

ANTIPASTI

Starters

Crostino Toscano ^{1,7,9,12} Crostino con paté di fegatini di pollo <i>Sliced toasted bread with chicken liver paté</i>	11,60€
Caprese ⁷ Mozzarella e pomodoro fresco di stagione, olio e basilico <i>Sliced fresh mozzarella with tomatoes, olive oil and fresh basil</i>	13€
Bruschetta ¹ Pane abbrustolito con pomodoro, aglio e basilico <i>Grilled bread rubbed with garlic, topped with tomatoes, olive oil and fresh basil</i>	8,80€
Tartare di manzo ³ Battuta al coltello, uovo marinato nello zucchero, maionese delicata agli agrumi <i>Hand-cut beef, sugar-marinated egg yolk and delicate citrus mayonnaise</i>	25€
Burrata pugliese ⁷ Su crema di peperoni, pomodoro secco, pane croccante e frutti di capperi <i>Apulian burrata served on pepper cream, sun-dried tomato, crispy bread and caper berries</i>	18€
Tartare di manzo ⁷ Battuta al coltello, cipolle caramellate e burratina <i>Hand-cut beef with caramelized onions and burrata</i>	25€
Terrina fredda di pomodoro ⁷ Pomodoro di stagione, crema di mozzarella di bufala, crumble di olive essiccate <i>Seasonal tomato, buffalo mozzarella cream and dried olive crumble</i>	18€
Zuppetta di vongole sgusciate ^{1,13} Con pane croccante e olio alla mentuccia <i>Shelled clam soup with crispy bread and mint-infused olive oil</i>	18€

TAGLIERI

Platters

Tagliere misto ^{1,7,8} <i>Mixed tuscan cold cuts farm to table / For 2 people</i>	25,80€
Tagliere degustazione ^{1,7,8,12} <i>Large platter designed by the chef For 4 people</i>	17,90€
Tagliere degustazione di formaggi ^{7,8} <i>Platter with a selection of cheese of different ages/types with marmalade</i>	79,80€



INSALATE

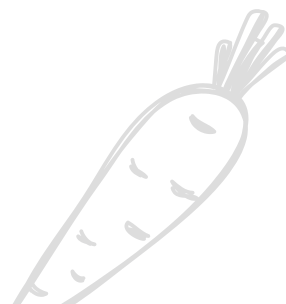
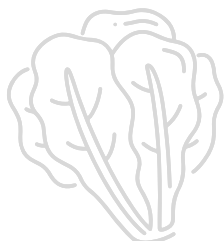
Salads

Insalata verde <i>Fresh lettuce</i>	6,90€
Insalata mista <i>Carote, cetrioli, pomodoro</i> <i>Carrots, cucumbers, tomatoes</i>	8,80€
Rucola, scaglie di grana e pomodorini ⁷ <i>Arugula, grana padana cheese and cherry tomatoes</i>	11,80€
Caesar Salad ^{1,7} <i>Insalata, salsa Caesar, pane croccante, pollo alla griglia e scaglie di grana</i> <i>Lettuce, Caesar dressing, crispy bread, grilled chicken and grana padano cheese</i>	16€
Insalata estiva ^{1,4} <i>Insalata riccia, tonno, capperi, petali di cipolla, olive denocciolate e pane croccante</i> <i>Lettuce, tuna, capers, onion petals, pitted olives and crispy bread</i>	16€

CONTORNI

Side Dishes

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	7,80€
Patate al tartufo ^{4,7,9} <i>Truffle potatoes</i>	12€
Verdure di stagione al forno <i>Roasted seasonal vegetables</i>	8,80€
Spinaci freschi saltati <i>Sautéed fresh spinach</i>	8,80€
Zucchine fritte ^{1,3,7} <i>Fried zucchini</i>	12€



TARTUFO

Fresh Truffle

ANTIPASTI | Starters

Crostino al tartufo ^{1,7} <i>Sliced toasted bread with truffle cream and fresh truffle</i>	13,80€	
Carpaccio di manzo marinato in sale e zucchero (24h), maionese al tartufo delicato, tartufo fresco ^{3,4,9} <i>Beef carpaccio marinated in salt and sugar (24h), delicata truffle mayonnaise and fresh truffle</i>	25,90€	
Tagliere al tartufo ^{1,3,4,7,9} <i>Platter with burrata cheese, raw ham, toasted bread and fresh truffle</i>	38€ 2 persone	22€ 1 persona
Zuppetta fredda al tartufo, panna acida al pepe, tuorlo d'uovo essiccato grattugiato ^{3,4,7,9} <i>Cold truffle soup, peppery sour cream and grated dried egg yolk</i>	24,50€	

