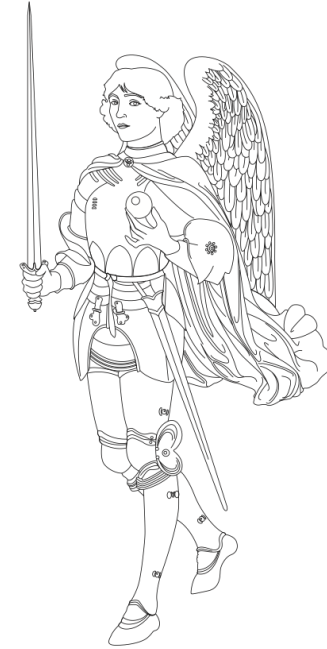


Via Canto alle Gracchie 16  
50018Scandicci, Firenze  
P.iva 06274470480  
Telefono (+39) 055 0030301  
info@ristorantelunico.it

Apertura al pubblico  
Da Martedì a Sabato 19:30 - 22:30  
Domenica  
12:30-14:30



*L'unico*  
RISTORANTE  
FATTORIA  
SAN MICHELE A TORRI

# FATTORIA SAN MICHELE A TORRI

AGRICOLTORI DA SEMPRE

BIOLOGICI DAL 1993

La Fattoria San Michele a Torri si impegna da anni nella coltivazione biologica dei prodotti della propria azienda. Crede che l'utilizzo di solo prodotti naturali, il rispetto degli equilibri biologici e la biodiversità siano alla base di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, delle persone ed in grado di produrre alimenti di altissima qualità.

Preferire l'acquisto di cibi biologici e prodotti a basso impatto ambientale è una scelta consapevole per un futuro sostenibile.

Il benessere delle persone e dell'ambiente è alla radice di tutta la produzione della Fattoria San Michele a Torri che infatti da anni produce, con molta passione e professionalità, alimenti sani, garantiti e certificati.



100% BIOLOGICO



1 Glutine - 1 Gluten

-2 Crostacei - 2 Crustacean



3 Uova - 3 Egg

4 Pesce - 4 Fish



5 Arachidi - 5 Peanuts

6 Soia - 6 Soya



7 Lattosio - 7 Lactose

8 Frutta a Guscio - 8 Nuts



9 Sedano - 9 Celery

10 Senape - 10 Mustard



11 Sesamo - 11 Sesame

12 Solfiti - 12 Sulfites



13 Lupini - 13 Lupini

14 Molluschi-14 Shellfish



*Bar - Bar - Bar - Bar - Bar - Bar*

ACQUA TOSCANA

0,75 €3

SCARDIGLI Caffè

€2,50

SUCCO DI MELE - *Biologico*

*Bicchiere €4*

LE SPUME DEL PAPINI - Toscana

Tonica, Cola, Limonata

0,33l €4,50

BIRRIFICIO 26 NERO - Toscana

Bianca, Chiara, Rossa

0,33l - 4,5 % vol €6

GRAPPA - Grappa Biologica

43 % vol | Bicchiere €4 | 0,50l €25



Perché nessuno può vantare tante pietanze con prodotti nati qui.

*Un buon pasto è portatore di cordialità,  
stimola l'amicizia e il buon umore*

Cav. Paolo Nocentini

Because no one can boast so many dishes with products born here.

*A good meal is the bearer of cordiality,  
it stimulates friendship and good humor*

Cav. Paolo Nocentini

*Coperto, pane di farina biologica toscana di nostra produzione, acqua trattata €4*

*"Coperto", home made bread with organic tuscan flour, filtered water €4*

*Menù - Menù - Menù*

...

