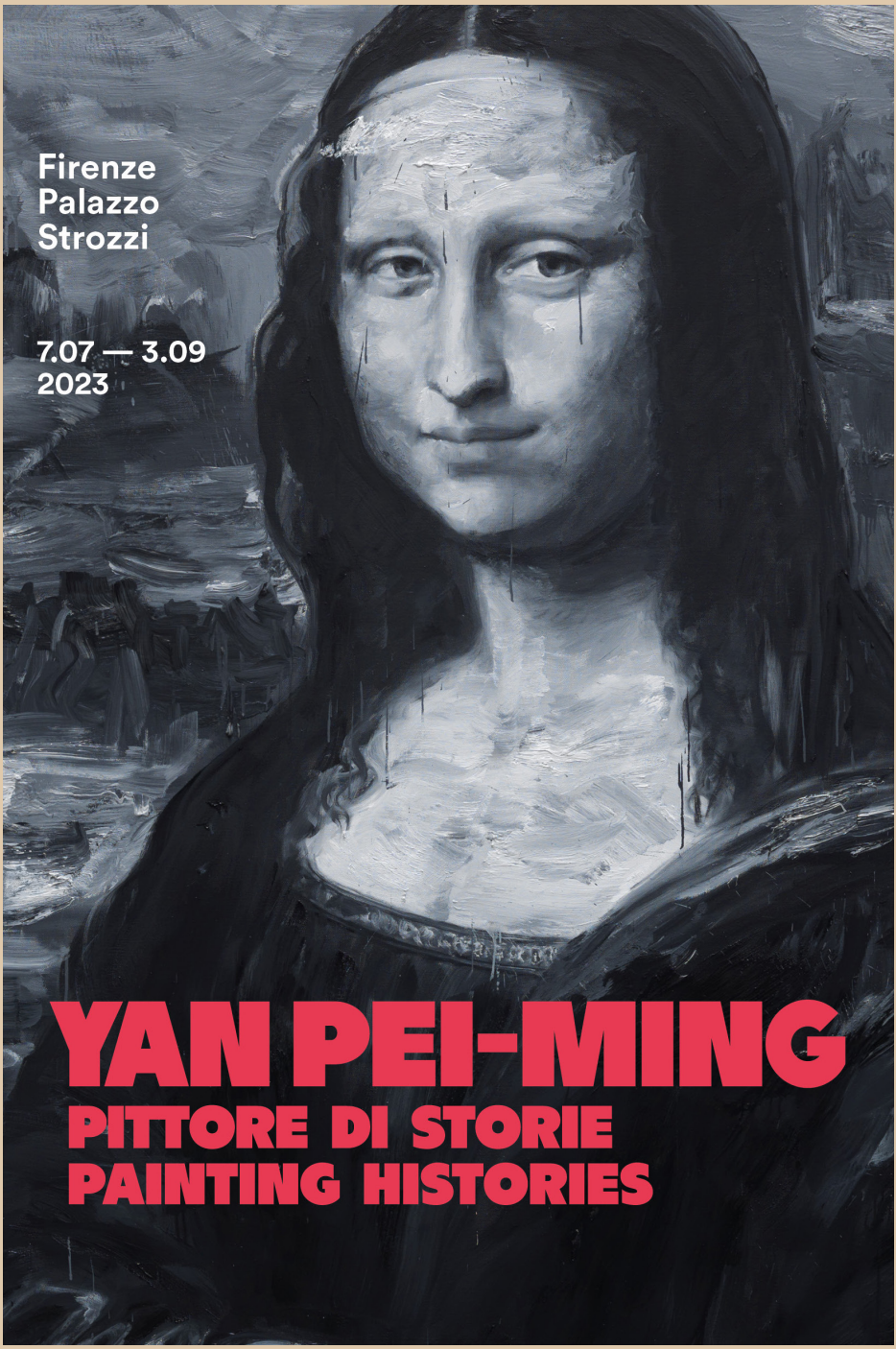




Benvenuti



Firenze
Palazzo
Strozzi

7.07 — 3.09
2023

YAN PEI-MING
PITTORE DI STORIE
PAINTING HISTORIES

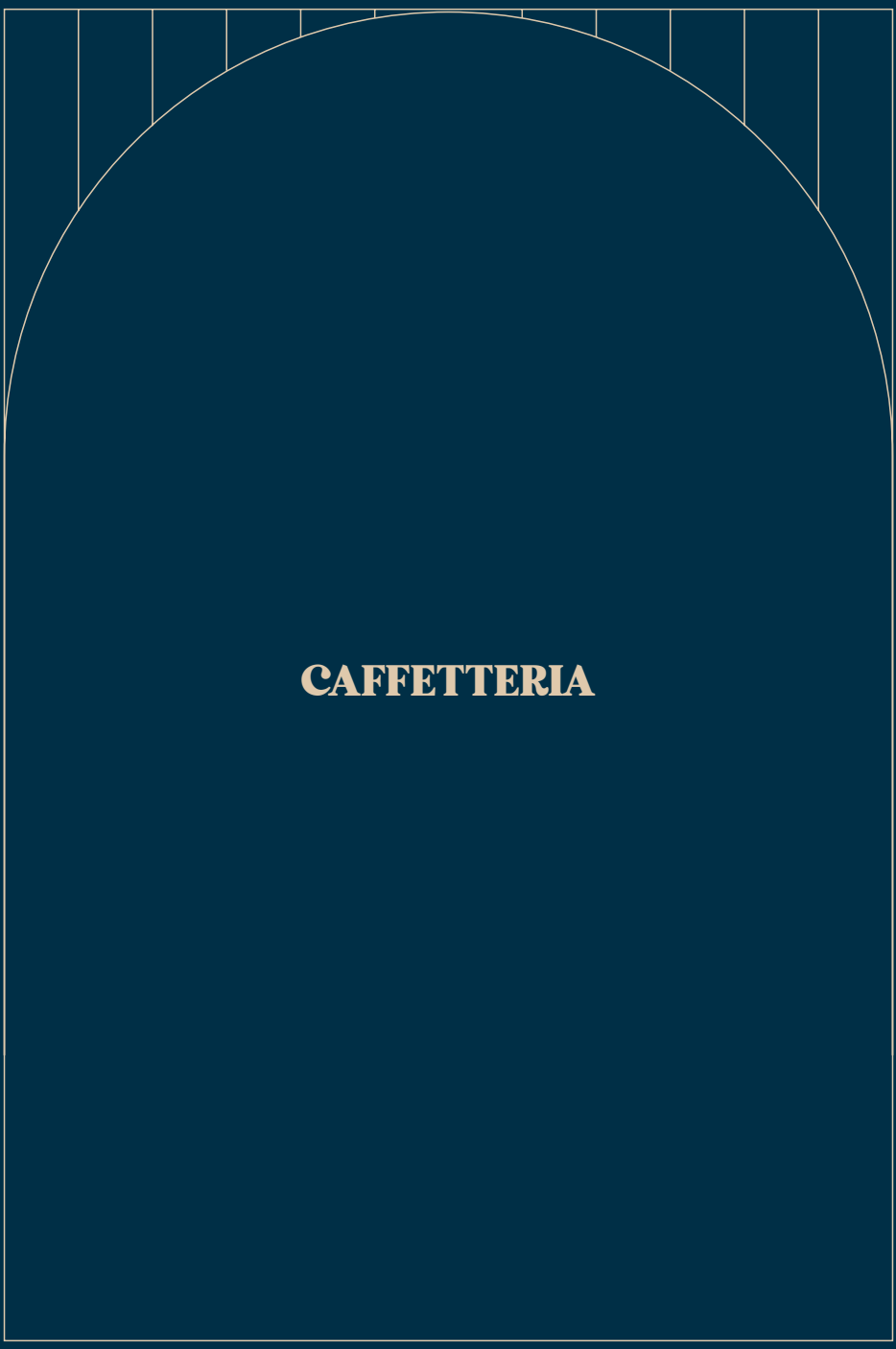
STROZZI BISTÒ

Palazzo Strozzi

All'interno dello storico Palazzo Strozzi
ha aperto Strozzi Bistrò. Scopri il menù firmato
Tommaso Arrigoni e i signature cocktail creati
dai nostri mixologist.

