

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

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



ALLERGENI-ALLERGENS



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

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

L'unico
RISTORANTE
FATTORIA
SAN MICHELE A TORRI

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", homemade bread with organic tuscan flour, filtered water €4

Menù

L'indicazione degli allergeni nei piatti del nostro menù non garantisce la totale assenza di contaminazioni crociate.
Per tale motivo, si ricorda che eventuali allergie o intolleranze alimentari devono essere comunicate al personale.
Gli allergeni indicati potrebbero subire variazioni a causa di indisponibilità dei prodotti.

The indication of allergens in the dishes in our menu does not guarantee the total absence of cross-contaminations.
For this reason, please remember that any food allergies or intolerances must be communicated to the staff.
The allergens indicated may undergo variations due to unavailability of the products.

...

FATTORIA
SAN MICHELE A TORRI

Rossi - Red

TENUTA LA GABBIOLA - Chianti Classico Docg
2022 - Sangiovese, Syrah
15 % vol | bicchiere €4,50 | 0,75l €17 | Magnum €35

TENUTA LA GABBIOLA - Chianti Classico Docg
Riserva 2020 - Sangiovese
14,5 % vol | 0,75l €40 | Magnum €80

MONTERINALDI - Chianti Classico Docg
2021 - Sangiovese
13,5 % vol | 0,75l €20

MONTERINALDI - Chianti Classico Docg
Riserva 2020 - 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-Allergens 7)

Fattoria San Michele salumi di Cinta Senese D.o.p €15
San Michele Farm Cinta Senese D.o.p salami
(Allergeni- Allergens 0 Zero)

Ribollita che sembra una polpetta: polpettine fritte di ribollita con "finta" maionese di fagioli cannellini e chips di cavolo nero €12
Ribollita that looks like a meatball: fried meatballs with cannellini beans "fake" mayonnaise and black cabbage chips
(Allergeni- Allergens 1-9, Può contenere tracce 6-8-11-10)

Carciofo "quasi alla Giudia": carciofo per metà fritto, servito con una crema di topinambur, le sue chips e una salsa verde €15
Artichoke "almost Giudia": half fried artichoke, served with a cream of topinambur, its chips and green sauce
(Allergeni- Allergens 1-3-4-9-12, Può contenere tracce di 6-8-10)

Vellutata di rapa bianca e porri con finocchio croccante in agrodolce e mandorle tostate €13
White turnip and leek soup with sweet and sour fennel and toasted almonds
(Allergeni- Allergens 8-9-12)

Carpaccio di carne salata, marinato all'olio, limone e arancia e servito con insalata di mandarino, finocchi e cipolle in agrodolce €16
Carpaccio of salted meat, marinated with olive oil, lemon and orange, served with salad of mandarin, fennels and sweet and sour onion
(Allergeni- Allergens 12)

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-Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di 6-10)

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- Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di 6-10)

FATTORIA
SAN MICHELE A TORRI

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

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
2023

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

VIGNA DELLA LUNA - IGT Toscana
2023

Vermentino, Chardonnay
14 % vol | 0,75l €22

Rosé - Rosé

ROSE' - Metodo Charmat
Brut

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

ROSE' - IGT Toscana Rosato
2023

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

Primi - First courses

Tagliatelle al ragù di *Tonno del Chianti di cinghiale* su crema di carciofi €15
Pici with Chianti's wild boar meat ragout on artichoke's cream
(Allergeni-Allergens 1-9-12, Può contenere tracce di 6-10)

Pici alle puntarelle, alici *Armatore* e terra di olive €14
Pici with puntarelle, anchovies and olive powder
(Allergeni- Allergens 1-4-9-12, Può contenere tracce di 6-10)

Vellutata di zucca gialla arrosto con croccante al castagnaccio salato, olio al
rosmarino e *Muffone* formaggio erborinato €12
Roasted yellow pumpkin soup with crunchy chestnut, rosemary olive oil
and *Muffone* blue cheese
(Allergeni- Allergens 7-8)

