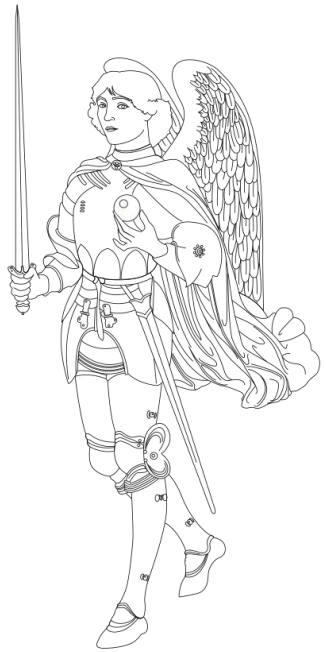
Via Canto alle Gracchie 16
50018, Scandicci, Firenze
Telefono (+39) 055 0030301
info@ristorantelunico.it
www.ristorantelunico.it

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



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

USDA ORGANIC

CONTROLLO 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

LE NOSTRE BEVANDE
OUR BEVERAGES

ACQUA TOSCANA
0,75 €3

SCARDIGLI Caffè
Robusto €2,50- Deca €2,80- Orzo €2,80

LE SPUME DEL PAPINI - Toscana
Tonica, Cola, Limonata, Ginger Beer
0,33 l €4,50

VERNA- Toscana
Aranciata
0,50 l €4,50

BIRRIFICIO OLTRARNO- Toscana
Brit Golden Ale, Session India Pale Ale
0,33 l €6

BIRRIFICIO 26 NERO - Toscana
Bianca, Chiara senza glutine, 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

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 intollerances 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

Castello di Monterinaldi-PURPLE TURTLE IGT Toscana
2023-Merlot, Sangiovese
13,5% vol -calice €5 - 0,75 l €17

Castello di Monterinaldi- CHIANTI CLASSICO DOCG
2023 - Sangiovese
13,5 % vol 0,75 l €20

Castello di Monterinaldi- CHIANTI CLASSICO DOCG
Riserva 2020 - Sangiovese
13,5 % vol 0,75 l €44

Castello di Monterinaldi- CHIANTI CLASSICO DOCG
Vigneto Boscone 2020 - Sangiovese
13,5 % vol 0,75 l €45

Fattoria San Michele a Torri-POGGIO BRANDI-CHIANTI CLASSICO DOCG
Gran Selezione 2021- Sangiovese
14,5% vol 0,75 l €55

Vino dolce - Sweet wine

Fattoria San Michele a Torri-VIN SANTO Del Chianti DOC
2020 - Trebbiano, San Colombano
16 % vol - calice €6 - 0,375l €32

Antipasto - To start

Selezione di formaggi toscani a latte crudo dei "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 pork salami
(Allergeni- Allergens 0 Zero)

Il nostro uovo da galline allevate all'aperto cotto a 62° servito con Parmigiano Reggiano 36 mesi in tre consistenze e tartufo estivo €15
Our free-range egg cooked at 62 degrees with 36 months aged Parmesan cheese in 3 textures and black truffle
(Allergeni- Allergens 3-7)

Pasta ripiena di triglia, fritta, su una riduzione del suo brodo al limone e servita con salsa verde €14
Fried pasta filled with red mullet, on a reduction of its lemon broth and served with green sauce
(Allergeni-Allergens 1-3-4-9, Può contenere tracce di- May contain traces of 5-6-7-8-10-11-12)

Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta di bufala Toscana e acciughe del Cantabrico su zucchine alla Scapece €13
Zucchini flower in tempura filled with Tuscan buffalo ricotta and Cantabrian anchovies on *Scapece* zucchini
(Allergeni- Allergens 1-3-4-7-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 5-6-8-10-11)

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!"* €14

Macaroni with first choice meat ragout cooked for six hours with vegetables, herbs and spices. "*An unrepeatable dish that you cannot live without!* "
(Allergeni-Allergens 1-3-9-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 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 €14

