

Ristorante

L'Alba Rossa

Specialità toscane
Pesce fresco
Carne di qualità e Fiorentina
Pizze Gourmet

Il nostro lavoro si orienta sempre sulla scelta di prodotti freschi e di altissima qualità e quando possibile a Km 0, DOP e IGP.

Abbiamo scelto di abbracciare la cucina della tradizione, rivisitando in alcuni casi i piatti e le ricette, in una sperimentazione che accentui i sapori e renda unici i gusti.

Consigliamo di consultare nell'ultima pagina la tabella degli allergeni e di non esitare a chiedere informazioni in merito al nostro personale o ad informarci su eventuali allergie o intolleranze.

Our work is always oriented towards the choice of fresh and high quality products and when possible at Km 0, DOP and IGP.

We have chosen to embrace the traditional cuisine, in some cases revisiting dishes and recipes, in an experimentation that accentuates the flavors and makes tastes unique.

We advise you to consult the table of allergens on the last page and do not hesitate to ask for information about our staff or to inform us about any allergies or intolerances.

Antipasti di mare - Seafood Appetizer

Sbandierata di antipasti misti 5 degustazioni Starters seafood 5 courses (1-2-4-13-14)	€ 13.00
Cruditè di mare: 3 gamberi - 3 ostriche - 3 scampi - tartare di tonno - branzino e frutta fresca Seafood raw fish: 3 prawns - 3 oysters - 3 scampi - tuna tartare and salmon (1-4)	€ 25.00
Cozze, vongole, gamberi, totani al vapore in crosta Shrimp, mussels, prawns, tattler steamed in a crust (1-13-14)	€ 10.00
Carpaccio di salmone rucola e pomodorini Salmon carpaccio rocket and little tomatoes (4)	€ 9.00
Degustazioni di 4 ostriche Belon salmone affumicato accompagnato da flut di Prosecco Tastings of 4 oysters Belon, smoked salmon accompanied by Prosecco flut (4)	€ 14.00
Insalata di mare: gamberetti, totani, verdure e frutta fresca Seafood salad: shrimps, squid, vegetables and fresh fruit (2-4-8-9)	€ 10.00
Tartare di tonno fresco Fresh tuna tartare (4)	€ 9.50

Antipasti di terra - Meat Appetizer

Crostino misto Crunchy bread with various seasonings (1-7)	€ 5.00
Prosciutto dop Toscano e melone Tuscan dop ham and melon	€ 8.00
Bruschetta, prosciutto dop Toscano, burrata fresca Crunchy bread, ham dop Toscano, fresh cheese "burrata" (1-7)	€ 10.00
Tagliere di affettati misti ai sapori toscani, crostino, pecorino dop, bufala fresca, olive e pasta fritta Platter of tuscan cured meat mixed, crunchy bread with various seasonings, pecorino dop, fresh cheese "bufala" olives and fried pasta (1-3-7)	€ 12.00
Degustazione di formaggi Cheese tasting (7)	€ 8.00
Tartare di manzo toscano accompagnato con fiori di capperi, polvere di pomodori e senape a parte Tuscan beef tartare accompanied with caper flowers, tomato powder and mustard aside (10)	€ 9,50
Con l'aggiunta di tartufo nero	€ 15.00

Primi di mare - First courses of fish

Spaghetti allo scoglio: cozze, vongole, gamberi, totani e scampi Spaghetti with seafood: mussels, clams, prawns, squids and scampi (1-2-4)	€ 10.00
Ravioli alla Principessa: gamberi, asparagi, panna e ciliegini, scorza d'arancia sfumati al Cognac Princess ravioli: asparagus, shrimp, cream, little tomatoes, Cognac orange peel (1-2-4-7)	€ 11.00
Paella di pesce: cozze, vongole, gamberi, scampi, totani, verdure fresche e zafferano Fish paella: clams, mussels, shrimps, prawns, squids, fresh vegetables and saffron (1-2-4)	€ 13.00
Tagliatelle all'astice fresco e pomodorini sfumati al Cognac (min. 2 persone) Tagliatelle with fresh lobster and little tomatoes Cognac flavored (min. 2 people) (1-2)	€ 16.00
Paccheri con gambero rosso, bisque, stracciatella, lime Paccheri with red shrimp, bisque, stracciatella, lime (1-4-7)	€ 11.00
Primo del giorno consigliato dallo Chef First of the day recommended by the Chef	