FATTORIA  
SAN MICHELE A TORRI

*Rossi - Red*

TENUTA LA GABBIOLA - Chianti Classico Docg

2021 - Sangiovese, Syrah

15 % vol | bicchiere €4,50 | 0,75l €17 | Magnum €35

TENUTA LA GABBIOLA - Chianti Classico Docg

Riserva 2019 - Sangiovese

14,5 % vol | 0,75l €40 | Magnum €80

MONTERINALDI - Chianti Classico Docg

2020 - Sangiovese

13,5 % vol | 0,75l €20

MONTERINALDI - Chianti Classico Docg

Riserva 2019 - Sangiovese

13,5 % vol | 0,75l €44

MONTERINALDI - Chianti Classico Docg

VIGNETO BOSCONI 2019 - Sangiovese

13,5 % vol | 0,75l €45

IL POGGIO-Chianti Classico Docg

Gran Selezione 2019- Sangiovese

14,5% vol 0,75l €55

*Vino dolce - Sweet wine*

VINSANTO - Del Chianti DOC

2020 - Trebbiano, San Colombano

16 % vol | bicchiere €6 | 0,375l €32

*Antipasto - To start*

Selezione di formaggi toscani a latte crudo "Fratelli Carai" di Volterra €15

**Selected** Tuscany cheeses from "Fratelli Carai" in Volterra

(Allergeni: 7 Lattosio)

Fattoria San Michele salumi di Cinta Senese D.o.p €15

San Michele Farm Cinta Senese D.o.p salami

(Allergeni: 0 Zero)

Uovo bio della fattoria, da galline allevate all'aperto, cotto a 63° in crosta di semi su mousse di patate allo zafferano €14

**Organic** egg of the farm, from free-range hens, cooked at 63° in a crust of seeds on saffron potatoes mousse

(Allergeni: 1-3-6-7-11 Glutine-Uova-Soia-Lattosio-Sesamo)

Flan di carciofi con coratella di Antilope del Camerun, salvia frita e chips di pane al pomodoro €13

**Artichoke** flan with Camerun Antelope's innards, fried sage and tomato bread chips

(Allergeni: 1-3-6-7-9-12 Glutine-Uova-Soia-Lattosio-Sedano-Solfiti)

Polpettine fritte di cacio e pepe su crema di cavolfiore e chips di cavolo nero €12

**Fried** cheese and black pepper balls on cauliflower cream and black cabbage chips

(Allergeni: 1-3-6-7-10 Glutine-Uova-Soia- Lattosio-Senape)

Il nostro carpaccio di carne salata di razza Chianina con agretti al limone €14

**Our** carpaccio of salted meat from Chianina breed with lemony agretti

(Allergeni: Zero 0)

*Primi - First courses*

***I “Maccheroni” all'uovo, come tutta la nostra pasta fresca, sono trafilati con una vecchia macchina a pressione nel nostro pastificio di Firenze: questo gli dà una leggerezza unica.***

***The “maccheroni” egg pasta, as all our fresh pasta, are drawn with an old pressure machine prepared in our pasta factory in Florence: it has an unique lightness***

“Maccheroni al sugo di carne di prima scelta cotto per sei ore con verdure, aromi e spezie. *“Piatto irripetibile. Senza questa pasta non potete!”* €15

**Macaroni** with first choice meat ragout cooked for six hours with vegetables, herbs and spices. *“An unrepeatabe dish that you cannot live without!”*  
(Allergeni: 1-3-6-9-10-12 Glutine-Uova-Soia-Sedano-Senape-Solfiti)

Cavatelli fatti a mano con ragù della fattoria San Michele a Torri,  
*Ragù cotto 48 ore con cotenne di maiale, costine, salsiccia,  
scamerita di Cinta Senese D.o.p e pomodoro* €15

**Handmade** cavatelli pasta with ragout from the San Michele a Torri farm,  
*Ragout cooked for 48 hours with pork rinds, ribs, sausage,  
scamerita Cinta Senese D.o.p pork and tomatoes*  
(Allergeni: 1-3-6-9-10-12 Glutine-Uova-Soia-Sedano-Senape-Solfiti)

*Rossi - Red*

CHIANTI - Colli Fiorentini Docg  
2022

Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot  
14,5 % vol | bicchiere €3 | 0,75l €12 | Fiasco 1,5l €20