Risotto al ragù di ossobuco, mantecato al suo midollo, con crema di cavolo
nero €14
Risotto with ossobuco meat ragout, stuffed with its marrow, garnished with
cream of black cabbage
(Allergeni-Allergens 7-9-12)

Secondi - Main courses

Dal nostro orto: parmigiana di cardi con salsa dei nostri pomodori e mozzarella di bufala toscana €14

From our garden: cardoons parmigiana with our tomatoes sauce and Tuscan buffalo mozzarella

(Allergeni-Allergens 1-7-9-11, Può contenere tracce di 6-8-10)

Goulash di guancia di manzo con cipolla alla griglia e radicchio al vino rosso €20

Beef cheek goulash with grilled onion and cooked in red wine radicchio

(Allergeni-Allergens 9-12)

Filetto di manzo di razza Maremmana ai tre pepi, sfumato al Vinsanto, servito con il suo jus e segato di carciofi €25

Fillet of beef from the Maremma breed with three peppers, nuanced with Vinsanto sweetwine, served with its jus and artichokes salad

(Allergeni-Allergens 9-12)

Costine di Cinta Senese in umido "alla Fiorentina" con polenta alle erbe e formaggio arrosto €18

Cinta Senese pork stewed ribs "alla Fiorentina" with herbs polenta and roasted cheese

(Allergeni-Allergens 7-9-12)

Tartare da punta di filetto di manzo con tuorlo d'uovo crudo e marinato al sale, servita con la nostra giardiniera di verdure e condimenti dello Chef €17

Beef meat tartare with salt marinated raw egg yolk served with our pickled vegetables and condiments by the Chef

(Allergeni-Allergens 1-3-4-9-10-12, Può contenere tracce di 6-8-11)

Vini-Wines

Dolci-Dessert

Cantuccini all'olio *Laudemio* e Vin santo €8

Typical Tuscan biscuits and Vinsanto sweet wine
(Allergeni- Allergens 1-3-8-12 Può contenere tracce di 6-10)

Dolce del giorno €6

Dessert of the day

(Allergeni-Allergens Gli allergeni verranno, su richiesta, comunicati dal personale in base agli ingredienti del piatto)

Babamisù: babà affogato nel caffè con crema di mascarpone Toscano €7

Babamisù: babà drowned in coffee with mascarpone cream
(Allergeni-Allergens 1-3-7, Può contenere tracce di 6-10)

Sbriciolona con mousse di stracchino e pere al pepe rosa €8

Sbriciolona with stracchino mousse and pears flavoured with pink pepper
(Allergeni-Allergens 1-3-7-8-12 Può contenere tracce di 6-10)

Sacher farcita con una marmellata di mandarini amari, glassata al cioccolato e olio evo
Laudemio €7

Sacher stuffed with bitter tangerine jam, frosted with chocolate and Laudemio evo oil
(Allergeni- Allergens 1-3-7-8, Può contenere tracce di 6-10)

Mela cotta con gelato alla crema e pasta sfoglia alla farina di grani antichi della nostra
Fattoria €7

Baked apple with cream ice cream and puff pastry with ancient wheat flour
(Allergeni-Allergens 1-3-7, Può contenere tracce di 6-8-10-11)

Macedonia di frutta €4

Fruit cup
(Allergeni- Allergens 12)

Pasticceria secca €3,50

Biscuits
(Allergeni- Allergens 1-3-5-7-8, Può contenere tracce di 6-10)

Dalla griglia – From the grill

Bistecca di Cinta Senese D.o.p., frollata per due settimane, alla griglia €17

Our grilled Cinta Senese D.o.p. pork steak, matured for two weeks
(Allergeni- Allergens 0 Zero)

Toscanello di Montespertoli: pollo nostrano alla griglia €15

Toscanello di Montespertoli: from our chicken coops, grilled chicken
(Allergeni- Allergens 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-Allergens 0 Zero)

Contorni – Side dishes – Contorni

Insalatina mista €5

Bietola| Cicoria| Patate| Fagioli cannellini €6

Mixed salad

Chard| Wild herbs| Baked potatoes|Cannellini Beans
(Allergeni-Allergens 12)

E per finire....



...in dolcezza