Primi di terra - First courses of meat

Gnocchi fatti in casa con gorgonzola, trevisano e noci Homemade gnocchi with gorgonzola, trevisano and walnuts (1-7-8)	€ 8.50
Tagliatelle al cinghiale Tagliatelle with wild boar (1-7)	€ 9.50
Risotto ai porcini, pancetta affumicata e zafferano Risotto with porcini mushrooms, smoked bacon and saffron (1-7)	€ 10.00
Paccheri con pomodoro fresco, stracciatella e basilico Paccheri with fresh tomato, stracciatella and basil (1-4-7)	€ 9.00
Tagliatelle zucchine e funghi porcini Tagliatelle with courgettes and porcini mushrooms (1-7)	€ 10.00
Ravioli alla boscaiola: ragù di manzo, funghi porcini, olive, panna Ravioli with meat, mushrooms, olives, cream (1-7)	€ 10.00
Spaghetti al pomodoro Spaghetti with tomato sauce (1-7)	€ 7.00
Tagliolini al tartufo di stagione porcini e crema di parmigiano Tagliolini with seasonal truffles, porcini mushrooms and parmesan cream (1-7)	€ 18.00 / € 24.00
Primo del giorno consigliato dallo Chef First of the day recommended by the Chef	

Secondi di mare - Second courses of fish

Fritto misto: gamberi totani Fried mixed: prawn, flying squid (1-4-5)	€ 13.00
Fritto misto: gamberi totani verdure e paranza Fried mixed: prawn, flying squid, vegetables and paranza (1-4-5)	€ 15.00
Grigliata di mare: gamberi, scampi, totani, spada Sea grilled: shrimp, scampi, flying squid, sword (4)	€ 16.00
Pesce fresco orata o spigola alla griglia o all'isolana circa 400 gr Fresh fish, grilled or sea bass grilled or island-based, some 400 gr (4)	€ 18.00
Pesce fresco del giorno su consiglio dello chef Fresh fish of the day on the advice of the chef	per hg € 5.00 per hg
Astice alla catalana Catalan lobster (2-9)	€ 30.00
Grande spadellata di pesce: cozze, vongole, scampi, gamberoni, astice, totani, pane tostato (minimo 2 persone) (prezzo indicato a porzione) Great fish dish: mussels, clams, scampi, prawns, lobster, squid, toasted bread (minimum 2 people) (price indicated per portion) (1-4-7-9-13-14)	€ 25.00
Piatto vegetariano: hamburger, uovo sodo, verdure grigliate, pecorino e bruschette al pomodoro Vegetarian dish: boiled egg, hamburger grilled, pecorino cheese and tomato bruschetta	€ 15.00

Secondi di terra - Second courses of meat

Bistecca alla fiorentina 1 kg Florentine steak 1 kg	€ 40.00
Tagliata di manzo rucola e grana Grilled meat rocket and parmesan	€ 14.00
Tagliata di manzo ai funghi porcini Grilled meat with porcini mushrooms	€ 16.00
Filetto di manzo alla brace Grilled fillet	€ 16.00
Filetto di manzo al pepe verde Fillet steak with green pepper (1-7)	€ 18.00
Piatto unico: bistecca di manzo, patate fritte, pomodoro fresco, salsa di yogurt, polpette, olive, formaggio Single dish: beef steak, fried potatoes, fresh tomato, yogurt sauce, meatballs, olives, cheese (7)	€ 30.00
Filetto di Chianina su crostone di pane e fondo bruno, crema di parmigiano, porcini, pioggia di tartufo nero Chianina fillet steak on toasted bread and brown stock, Parmesan cream, porcini mushrooms, rain of black truffle (1-7)	€ 23.00
Costata di Tomahawk di Angus Irlanda Angus Tomahawk Rib of Ireland	al kg € 50.00
Gold	al kg € 70.00