SAN GIOVANNI NOVANTASETTE

Chianti Colli Fiorentini Docg

RISERVA 2020

Sangiovese

15 % vol | 0,75l €32 | Magnum €65

NUDO - IGT Toscana

2022

Senza Solfiti Aggiunti

Sangiovese

14,5 % vol | bicchiere €4 | 0,75l €14

MURTAS - IGT Toscana

2020

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

15 % vol | 0,75l €40 | Magnum €80

FATTORIA  
SAN MICHELE A TORRI

*Bianchi - White*

CAMPOTROVO - IGT Toscana  
2022

Chardonnay, Pinot Bianco, Petit Manseng  
13,5 % vol | bicchiere €4 | 0,75l €14

VIGNA DELLA LUNA - IGT Toscana  
2022

Vermentino, Chardonnay  
14 % vol | 0,75l €25

*Rosé - Rosé*

ROSE' - Metodo Charmat  
Brut

Grenache, Syrah, Cilieggiolo  
12,5 % vol | bicchiere €4,50 | 0,75l €20

ROSE' - IGT Toscana Rosato  
2022

Grenache, Syrah, Cilieggiolo  
13 % vol | bicchiere €3,5 | 0,75l €14

*Primi - First courses*

Tortelli ripieni di coda alla vaccinara su crema di sedano rapa e insalatina di puntarelle €15

Stuffed tortelli with beef tails stew with vegetables on celeriac cream and chicory salad

(Allergeni 1-3-6-7-9-10-12 Glutine-Uova-Soia-Lattosio-Sedano-Senape-Solfiti)

Gnudi all'ortica con crema di carote e panna acida €14

Gnudi with carrot cream and sour cream

(Allergeni 1-3-6-7 Glutine-Uova-Soia-Lattosio)

Pici al ragù d'ocio, aglio nero e polvere di mandarino €14

Pici spaghetti with duck ragout, black garlic and mandarin powder

(Allergeni: 1-3-6-7-8-9-10 Glutine-Uova-Soia-Lattosio-Frutta a guscio-Sedano-Senape)

Risotto Maremma selezione Carnaroli con asparagi, Muffone e ribes €15

Risotto Maremma Carnaroli selection with asparagus, Muffone cheese and red currant

(Allergeni: 7-9-12 Lattosio- Sedano- Solfiti)

Chitarra al ragù di coniglio, timo e olio al carbone €14

Egg spaghetti with rabbit meat ragout, thyme and charcoal oil

(Allergeni: 1-3-6-9-10-12 Glutine-Uova-Soia-Lattosio-Sedano-Senape-Solfiti)

## *Secondi - Main courses*

*Dal nostro orto:* carciofo “ritto” ripieno di verdure e spuma di *Muffone* €14

*From our garden:* artichoke stuffed with vegetables and *Muffone* cheese mousse  
(Allergeni 7-9 Lattosio-Sedano)

Tartare di manzo di razza Chianina con cipollina in agrodolce e fiore di cappero accompagnata da segato di carciofi e Parmigiano 36 mesi €16

*Raw* Chianina beef tartare with sweet and sour onion and caper flower paired with raw artichokes and 36 months old Parmesan  
(Allergeni 9 Sedano)

Filetto di manzo della Maremma con il suo jus alla senape e vinsanto su insalata di cavolo in agrodolce €25

*Beef* fillet from Maremma with its mustard and vinsanto jus on sweet and sour cabbage salad  
(Allergeni 7-9-10-12 Lattosio- Sedano-Senape-Solfiti)

Mezzo piccione, dalle campagne di Poppi, in tre cotture con la sua salsa e piselli crudi €18

*Half* pigeon from the Poppi countryside in three cooking with its sauce and raw peas  
(Allergeni 9-12 Sedano-Solfiti)

Costine di Cinta Senese D.o.p cotte a bassa temperatura, marinate al miele millefiori e grigliate con insalata di finocchi e arance €18

