



Antipasti

Sformato di verdure su crema di Gran Riserva della Fattoria il Palagiaccio e ristretto di peperoni _____ € 19,00
1-3-7-9

Filetto di Tonno marinato con julienne di verdure all'olio evo _____ € 24,00
4-9

Quenelle di tartare di gambero siciliano lingotto di gazpacho e guacamole di avocado _____ € 25,00
1-2

Tentacolo di polpo grigliato con la sua maionese su crema di sedano rapa e tartufo _____ € 24,00
7-9-14

Rosso d'uovo in tempura con crosta di Pistacchi, guanciale stagionato e salsa di pecorino _____ € 23,00
1-3-5-7-8

Petto d'anatra affumicato in casa agli agrumi con perle di Grand Marnier e insalatina _____ € 23,00
con melograno
3-12

Tagliere di salumi della Val di Chiana e formaggi e confetture _____ € 22,00
#7

Allergeni



Mauro Forte
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: chef@columbusurbanresort.com Sito: columbusurbanresort.com





Primi

Crema di asparagi con capesante scottate e biscotto salato al pepe nero _____ € 20,00
1-3-7-8-14

Fiocchi ripieni di astice con la sua salsa e tartufo della Selezione Toscana _____ € 30,00
1-2-3-9-12

Risotto in cialda cacio, pepe, guanciale e rosso d'uovo marinato alla paprika _____ € 25,00
3-7-9-12

Gnocchi di patate e branzino su ragù di triglie e finocchietto selvatico _____ € 26,00
1-3-4-12

Mini paccheri di Gragnano con pomodorini freschi gialli e rossi del Vesuvio e ricotta stagionata affumicata _____ € 24,00
1-7-9

Maltagliati alle erbe con battuto di manzo al rosmarino _____ € 23,00
1-3-9-12

Allergeni



Mauro Forte
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: chef@columbusurbanresort.com Sito: columbusurbanresort.com





Secondi

Darna di branzino con crosta di patate e cipolla di Certaldo caramellata _____ € 33,00
4-12

Rombo chiodato, carciofi empolesi, bianco di San Gimignano e pomodorini scottati _____ € 36,00
4-12

Filetto di maiale in crosta di peperoni dolci, fonduta di pecorino e verdure _____ € 32,00
1-3-7-9-12

Costoletta di agnello al pane dorato, maionese all'acciuga aglio e pomodoro fresco _____ € 34,00
1-3-4-5

Tagliata di manzo con olio aromatico e verdure grigliate _____ € 32,00

Seitan ai semi di sesamo e soia, cipolline borrettane in agrodolce _____ € 23,00
1-5-6-9-10-11

Bistecca alla fiorentina _____ € 80,00 per Kg

Allergeni



Mauro Forte
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401



Dessert

Delizia al limone di Sorrento* _____ € 13,00
1-3-5-7-12

Lingotto di cioccolato fondente e bavarese ai lamponi _____ € 13,00
1-3-5-7-8

Crema bruciata al pistacchio _____ € 13,00
3-5-7-8

Ananas, menta e spuma allo yogurt con fragole fresche frullate _____ € 13,00
7

Pastiera tipica napoletana con salsa di baccelli di vaniglia _____ € 13,00
1-3-7-8

Soffiato di mascarpone con crumble al caffè e cacao amaro _____ € 13,00
1-3-7-8

Allergeni



Mauro Forte
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401





La degustazione di **Ciro in Florence** _____ Minimo 2 persone € 78,00 p.p.

Parmigiana di melanzane con bufala DOP

1-5-7-9

Spaghettone XXL di Gragnano con vongole veraci del Tirreno

1-12-14

Filetto di branzino all'acqua pazza

3

Delizia al limone di Sorrento

1-3-7-8-12

Degustazione Vegetariana _____ Minimo 2 persone € 72,00 p.p.

Sformato di verdure su crema di Gran Riserva della Fattoria il Palagiaccio e ristretto di peperoni

1-3-7-9

Mini paccheri di Gragnano con pomodorini freschi gialli e rossi del Vesuvio e ricotta stagionata affumicata

1-12

Seitan ai semi di sesamo e soia, cipolline borrettane in agrodolce

1-5-6-9-10-11

Ananas, menta e spunta allo yogourt, con fragole fresche frullate

7

Mauro Forte Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A -
50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: chef@columbusurbanresort.com

Sito: columbusurbanresort.com

Allergeni





Degustazione di Pesce _____ minimo per 2 persone €94,00 p.p.

Quenelle di tartare di gambero siciliano lingotto di gazpacho e guacamole di avocado

#1-2

Gnocchi di patate e branzino su ragù di triglie e finocchietto selvatico

1-3-4-12

Rombo chiodato, carciofi empoesi, bianco di San Gimignano e pomodorini scottati

#4-12

Crema bruciata al pistacchio

3-5-7-8

Degustazione di Carne _____ minimo 2 persone € 86,00 p.p.

Rosso d'uovo in tempura con crosta di Pistacchi, guanciale stagionato e salsa di pecorino

#1-3-5-7-8

Risotto in cialda cacio, pepe, guanciale e rosso d'uovo marinato alla paprika

#3-7-12

Filetto di maiale in crosta di peperoni dolci, fonduta di pecorino e verdure

#1-3-7-9-12

Soffiato di mascarpone con crumble al caffè e cacao amaro

1-3-7-9-12

Mauro Forte Executive Chef

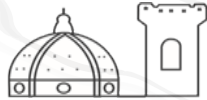
Lungarno Cristoforo Colombo 22/A -
50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: chef@columbusurbanresort.com

Sito: columbusurbanresort.com

Allergeni





FIRENZE HACCP

AVVERTENZA ALLERGIE ALIMENTARI ALLERGY ADVICE

Gentile cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce.

Per informazioni, chiedi il Menù Allergeni al nostro personale.

Dear customer, the allergens listed below may be present in foods sold as ingredients or as traces. Ask our staff for Allergens Menu.

1  Cereali contenenti GLUTINE : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) e tutti gli alimenti che contengono questi cereali Cereals containing GLUTEN : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut	2  CROSTACEI : gamberi, granchio, aragosta, scampi... CRUSTACEANS	3  UOVA prodotte da tutti i volatili di allevamento EGGS produced by all breeding birds	4  PESCE FISH
5  ARACHIDI PEANUTS	6  SOIA SOYBEANS	7  LATTE (latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento), LATTOSIO MILK secreted by the mammary gland of farmed animals, LACTOSE	8  FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland NUTS : almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts
9  SEDANO CELERY	10  SENAPE MUSTARD	11  Semi di SESAMO SESAME SEEDS	12  Anidride solforosa e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro: vino e alcuni alimenti conservati Sulphur dioxide and SULPHITES
13  LUPINI LUPIN	14  MOLLUSCHI : polpo, totani, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie... MOLLUSCS		

Mauro Forte
Executive Chef

Lungarno Cristoforo Colombo 22/A - 50136 - Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

Email: chef@columbusurbanresort.com Sito: columbusurbanresort.com