Menù bambini - Children's menu

Penne pomodoro cotoletta e patatine Short pasta with tomato sauce, cutlet and fried potatoes (1)	€ 10.00
---	---------

Contorni - Vegetables

Patate fritte French fries	€ 3.50
Patate al forno Baked potatoes	€ 3.50
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 5.00
Spinaci saltati in padella Spinach cooked in a pan	€ 3.50
Insalata mista Mixed salad	€ 3.50
Insalatona Big mixed salad	€ 7.00
Insalata greca Greek salad	€ 5.00
Insalata salmone (insalata pomodorini, carote, rucola, salmone, mais fragole salsa rossa) Salmon salad (cherry tomato salad, carrots, rocket, salmon, corn, strawberries, red sauce)	€ 8.00

Frutta e Dessert - Fruit and Dessert

Tiramisù Dessert with coffee, biscuits and “mascarpone” (3-7)	€ 4.00
Panna cotta ai frutti di bosco o al cioccolato Panna cotta with berries or chocolate (7)	€ 4.00
Tartufo nero bianco Ice cream “tartufo”with cream or chocolate flavor (7)	€ 4.00
Sufflé al cioccolato Chocolate Sufflé (1)	€ 4.00
Dessert del giorno Dessert of the day	€ 4.00
Fragole con panna Strawberry with cream (7)	€ 4.00
Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 3.50
Frutta fresca di stagione Fresh fruit of the season	€ 4.00
Dessert consigliato dallo Chef Dessert recommended by the Chef	€ 5.00

Bevande - Drinks

Vini in bottiglia chiedere allo Staff

Acqua piccola – Water small	€ 1.50
Acqua grande – Water big	€ 2.50
Vino della casa ½ lt – Wine ½ lt	€ 4.00 / € 8.00
Birra media 400 cl – Medium beer	€ 4.50
Birra piccola 200 cl – Small beer	€ 3.00
Coca Cola vetro 1 lt	€ 5.00
Lattine tutte – Can drinks	€ 2.50
Beck's 33 cl	€ 3.00
Beck's 66 cl	€ 4.50
Ceres 33 cl	€ 3.50
Heineken 33 cl	€ 3.00
Heineken 66 cl	€ 4.50
Moretti 66 cl	€ 4.00
Ichnusa non filtrata 0.50 cl	€ 4.50
Leffe bionda e scura 33 cl	€ 4.00
Leffe bionda e scura 66 cl	€ 8.00
Amari	€ 3.00
Whisky	€ 4.00 / € 6.00
Rhum	€ 3.50 / € 4.00
Caffè	€ 1.50
Coperto e servizio- service	€ 2.00

Pizze

L'impasto della nostra pizza viene lievitato minimo 24 ore con lievito madre, con la variazione dell'impasto integrale e la fantasia del pizzaiolo