Nei piatti potrebbero essere presenti, in tracce,
gli allergeni di cui alla dir. 2003/89/CE.

Tutti i prezzi sono espressi in Euro IVA di legge inclusa.



CAFFETTERIA

Caffetteria

Caffè espresso classico o decaffeinato	€ 3
Caffè espresso classico o decaffeinato doppio	€ 4
Caffè americano	€ 4
Caffè macchiato e macchiatone classico o soia	€ 4
Cappuccino classico o soia	€ 4
Latte macchiato classico o soia	€ 4
Orzo in tazza grande	€ 4
Ginseng in tazza grande	€ 4
Iced latte classico o soia	€ 5
Caffè shakerato	€ 5

Succhi di frutta e sodati

Succo DiFrutta al Mirtillo nero selvatico bio	€ 5
Succo DiFrutta alla Melagrana bio	€ 5
Succo DiFrutta all'Ananas	€ 5
Succo DiFrutta alla Pesca bio	€ 5
Succo DiFrutta Ace bio	€ 5
Acqua Brillante Recoaro	€ 5
Coca-Cola e Coca-Cola zero	€ 5
Cedrata Tassoni	€ 5
Chinotto Lurisia	€ 5
Spremuta di arancia o di pompelmo rosa	€ 7

La Via del Tè

PAI MU TAN Tè bianco	€ 6
MARRAKECH MINT TEA Tè verde	€ 6
EARL GREY IMPERIALE Tè Nero	€ 6
FRUTTI DI BOSCO Infuso	€ 6
FINOCCHIO LIQUIRIZIA Tisana	€ 6
GINGER E MENTA Tisana	€ 6

THE POWER
OF HISTORY

CARTA

Dall'Affettatrice

	MEZZA	INTERA
Patanegra paleta iberica	€ 15	€ 25
Gran piatto di affettati con prosciutto crudo toscano, capocollo, finocchiona, Patanegra paleta iberica e lardo di Colonnata	€ 18	€ 29

I Classici del Bistrò

	MEZZA	INTERA
Patè di fegatini alla toscana e crostone di pane tostato ⁽¹⁾	€ 9	€ 14
Verticale di pecorino, miele, confettura e pane tostato ⁽¹⁻⁷⁾	€ 9	€ 15
Acciughe del Cantabrico gr. 50 e burro dolce ⁽¹⁻⁷⁾		€ 15
Magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata, capperi in fiore e sedano ghiaccio ⁽³⁻⁹⁾	€ 10	€ 16
Salmoncino marinato, patata novella, burro dolce ⁽¹⁻⁷⁾	€ 11	€ 18

Le Uova CBT

Uovo cotto a bassa temperatura, soffice di patata, polpa di melanzana, chimichurri e bacon ⁽³⁻⁷⁾	€ 14
Uovo cotto a bassa temperatura, cremoso di capra, zucchine, pesto di basilico e pane affumicato ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	€ 15

Solo vegetale

Patate schiacciate olio e pepe	€ 6
Polpa di melanzana e pomodoro crudo al basilico	€ 7
Zucchine e peperoni marinati	€ 7

I Piatti

	MEZZA	INTERA
Gnocchi di patate fatti in casa al triplo pomodoro e basilico ⁽¹⁾	€ 9	€ 14
Pici al ragù ricco del Bistrò ⁽¹⁻⁹⁾	€ 10	€ 16
Riso Acquerello, brodo di carne, zafferano, burro e Grana Padano ⁽⁷⁾	€ 11	€ 18