*Cinta Senese D.o.p.* ribs cooked at low temperature, marinated with honey and grilled with fennel and orange salad  
(Allergeni 9-12 Sedano-Solfiti)

Faraona ripiena di salsiccia di Cinta Senese D.o.p., il suo fegato e spinacini freschi con bietole e il suo jus €15

*Guinea fowl filled with Cinta Senese D.o.p. sausage, its liver and fresh spinach with beets and its jus*  
(Allergeni: 9-12 Sedano-Solfiti)

*Vini - Wine*



## *Dolci-Dessert*

Cantuccini al Laudemio e Vin santo €8

**Typical** Tuscan biscuits and Vinsanto sweet wine  
(Allergeni: 1-3-6-7-8 = Glutine-Uova-Soia -Frutta a guscio)

Crostata del giorno €7

**Tart** of the day  
(Allergeni: 1-3-6-7-10 Glutine-Uova-Soia-Lattosio-Senape)

Gelato fior di latte di capra su crumble di cioccolato e tuile al vinsanto €7

**Goat** milk ice-cream on chocolate crumble and vinsanto sweet wine tuile  
(Allergeni 1-3-6-7 Glutine-Uova-Soia-Lattosio)

La nostra frolla di castagne e rosmarino con crema di ricotta di bufala al miele e pere al vino e zenzero €7

**Our** shortcrust of chestnuts and rosemary with buffalo ricotta cream with honey and pears  
(Allergeni: 7-8 -12 Lattosio-Frutta a guscio-Solfiti)

Cheesecake al limone e frutti di bosco €8

**Lemon** cheesecake with berries  
(Allergeni: 1-3-6-7 Glutine-Uova-Soia-Lattosio)

Tiramisù con savoiardi homemade, mascarpone toscano e chicchi di caffè €7

**Tiramisù** made with homemade biscuits, tuscan mascarpone and coffee beans  
(Allergeni 1-3-6-7 Glutine-Uova-Soia-Lattosio)

Macedonia di frutta €4

**Fruit** cup  
(Allergeni: 12 Solfiti)

Pasticceria secca €3,50

**Biscuits**  
(Allergeni: 1-3-5-6-7-8 Glutine-Uova-Arachidi- Soia-Lattosio-Frutta a guscio)

## *Dalla griglia – From the grill*

Bistecca di Cinta Senese D.o.p, allevata nei nostri boschi in Roveta €15

**Our Cinta Senese D.o.p.** steak, raised in the woods in Roveta  
(Allergeni: 0 = Zero)

*Toscanello di Montespertoli:* pollo nostrano alla griglia €15

**Toscanello di Montespertoli:** from our chicken coops, grilled chicken  
(Allergeni: 0 = Zero)

### *Le nostre razze*

#### **Pisana e Maremmana**

**Our quality beef** from Pisa or Maremma  
*Fabulous T-bone Florentine steak - beef rib*  
La Fiorentina €45/Kg – Costata €40/Kg  
(Allergeni: 0 = Zero)

#### **Da Azienda agricola Podere dei Fiori**

##### **From Podere dei Fiori farm**

**Carni provenienti da bovini nati, allevati e macellati nella Maremma Toscana, di razza tipica Maremmana, incrociati con bovini di razza Angus.**

**Carne leggermente marezzata e saporita con un grasso dolce e molto digeribile.**  
*Meat from cattle born, raised and slaughtered in the Tuscan Maremma, of the typical Maremmana breed, crossed with Angus breed cattle.*

*Slightly marbled and tasty meat with a sweet and very digestible fat.*

La Fiorentina €60/Kg – Costata €55/Kg

(Allergeni: 0 = Zero)

### *Contorni – Side dishes - Contorni*

Insalatina mista €5

Bietola| Cicoria - Spinaci| Patate| Fagioli cannellini- Ceci €6  
*Contorni secondo disponibilità dell'orto*