- Marinara € 5.50
(pomodoro, origano e aglio)
(tomato, origan, garlic) (1)
- Margherita € 6.00
(pomodoro e mozzarella)
(tomato and mozzarella) (1-7)
- Prosciutto e funghi € 7.50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms) (1-7)
- Capricciosa € 8.00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto. cotto, funghi, carciofi e olive)
(tomato, mozzarella, backed ham, mushrooms, artichoke, olive) (1-7)
- Quattro stagioni € 8.00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive)
(tomato, mozzarella, backed ham, mushrooms, artichoke, ham, olive) (1-7)
- Napoletana € 7.50
(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano)
(tomato, mozzarella, caper, anchovy, origan) (1-7)
- Quattro formaggi € 7.50
(mozzarella, fontina, emmental, parmigiano e gorgo)
(mozzarella, four cheese) (1-7)
- Anti zanzara € 8.00
(pomodoro mozzarella, gorgonzola, acciughe, cipolla, aglio, origano, olio piccante)
(mozzarella tomato, gorgonzola, anchovies, onion, garlic, oregano, spicy oil) (1-4-7)
- Diavola € 7.50
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olio piccante)
(tomato, mozzarella, spicy salami, spicy oil) (1-7)
- Vegetariana € 8.00
(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, olive e pomodorini)
(tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, mushrooms, olive, little tomatoes) (1-7)
- Disperata € 8.00
(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)
(tomato, mozzarella, tunafish, onion) (1-4-7)
- Sirenetta € 9.00
(pomodoro, aglio, frutti di mare)
(tomato, garlic, seafood) (1-13-14)
- Trevisana € 8.00
(pomodoro, gorgonzola, trevisana, speck)
(tomato, gorgonzola, trevisana, speck) (1-7)
- Parigina bianca € 8.00
(crudo, pomodorini e scaglie di grana)
(raw ham, fresh tomato, flakes grana) (1-7)
- Regina € 9.00
(mozzarella, scamorza affumicata, speck, funghi, pomodorini)
(mozzarella, smoked-cheese, speck, mushrooms, little tomatoes) (1-7)

• Monte bianco (mozzarella, mascarpone, speck, pomodorini) (mozzarella, mascarpone, speck, little tomato) (1-7)	€ 8.00
• Braccio di ferro (mozzarella, stracchino, salsiccia, spinaci) (mozzarella, stracchino, sausage, spinaci) (1-7)	€ 8.00
• Pizzotto (mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, olive, scaglie di grana messe a crudo) (mozzarella di bufala, little tomato, rocket, olives, flakes of parmesan cheese) (1-7)	€ 8.00
• Sfiziosa (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salame piccante, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, mushrooms, hot salam, backed ham)(1-7)	€ 8.50
• Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico) (tomato, mozzarella di bufala, little tomato, basil) (1-7)	€ 8.00
• Favolosa (pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane, pancetta, funghi) (tomato, mozzarella, sausage, aubergine, bacon, mashroom) (1-7)	€ 9.00
• Montanara (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck) (tomato, mozzarella, mushrooms, speck) (1-7)	€ 8.00
• Squisita (pomodoro, mozzarella, di bufala, salamino piccante, scaglie di grana) (tomato, mozzarella buffalo, spicy salami, parmesan flakes) (1-7)	€ 9.00
Messicana (pomodoro mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, cipolla, basilico, tabasco) (mozzarella tomato, gorgonzola, spicy salami, onion, basil, tabasco) (1-7)	€ 9.00
• Atomica (pom., mozz., melanzane, peperoni, cipolla, salsiccia, salam. piccante, cotto) (tomato, mozzarella, aubergines, peppers, onion, sausage, salam. spicy, backed ham) (1-7)	€ 9.00
• Deliziosa (pomodoro, mozzarella, scamorza, salamino piccante, olio piccante) (tomato, mozzarella, hot salam, scamorza, hot oil) (1-7)	€ 8.50
• Porcella (pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, salsiccia, salamino, cipolla) (tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, sausage, salam, onion) (1-7)	€ 9.00
• Formosa (pomodoro, mozzarella, funghi, zucchine, scamorza, speck) (tomato, mozzarella, mushrooms, zucchini, scamorza, speck) (1-7)	€ 9.00