* * *

Polpette di manzetta prussiana al sugo con patate schiacciate olio e pepe ⁽¹⁻³⁻⁹⁾		€ 16
Petto di galletto CBT, peperoni marinati, panna acida e fondo di cottura		€ 17
Hamburger, 180 gr. di manzetta prussiana JDC, formaggio lattiera, falda di pomodoro disidratato, prosciutto crudo croccante e patate fresche fritte ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁾		€ 18
Filetto di ombrina, polpa di melanzana e pomodoro crudo al basilico		€ 20

Le Orzo Insalate

Songino, feta, fagiolini, patate e pesto leggero ⁽¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾		€ 13
Spinacino, melanzane e pomodori marinati, ricotta e sgombro sott'olio ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾		€ 14
Rucola, salmone marinato, pomodoro fresco, cetrioli e olive taggiasche ⁽¹⁾		€ 17

I Dessert

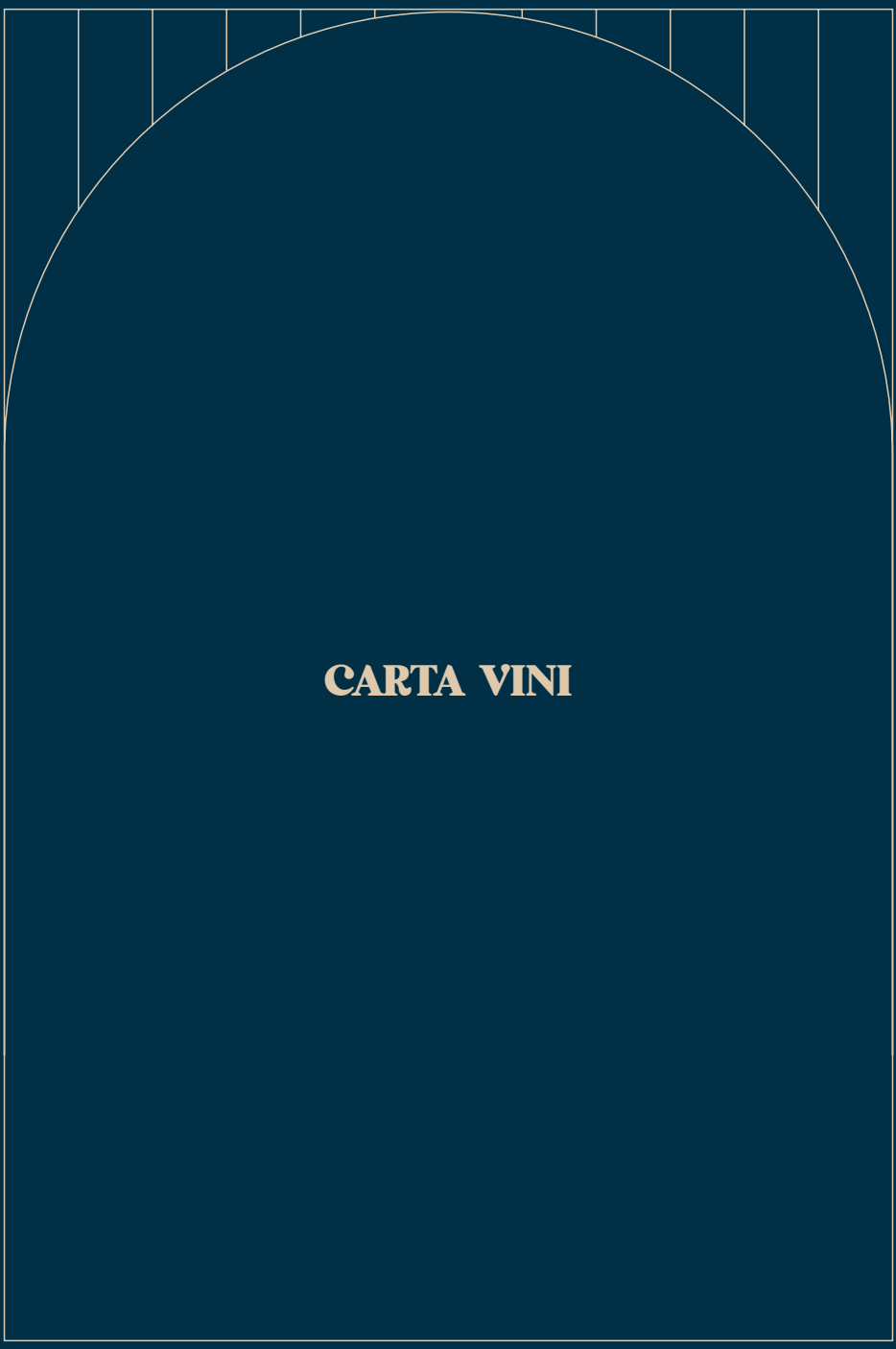
	MEZZA	INTERA
Gelato ai cantucci e vinsanto ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾		€ 7
Latte di mandorla, crumble e sorbetto al melone ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾		€ 8
Ganache al cioccolato 68%, brownie al cioccolato, gelato ai frutti rossi e cruble al cacao ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 6	€ 10

