arrosto 6 €
Roasted potatoes

Insalata mista 5.5 €
Mixed salad

Asparagi al burro⁷ 8.5 €
Asparagus with butter

Verdure miste grigliate 7.5 €
Mixed grilled vegetables

L'angolo dei golosi (Homemade desserts)

Ananas al Maraschino (o fresco) 7.5 €

Fresh pineapple flavored with Maraschino liquor

Cantucci fatti in casa e VinSanto¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 8 €

Homemade biscuit and VinSanto

**Zuccottino alla fiorentina
con mousse di cioccolato, amarena e noci**¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 10 €

*Zuccottino (traditional florentine dessert)
with chocolate mousse, black cherries and walnuts*

Classico tiramisù¹⁻³⁻⁷ 10 €

Tiramisù

Morbido al cioccolato e gelato alla vaniglia³⁻⁷ 9.5 €

Soft chocolate with vanilla ice cream

Panna cotta con briciole di biscotti di Prato e VinSanto¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 9.5 €

Panna cotta with Prato biscuit crumbs and VinSanto

Cheesecake freddo al pistacchio⁷ 10 €

Cold pistachio cheesecake



Caffetteria (Coffee bar)

Caffè espresso	3.5 €
Caffè americano	4 €
Caffè decaffeinato	4 €
Caffè d'orzo	4 €
Cappuccino	5 €
Caffelatte	5 €
Caffè doppio	5 €
Caffè corretto	6 €
Thé	6 €
Amari	6 €
Whiskey	10 €
Whiskey <i>premium</i>	16 €
Rhum	10 €
Rhum <i>premium</i>	16 €
Gin	10 €
Gin <i>premium</i>	16 €
Grappa barricata	8 €
Grappa bianca	6 €
Grappa Brunello bianca	16 €
Grappa Brunello barricata	16 €

Bibite

(Soft drinks)

Acqua (still or sparkling water)	 	3.8 €
Coca-Cola		6 €
Tonica		6 €
Lemon Soda		6 €
Fanta		6 €
Sprite		6 €
Succo arancia/mela/pesca (orange/apple/peach juice)		6 €
Thé freddo (ice tea)		6 €

Birre

(Beers)

Birra artigianale toscana (craft beer)		8 €
Birra Peroni		7 €
Birra analcolica		7 €

Cocktails

Spritz <i>prosecco, aperol, soda</i>	10 €
Hugo spritz <i>prosecco, seltz, fiori di sambuco</i>	10 €
Negroni <i>gin, martini, campari</i>	12 €
Americano <i>martini, campari, soda</i>	12 €
Cuba Libre <i>rum, cola</i>	12 €
Bellini <i>prosecco, succo di pesca</i>	8 €
Mimosa <i>prosecco, succo d'arancia</i>	8 €
Vodka <i>tonic/lemon</i>	12 €
Gin <i>tonic/lemon</i>	12 €
Whiskey <i>cola</i>	12 €