#### **Mixed salad**

**Chard**| Wild herbs| Baked potatoes|Cannellini Beans- Chickpea  
*Side dishes according the availability from the garden*

(Allergeni= Zero)

## *Pizza-Pizza-Pizza*

Le nostre farine Biologiche, tutte provenienti da agricoltori del nostro territorio, sono macinate a pietra a Montespertoli dal “Molino Paciscopi”  
Our organic flours come all from local farmers and they are ground in  
“Molino Paciscopi” in Montespertoli

### ***Margherita* €15**

Mozzarella, pomodoro e basilico

Tomato, mozzarella and basil

(Allergeni: 1-6-7-10 Glutine-Soia-Lattosio-Senape)

### ***Regina Margherita* €19**

Mozzarella di bufala toscana, pomodorini gialli e basilico

Tuscan buffalo mozzarella, yellow tomatoes and basil

(Allergeni: 1-6-7-10 Glutine-Soia-Lattosio-Senape)

### ***Tonno e Cipolla* €19**

Ventresca di tonno rosso, mozzarella fior di latte, pomodoro e cipolla

Ventresca of bluefin tuna, mozzarella, tomato and onion

(Allergeni: 1-4-6-7-10 Glutine-Pesce-Soia-Lattosio-Senape)

### ***Napoli a modo nostro* €19**

Covaccino all’olio, in uscita stracciatella di bufala toscana, pomodoro datterin confit, capperi croccanti, alici “Armatore”, polvere di olive taggiasche

Focaccia with virgin olive oil, buffalo burrata, confit datterino tomato, crunchy capers, “Armatore” anchovies and taggiasche olives powder

(Allergeni: 1-4-6-7-10 Glutine-Pesce-Soia-Lattosio-Senape)

### ***Marinara* €19**

Datterini in 3 cotture, origano, aglio e olio e.v.o

Datterini tomatoes cooked in 3 ways, garlic and oregano, e.v.o

(Allergeni: 1-6-10 Glutine-Soia-Senape)

## *Pizza-Pizza-Pizza*

Le nostre farine Biologiche, tutte provenienti da agricoltori del nostro territorio, sono macinate a pietra a Montespertoli dal “Molino Paciscopi”  
Our organic flours come all from local farmers and they are ground in  
“Molino Paciscopi” in Montespertoli

### ***Templare* €19**

Templare, cipolla caramellata e erbe aromatiche

Templare cheese, caramelized onion and aromatic herbs

(Allergeni: 1-6-7-10 Glutine-Soia-Lattosio-Senape)

### ***Panuozzo* €19**

Peperoni arrosto, salame di Cinta Senese D.o.p., rucola e stracciatella

Pizza stuffed roasted peppers, Cinta Senese D.o.p. salame, arugula and stracciatella fresh cheese

(Allergeni: 1-6-7-10 Glutine-Soia-Lattosio-Senape)

### ***Crema di zucca* €19**

Crema di zucca, ragù di faraona al profumo di rosmarino, scaglie di Grana Padano e mozzarella

Pumpkin cream, guinea fowl ragout scented with rosemary, Grana Padano flakes and mozzarella

(Allergeni: 1-6-7-9-10 Glutine-Soia-Lattosio-Sedano--Senape)

### ***Baccelli e pecorino* €19**

Crema di baccelli, mozzarella, in uscita baccelli, pancetta di Cinta Senese D.o.p. e pecorino

Pods cream, mozzarella, on the way out pods, Cinta Senese D.o.p. bacon and pecorino

(Allergeni: 1-6-7-10 Glutine-Soia-Lattosio-Senape)

### ***Parmigiana* €19**

Crema di melanzane cotte alla brace, pomodorino confit, ricotta di bufala toscana, scaglie di Grana Padano e maggiorana

Eggplant cooked on the grill cream, confit tomato, buffalo ricotta cheese, flakes of Grana Padano and marjoram

(Allergeni: 1-6-7-10 Glutine-Soia-Lattosio-Senape)