Dopo pasto

Limonio	€ 6
Amaro di Farmily	€ 6
Amaro San Simone	€ 6
Cynar 70 Proof	€ 6
Braulio Riserva 2017	€ 6
Elixir China Calisaja Borsi	€ 7
Genziana Borsi	€ 7
Amaretto Adriatico	€ 7
Grappa "Sarpa di Poli" Bianca	€ 8
Grappa "Sarpa di Poli" Oro	€ 9

Coperto e acqua

Coperto	€ 2
Acqua minerale naturale e gassata	€ 3



CARTA VINI

Bollicine Italia

	CALICE	BOTTIGLIA
FOSS MARAI CARDINAL Prosecco Extra Dry	€ 10	€ 30
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA D.O.C Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Bianco	€ 13	€ 65
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE TRENTO D.O.C. Chardonnay		€ 240

Champagne

	CALICE	BOTTIGLIA
FLEURY BRUT NATURE "FLEUR DE L'EUROPE" Pinot Nero	€ 18	€ 90
RUINART BLANC DE BLANC Chardonnay		€ 130
DOM PÉRIGNON Pinot Nero – Chardonnay		€ 290
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier		€ 330
KRUG GRAN CUVÉE		€ 390

Vini Bianchi

	CALICE	BOTTIGLIA
FRESCOBALDI POMINO D.O.C. Chardonnay – Pinot Bianco	€ 10	€ 30
JERMANN SAUVIGNON Sauvignon	€ 11	€ 38
JERMANN VINNAE Ribolla Gialla – Friulano – Riesling	€ 12	€ 40
ANTINORI BRAMITO DEL CERVO Chardonnay		€ 45
ANTINORI CONTE DELLA VIPERA Sauvignon – Semillon		€ 50

ST. MICHAEL EPPAN GEWÜRZTRAMINER Sanct Valentin – Gewürztraminer	€ 55
GAJA VISTAMARE CA MARCANDA Sauvignon – Viognier	€ 60
TERLANO NOVA DOMUS Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc	€ 80
ANTINORI CERVARO DELLA SALA Chardonnay – Grechetto	€ 90
GAJA ROSSJ-BASS Chardonnay	€ 120

Vini Rossi

	CALICE	BOTTIGLIA
ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG 2021 PÈPPOLI Sangiovese, Merlot, Syrah	€ 10	€ 30
FRESCOBALDI NOBILE DI MONTEPULCIANO CALIMAIA Sangiovese	€ 12	€ 40
ANTINORI BRUCIATO Cabernet Sauvignon – Merlot- Syrah	€ 15	€ 48
TENUTA ORNELLAIA “LE VOLTE” Merlot – Sangiovese – Cabernet Sauvignon		€ 55
TOMMASI AMARONE Corvina, Oseleta, Rondinella		€ 80
GAJA SITO MORESCO Nebbiolo – Barbera – Merlot		€ 80
FRESCOBALDI BRUNELLO DI MONTALCINO “CASTELGIOCONDO” Sangiovese		€ 90
ANTINORI TIGNANELLO Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Cabernet		€ 140
BODEGA CATENA ZAPATA 2018 Cabernet Sauvignon, Malbec		€ 150
ANTINORI GUADO AL TASSO Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot		€ 160

