



Antipasti

Sformatino di funghi porcini* della Consuma con crema di Galaverna della fattoria Il Palagiaccio _____ € 19,00
#3-7-12

Moscardini* in umido con cipolle rosse di Certaldo e Chianti Classico DOCG _____ € 24,00
12-14

Quenelle di Baccalà* mantecato su crostini di mais grigliati e polvere di pomodoro confit _____ € 24,00
all'origano
4-5-7-12

Fiocchi di girello Toscano a 56° CBT con tonno, acciughe e rosso d'uovo _____ € 23,00
3-4-12

Terrina di anatra* con gelatina al vin santo e tartufo nero _____ € 24,00
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

Vellutata di patate di Cetica con crostini al pecorino e guanciale croccante _____ € 20,00
1-7

Veli di pasta fresca fatti in casa ripieni di astice, salsa bisque e tartufo della Selezione Toscana ____ € 28,00
#1-2-3-9-12

Risotto alla rapa rossa con capesante scottate alla maggiorana _____ € 25,00
9-12-14

Gnocchi di patate e branzino su ragù di triglie e finocchietto selvatico _____ € 25,00
1-3-4-12

Ravioli Mugellani con battuto di manzo alla vecchia maniera _____ € 23,00
#1-3-7-9-12

Mini paccheri di Gragnano con pomodorini freschi gialli e rossi del Vesuvio e ricotta stagionata affumicata _____ € 22,00
#1-7-9

Allergeni



Mauro Forte
Executive Chef

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

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





Secondi

Filetto di branzino con pane raffermo, pomodori secchi e capperi, verdure dell'orto all'olio evo ____ € 33,00
1-4-12

Rombo chiodato alla Vernaccia di San Gimignano e crema di sedano rapa _____ € 36,00
#4-9-12

Filetto di maiale in crosta di porcini*, verdure all'olio evo _____ € 32,00
1-7-12

Costolette d'agnello* alla senape antica con patate glassate _____ € 32,00
#6-8-9-10-11-12

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

Parmigiana di melanzane con bufala DOP _____ € 23,00
#1-5-7-9

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

Bavarese ai frutti di bosco, crumble al cioccolato _____ € 13,00

#1-3-7-8

Crema bruciata classica _____ € 13,00

#3-5-7

Cheese cake al pistacchio e salsa al caramello e cristalli di sale Maldon _____ € 13,00

1-3-7-8

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

Pastiera* tipica napoletana con salsa ai baccelli di vaniglia

#1-3-7-8

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

Sformatino di funghi porcini della Consuma* con crema di Galaverna della fattoria Il Palagiaccio

#3-7-12

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

#1-7

Tofu ai semi di sesamo e soia con verdure alla griglia

#1-5-6-9-10-11-12

Tagliata di frutta fresca di stagione

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 €96,00 p.p.

Quenelle di Baccalà* mantecato su crostini di mais grigliati e polvere di pomodoro confit all'origano

#4-5-7-12

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

#1-3-4-12

Rombo chiodato alla Vernaccia di San Gimignano e crema di sedano rapa

#4-9-12

Delizia al limone* di Sorrento

#1-3-5-7-12

Degustazione di Carne _____ minimo 2 persone € 84,00 p.p.

Terrina di anatra* con gelatina al vin santo e tartufo nero

#3-12

Ravioli Mugellani con battuto di manzo alla vecchia maniera

#1-3-7-9-12

Filetto di maiale in crosta di porcini*, verdure all'olio evo

#1-7-12

Soffiato di mascarpone con crumble al caffè e cacao amaro

#1-3-7-8

Mauro Forte Executive Chef

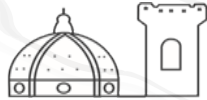
Lungarno Cristoforo Colombo 22/A –
50136 – Firenze (FI) - ITALY - Tel: +390556559401

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