Pizze Gourmet

• Pizza hot dog Pomodoro di San Marzano, fiordilatte, wurstel di pollo, bacon, peperoni saltati, cetriolini sottaceto, patatine, ketchup e maionese San Marzano tomatoes, fiordilatte, chicken frankfurters, bacon, peppers, pickled gherkins, chips, ketchup and mayonnaise (1-3-7)	€ 10.00
• Dolce pizza Nutella, tartufo bianco, gelato crema di cioccolato, pistacchi sbriciolati, fragole Nutella, white ice, cream chocolate, crumbled pistachios, strawberries (1-7-8)	€ 12.00

- Al vapore € 11.00
Pomodorini in padella, pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane e provola affumicata
Fried little tomatoes, San Marzano tomatoes, fiordilatte, aubergines and smoked provola (1-7)
- Bolognese € 12.00
Bianca pistacchio, mortadella e burrata
Pistachio, mortadella and burrata (1-7-8)
- Parmigiana € 12.00
Pomodoro di San Marzano, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano dop a scaglie
San Marzano tomato, fiordilatte, fried aubergines, flakes parmesan dop (1-7)
- Romana € 12.00
Focaccia doppio strato, mortadella IGP dop, bufala fresca Campana, crema di pistacchio
Focaccia double layer, mortadella IGP dop, fresh buffalo Campana, cream pistachio (1-7-8)
- L'Alba Rossa € 12.00
Pomod. di San Marzano, burrata fresca di Bufala Campana, rucola, pomodori pachino e scaglie di grana
prosciutto crudo toscano DOP
San Marzano tomato, fresh buffalo burrata Campana, rocket, little tomatoes and parmesan flakes
DOP Tuscan raw ham (1-7)
- Primavera € 12.00
Fiordilatte, pomodorini, bufala fresca Campana, scaglie di grana, prosciutto crudo toscano dop, rucola
Mozzarella, little tomatoes, mozzarella Campana, flakes parmesan, Tuscan raw ham dop, rocket salad (1-7)
- Sapori Italiani € 12.00
Pomodoro fresco della Puglia, burrata fresca di bufala Campana, prosciutto crudo Toscano dop
Fresh tomato from Puglia, burrata of buffalo Campana, raw ham from Tuscany dop (1-7)
- Toscana € 12.00
Pomodoro di San Marzano, fiordilatte, pecorino Toscano dop igt, lardo di Colonnata, noci, salvia e pepe
San Marzano tomato, fiordilatte, Pecorino Toscano dop igt, Colonnata lard, sage, walnuts and pepper (1-7-8)
- Lea € 12.00
Fiori di zucca, stracciatella, gamberi, crema di pistacchio
Courgette flowers, stracciatella, prawns and cream pistachio (1-4-7)
- La Rustica € 12.00
Fiordilatte, pomodoro di San Marzano, salame toscano IGP dop, pomodori secchi, olive,
pecorino dop a scaglie
Fiordilatte, San Marzano tomato, Tuscan salami IGP dop, dried tomatoes, pecorino dop, olives (1-7)
- Controcorrente € 13.00
Salmone affumicato pregiato, mascarpone, burrata fresca di bufala campana su letto di erbe fragole
e spicchi di arancia
Fine smoked salmon, mascarpone cheese, burrata fresh buffalo on bed of herbs strawberries
and orange slices (1-4-7)
- Affumicata € 12.00
Pom. di San Marzano, fiordilatte, speck dell'Alto Adige, scamorza affum., rucola, aceto Balsamico di Modena IGP
San Marzano tomato, fiordilatte, speck from Alto Adige, smoked scamorza, rocket, Balsamic vinegar of Modena IGP
(1-7)
- Delicata € 12.00
Pomodoro di San Marzano, burrata fresca della Campania, pistacchi, lattuga, gamberetti, salsa rosa
San Marzano tomato, fresh burrata from Campania, pistachios, lettuces, shrimp, pink sauce (1-7-8)
- Vogliosa € 12.00
Fiordilatte, salsiccia del parco di San Rossore, broccoli freschi, stracchino, uova
Fiordilatte, sausage from the San Rossore park, fresh broccoli, stracchino, eggs (1-3-7)
- Tartufata € 15.00
Pomodoro di San Marzano, fiordilatte, funghi porcini, pancetta affumicata, uova e tartufo
San Marzano tomato, fiordilatte, porcini mushrooms, smoked bacon, eggs and truffle (1-3-7)
- Maremonti € 12.00
Fiordilatte, gamberi, zucchine, funghi porcini, fiocchi d'arancia e stracciatella
Fiordilatte, shrimp, zucchinis, porcini mushrooms, orange flakes and stracciatella (1-4-7)