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- May contain traces of 6-10)

FATTORIA SAN MICHELE A TORRI

Rossi - Red

Fattoria San Michele a Torri-CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG
2023
Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot
14,5 % vol - calice €4 - 0,75l €12

Fattoria San Michele a Torri-SAN GIOVANNI NOVANTASETTE-CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG
Riserva 2021
Sangiovese
15 % vol - 0,75l €32 -Magnum €65

Fattoria San Michele a Torri- MURTAS IGT Toscana
2022
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
15 % vol -0,75l €40 - Magnum €80

Fattoria San Michele a Torri- TENUTA LA GABBIOLA CHIANTI CLASSICO DOCG
2023-Sangiovese, Syrah
15 % voll calice €4,50- 0,75l €17- Magnum €35

Fattoria San Michele a Torri-TENUTA LA GABBIOLA CHIANTI CLASSICO DOCG
Riserva 2022 - Sangiovese
14,5 % vol- 0,75l €40 - Magnum €80

FATTORIA
SAN MICHELE A TORRI

Bianchi - White

Fattoria San Michele a Torri-CAMPOTROVO IGT Toscana
2025
Chardonnay, Pinot Bianco, Petit Manseng
13,5 % vol - calice €4,5 - 0,75l €14

Fattoria San Michele a Torri-VERMENTINO IGT Toscana
2025
Vermentino
13,5 % vol - calice €4,5 - 0,75l €14

Fattoria San Michele a Torri-VIGNA DELLA LUNA IGT Toscana
2024
Vermentino, Chardonnay
14 % vol 0,75l €22

Rosé - Rosé

Fattoria San Michele a Torri-ROSE' - Metodo Charmat
Brut
Grenache, Syrah, Ciliegiolo
12,5 % vol - calice €4,50- 0,75l €20

Fattoria San Michele a Torri-ROSE' IGT Toscana
2025
Grenache, Syrah, Ciliegiolo
13 % vol - calice €4,5 - 0,75l €14

Primi - First courses

Pici al ragù di ocio con arancia candita e croccante di rosmarino €14
Pici with duck ragout, candied orange and rosemary crisp
(Allergeni-Allergens 1-7-9-12, Può contenere tracce di 3-5-6-8-10-11)

I nostri tortelli di piccione con burro giallo salato, il suo jus, timo, pere e chips di Parmigiano Reggiano €15
Our pigeon tortelli with salted yellow butter, its jus, thyme, pears and chips from Parmigiano Reggiano
(Allergeni- Allergens 1-3-7-9-12, Può contenere tracce di, May contain traces of 6-10)

Chitarrine con aglione e zucchine, su crema di fiori di zucca e *formaggio dei poveri* €14
Chitarra spaghetti with aglione and zucchini, on zucchini flowers cream and *cheese of the poor*
(Allergeni- Allergens 1-3-7-9-12, Può contenere tracce di, May contain traces of 5-6-8-10-11)

Tagliolini alle triglie con pomodorini confit, panna acida e scorza di limone €15
Red mullet tagliolini with confit cherry tomatoes, sour cream, and lemon zest
(Allergeni- Allergens 1-3-4-9-12, Può contenere tracce di, May contain traces of 6-10)

Risotto ai finferli, *Muffone* e erbette €14
Chanterelle mushrooms risotto with *Muffone* blue cheese and grasses
(Allergeni-Allergens 7-9)

Secondi - Main courses

Tacos ripieno di verdure filangé del nostro orto servito con hummus di ceci e salsa di yogurt e menta €14
Tacos filled with filangé vegetables from our garden served with chickpea hummus and yogurt and mint sauce
(Allergeni-Allergens 1-7-9-12, Può contenere tracce di- May contain traces 3-4-5-6-8-10-11)