PRIMI | First Courses

Risotto al tartufo fresco di stagione ^{3,4,7,9,12} <i>Risotto with fresh seasonal truffle</i>	22€
Tagliolino fatto in casa al tartufo fresco ^{1,3,4,7,9} <i>Thin handmade pasta with fresh truffle</i>	18,80€
Carbonara al tartufo ^{1,3,4,9} <i>Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese, egg yolk and fresh truffle</i>	18,80€
Tortello fatto in casa ripieno di pere e ricotta servito su crema di parmigiano al tartufo ^{1,3,4,7,9} <i>Homemade tortello stuffed with pears and ricotta served on a truffle parmesan cream</i>	24,20€

SECONDI | Main Courses

Filetto di manzo con olio al tartufo e tartufo fresco <i>Beef fillet with truffle oil and fresh truffle</i>	36€
Roast beef cotto a bassa temperatura, juice di manzo aromatizzato al tartufo ⁹ <i>Slow-cooked roast beef with truffle-infused beef juice</i>	28€



PRIMI

First Courses



Pici al ragù di cinghiale ^{1,8,9,12} <i>Thick handmade spaghetti with wild boar ragù sauce</i>	17€
Pici con polpette di manzo al pomodoro ^{1,3,7} <i>Thick handmade spaghetti with beef meatballs and tomato sauce</i>	17€
Rigatoni alla Carbonara ^{1,3,7} <i>Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese and egg yolk</i>	16€
Tortello fatto in casa ripieno di pere e ricotta servito su crema di parmigiano ^{1,3,7,8} <i>Homemade tortello stuffed with pears and ricotta, served on parmesan cream sauce</i>	20€
Risotto alla bisque di gamberi e crudo con la sua tartare ^{2,4,7,9,12} <i>Risotto with shrimp bisque and raw shrimp tartare</i>	24€
Raviolo fatto in casa ripieno di ricotta e limone servito su crema di patate viola ^{1,3} <i>Homemade ravioli stuffed with ricotta and lemon, served on a purple potato cream sauce</i>	20€
Pappardelle al ragù di bistecca ^{1,8,9,12} <i>Pappardelle pasta with steak ragù</i>	18€

SECONDI

Main Courses

Petto di anatra cotto a bassa temperatura, salsa di arancia amara, erbetta saltata <i>Slow-cooked duck breast with bitter orange sauce and sautéed greens</i>	27,90€
Filetto di manzo <i>Grilled fillet mignon</i>	32,80€
Filetto di manzo con purè di carote e juice al timo ^{7,8,9} <i>Beef fillet with carrot puree and thyme juice</i>	35,80€
Tagliata di manzo rucola e grana ⁷ <i>Sliced grilled beef with arugula and grana padano cheese</i>	24,80€
Tagliata di manzo al pepe verde ^{1,4,7,8,12} <i>Sliced grilled beef with green pepper sauce</i>	26,90€
Vitello tonnato ^{3,4} <i>Veal with tuna sauce</i>	25,90€
Trancio di merluzzo cotto a bassa temperatura nel latte, zabaione allo zafferano e verdure di stagione ^{3,4,7} <i>Slow-cooked cod in milk with saffron eggnog and seasonal vegetables</i>	26,50€

BISTECCA

Steak

Bistecca di Scottona | Heifer Steak

68€/kg

Femmina del bovino che non ha mai partorito • Macellata tra i 15 e i 22 mesi di età • Provenienza Europa (in base alla disponibilità)
Female cattle that has never given birth • Between 15 and 22 months of age • Origin: Europe (based on availability)

Bistecca di Black Angus | Black Angus Steak

73€/kg

Bovino adulto dal manto nero • Macellato sopra i 22 mesi di età • Provenienza Irlanda
Adult black-coated cattle • Over 22 months of age • Origin: Ireland

Bistecca di Chianina Toscana | Chianina Steak IGP

79€/kg

Vitellone bianco • Macellato intorno ai 24 mesi di età • Provenienza Italia, Toscana
White Veal • Around 24 months of age • Origin: Italy, Tuscany

Bistecca di Sashi Finlandese | Sashi Steak

86€/kg

Vacca allevata al pascolo • Macellata dopo i 4 anni di età • Provenienza Finlandia
Cattle raised grazing on pasture • Over 4 years of age • Origin: Finland

Bistecca di Vacca Italiana

84€/kg

Femmina di bovino • Macellata dopo i 4 anni di età • Provenienza Italia
Female cattle • Over 4 years of age • Origin: Italy

Bistecca di Black Angus con aggiunta di tartufo fresco di stagione | Black Angus steak with seasonal fresh truffle

95€/kg

Selezione di carne tenera e giovane • Tartufo fresco di stagione • Provenienza Europa (in base alla disponibilità)
Tender, young beef selection • Seasonal fresh truffle • Ask for availability

Gran Selezione dello Chef | Chef's prime selection

130€/kg

Selezione delle migliori carni sul mercato • Chiedere per disponibilità
A selection of the best meats on the market • Ask for availability



INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nella bevande e negli alimenti preparati, somministrati e commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito composizione degli specifici prodotti.

Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" REG. 1169/2011 UE

INFORMATION TO CUSTOMERS ON THE PRESENCE IN FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

Provisional information sign pending the publication of the DPCM showing the indications and the changes with which the information on allergens must be provided in public and commercial establishments, as required by the Regulation. CE No. 1169/2011

Customers are advised that, in drinks and food prepared, administered and marketed in this shop in the state of "non-prepacked" **can be contained ingredients or adjuvants considered allergens.**

Those in need may ask for information on the composition of the specific products.

List of adjuvant ingredients considered allergens used in this shop

"Substances or products that cause allergies or intolerances" reg. 1169/2011 UE

<p>1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strands, and products thereof</p>	<p>8. Frutta a guscio Nuts, namely: Almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), Walnuts (<i>Juglans regia</i>), Cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof</p>
<p>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati Crustaceans and products thereof</p>	<p>9. Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof</p>
<p>3. Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof</p>	<p>10. Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof</p>
<p>4. Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof</p>	<p>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof</p>
<p>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof</p>	<p>12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites</p>
<p>6. Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof</p>	<p>13. Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof</p>
<p>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)</p>	<p>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof</p>
	<p style="text-align: right;">La Direzione the management</p>

Coperto (cover charge) 3€

* Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di servizio
Some ingredients may be frozen. For any request please contact the staff

LA NOSTRA STORIA

Questa è una storia che inizia nel cuore di Firenze - una città ricca di arte e cultura, dove ogni strada sembra raccontare storie di passione e storia. Questa è la storia di tre uomini straordinari che condividevano una visione, un sogno destinato a crescere e prosperare in questa bellissima città.

Questi tre amici, legati non solo dall'amicizia ma anche dalla passione condivisa per il cibo, si sono uniti con un unico scopo: creare qualcosa di straordinario. Ciascuno ha contribuito con qualcosa di distintivo: uno con gusto per i sapori, un altro con attenzione al design e il terzo con abilità nell'accoglienza che ha fatto sentire ogni ospite parte della famiglia. La combinazione dei loro talenti e il loro impegno costante hanno costruito le basi per un ristorante che presto sarebbe diventato un punto di riferimento nella vivace scena culinaria di Firenze.

Man mano che la reputazione del ristorante cresceva, anche il legame tra questi tre amici, Aldo, Gerthard e Klevis, si è trasformato in qualcosa di diverso: una famiglia. Questo legame si avverte in ogni angolo del ristorante, in ogni saluto all'ingresso, in ogni sorriso passando davanti alla cucina e, infine, in ogni piatto che viene servito, cucinato con amore e massima dedizione per farvi sentire a casa.

Ci auguriamo che il cibo e la calda ospitalità del team di Braceria all'11 suscitino nei nostri clienti la stessa passione e felicità che abbiamo in noi, avendo l'opportunità di servire piatti meravigliosi ogni giorno.

Our Story

This is a story that begins in the heart of Florence - a city where art and culture run as deep as the Arno river, where every corner seems to whisper tales of history and passion. This is the story of three friends who had a vision, a shared dream that would soon take root and become reality in this beautiful city.

Bound not only by their camaraderie, but also by their shared love for food, these three friends came together with the purpose of creating something extraordinary. Everyone brought something else to the table - a flair for flavours, a keen eye for design, and a talent for hospitality. Each strength, alongside mutual commitment, became the pillar of their restaurant, making it a beacon of Florence's vibrant culinary scene.

As the restaurant has grown in reputation, the bond between these three friends, Aldo, Gerthard and Klevis, has grown into something different as well - a family. This bond transcends into every corner of the restaurant and can be felt in each greeting at the entrance, each smile whilst passing by the kitchen, and ultimately, in every dish that is served, cooked with love and utmost dedication to make you feel at home.

We hope that the food and warm hospitality of the team of Braceria all'11 evokes the same passion and happiness in our clients as in us, having the opportunity to serve wonderful dishes every day.