Calzoni

- Calzone classico € 7.50
(pomodoro, mozzarella, cotto)
(tomato, mozzarella, baked ham) (1-7)
- Calzone napoletano € 8.00
(pom., mozz., cotto, salamino piccante, ricotta, pepe macinato)
(tomato, mozzarella, baked ham, hot salam, ricotta, pepe) (1-7)
- Calzone bomba € 9.00
(pom., mozz., cotto, salsiccia, salamino piccante, scamorza, melanzane)
(tomato, mozzarella, baked ham, sausage, hot salam, scamorza, aubergine) (1-7)
- Calzone fritto € 8.50
(Prosciutto cotto, mozzarella, melanzane e provola)
(Cooked ham, mozzarella, eggplant and provola) (1-7)

Focacce

- Pane arabo € 8.00
(mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto crudo, insalata)
(mozzarella, fresh tomato, raw ham, salad) (1-7)
- Focacce farcite a scelta
Piccole Small € 6.00
Grandi Big € 9.00

Pizzoni formato famiglia per 4 persone

- Pizzone margherita (tomato, mozzarella) € 15.00
- Pizzone farcito a scelta (flavors of your choice) (1-7) € 20.00

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati - Some products may be frozen

In questa attività l'O.S.A.R.I. (Operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti e il titolare)

Egli ottempera quanto previsto dal Reg. CE 1169/11 espone questa tabella degli ingredienti e degli allergeni.

-Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

-Tutte le tipologie di alimenti venduti in questa attività sono stati lavorati con i macchinari e gli utensili del laboratorio pertanto non possono essere escluse contaminazioni con ingredienti potenzialmente allergenici elencati nel All II del Reg. CE 1169/11

ELENCO ALLERGENI

Allergeni

- 1 cereali contenenti glutine cioè grano segale orzo avena farro kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2 crostacei e prodotti derivati
- 3 uova e prodotti derivati
- 4 pesce e prodotti derivati
- 5 arachidi e prodotti derivati
- 6 soia e prodotti derivati
- 7 latte e prodotti derivati compreso il lattosio
- 8 frutta guscio come mandorle (*Amigdalus communis* l) nocciole (*Corilus Avellana*) noci comuni (*Juglans regia*) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*) noci pecan (*Carya Illinoiesis*) noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*) noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9 sedano e prodotti derivati
- 10 senape e prodotti derivati
- 11 semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni < 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- 13 lupino e prodotti derivati
- 14 molluschi e prodotti derivati

Allergens

- 1 gluten-containing cereals i.e. wheat rye barley oats spelled kamut (or their hybridized strains) and derived products
- 2 crustaceans and derived products
- 3 eggs and derived products
- 4 fish and derived products
- 5 peanuts and derived products
- 6 soy and derived products
- 7 milk and derived products including lactose
- 8 nuts such as almonds (*Amigdalus communis* l) hazelnuts (*Corilus Avellana*) common walnuts (*Juglans regia*) cashew nuts (*Anacardium Ovest*) pecans (*Carya necessariisis*) Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*) pistachios (*Pistacia vera*) Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products
- 9 celery and derived products
- 10 mustard and derivatives
- 11 sesame seeds and derived products
- 12 sulfur dioxide and sulphites in concentrations <10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂
- 13 lupine and derived products
- 14 shellfish and derived products