Pescato del giorno
(il costo del piatto sarà fornito dal personale)
Catch of the day
(the cost of the dish will be provided by the staff)
(Allergeni -Allergens 4, Eventuali altri allergeni potranno essere presenti in base agli ingredienti usati nel piatto, per avere informazioni su questi ultimi, chiedere al personale- Any other allergens may be present based on the ingredients used in the dish, to have information on the latter, ask the staff)

Spiedone di Cinta Senese e mele, marinato alla senape e miele e servito con friggitelli e salsa chimichurri €20
Cinta Senese pork and apple skewer, marinated in mustard and honey and served with friggitelli and chimichurri sauce
(Allergeni-Allergens 9-10-12)

Mezzo piccione in tre cotture servito con il suo jus ai mirtilli di bosco €22
Half a pigeon in three batches served with its wild blueberry jus
(Allergeni-Allergens 9-12)

Tartare di manzo di razza Chianina, al gin, condita con frutto del cappero, frutti rossi e scalogno, servita con chips di pane €17
Gin-marinated Chianina breed beef tartare seasoned with caper fruit, red fruits and shallot, served with bread chips
(Allergeni-Allergens 1-4-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 3-5-6-8-10-11)

Vini – Wine

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- May contain traces of 5-6-10)

Tarta de queso con mirtilli di bosco e pasta sablé sbriciolata con fave di cacao €6
Tarta de queso with wild blueberries and crumbled sablé pastry with cocoa beans
(Allergeni-Allergens 1-3-7-8-12, Può contenere tracce di-May contain traces of 5-6-10)

Crostata di grano saraceno con marmellata di fichi e noci servita con gelato fior di latte di bufala Toscana €7
Buckwheat tart with fig and walnut jam served with Tuscan buffalo milk ice-cream
(Allergeni-Allergens 3-7-8-12, Può contenere tracce di-May contain traces of 5-10)

Bavarese all'albicocca con croccante di mandorle e rosmarino €6
Apricot Bavarian cake with almond and rosemary brittle
(Allergeni-Allergens 1-3-7-8-12, Può contenere tracce di- May contain traces of 5-6-10)

Zuppa inglese a modo nostro: pan di spagna al cacao amaro bagnato all'Alchermes, servito con gelato alla crema e terra di cioccolato €7
Italian trifle in our own way: bitter cocoa sponge cake soaked at Alchermes, served with cream ice cream and chocolate crumble
(Allergeni-Allergens 1-3-7-12, Può contenere tracce di - May contain traces of 8-6-10)

Semifreddo al caffè con wafer al latte €7
Coffee parfait with milk wafer
(Allergeni-Allergens 1-3-7-12, Può contenere tracce di-May contain traces of 5-6-8-10)

Macedonia di frutta €4
Fruit cup
(Allergeni- Allergens 12)

Alcuni prodotti potrebbero essere da noi abbattuti e congelati

Dalla griglia – From the grill

La grigliata del giorno
(Per informazioni, chiedere al personale di sala)
The Grilled of the day
(Ask the staff for informations)
(Allergeni- Allergens 0 Zero)

Toscanello di Montespertoli: pollo nostrano alla griglia €16
Toscanello di Montespertoli: from our chicken coops, grilled chicken
(Allergeni- Allergens 0 Zero)

LA BISTECCA di manzo: le nostre razze

Maremmana

Our quality beef from Maremma
Fabulous T-bone Florentine steak - beef rib
La Fiorentina €55/Kg – Costata €50/Kg
(Allergeni-Allergens 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- Allergens 0 Zero)

Contorni – Side dishes – Contorni (secondo la disponibilità dell'orto-according to the availability pf the garden)
Insalatina mista €5
Verdure dell'orto| Patate| Fagioli cannellini €6
Mixed salad
Garden vegetables| Baked potatoes|Cannellini Beans
(Allergeni-Allergens 12)

E per finire in dolcezza...

E per finire in dolcezza...