Vini Rosè

	CALICE	BOTTIGLIA
DOMAINE DE BELLEVUE Clos Jean Alesi	€ 12	€ 45

Vini Dessert

	CALICE	BOTTIGLIA
ANTINORI MUFFATO DELLA SALA 0,50 L. Sauvignon, Semillon, Grechetto, Traminer , Riesling	€ 12	€ 45
DONNAFUGATA BEN RYE 0,37 L. Zibibbo	€ 12	€ 45

Birre

ASAHI BEER SUPER DRY BEER 33 CL. – 5,0% Lager giapponese a bassa fermentazione	€ 7
CRAK GIANT STEP 40 CL. 7,5% IPA	€ 8
CRAK PERFECT NECTARON 40 CL. – 8,0% DDH DIPA (double – dry – hopped – ipa)	€ 9

**COCKTAILS
& SPIRITS**

Signature Cocktails

Freschi & Delicati

€ 15

ACANTHUS

Gin Tanqueray 10
Carota
Cannella
Lime
Zenzero

FLORALIA

Vodka Grey Goose
Sambuco
Earl Grey
Lavanda
Lime
Erbe

Scuri & Intensi

€ 15

SELENE

Ron Zacapa XO
Fusetti Accademia
Vermouth Antica
Formula

SIC VIRTUS

Bourbon Woodford Reserve
Pesca
Menta
Cioccolato
Vermouth

THE POWER
OF HISTORY

Cocktails Dimenticati

€ 14

Vieux Carrè

Sazarac

Bobby Burns

Hanky Panky

Martinez

Brandy Crusta

Clover Club

Last Word

Hemingway Daiquiri

Fish House Punch

French Martini

Cocktails Internazionali

€ 13

Negroni

Old Fashioned

Aviation

Tommy's Margarita

Bloody Mary

Singapore Sling

Paloma

Daiquiri

French 75

Gin Fizz

Bellini (secondo stagionalità)

Whisk(e)y

MEZZA

INTERA

SCOZIA SINGLE MALT

Clynelish 14	€ 9	€ 16
Glenfiddich 1pa	€ 9	€ 16
Lagavulin 16	€ 8	€ 14
Laphroig Quarter Cask	€ 8	€ 14
Taliser Port Ruighe	€ 7	€ 12
Talisker 10	€ 6	€ 10

AMERICA

Woodford Reserve	€ 7	€ 12
Bulleit 10	€ 7	€ 12
Bulleit	€ 6	€ 10

GIAPPONE

Nikka from the Barrel	€ 8	€ 14
Nikka Coffey Grain	€ 8	€ 14

SCOZIA BLEND

Johnnie Walker Green Label	€ 7	€ 12
Copper Dog	€ 7	€ 12

IRLANDA

Red Breast 12	€ 9	€ 16
Jameson Black Barrel	€ 6	€ 10

RYE

Mitchers Single Barrel	€ 9	€ 16
Rittenhouse	€ 8	€ 14
Bulleit	€ 7	€ 12

Vodka

MEZZA

INTERA

BARLEY

Beluga Noble	€ 7	€ 12
--------------	-----	------

RYE

Belvedere	€ 7	€ 12
-----------	-----	------

WHEAT

Grey Goose	€ 7	€ 12
Ketel One	€ 6	€ 10

Gin

MEZZA

INTERA

TOSCANA

Winestillery Old Tom	€ 8	€ 14
Winestillery Copperhead	€ 8	€ 14
Peter in Florence	€ 8	€ 14
Gin Arte	€ 8	€ 14

ITALIA

Gil Peated	€ 8	€ 14
Malfy Rosa	€ 7	€ 12

PAESI BASSI

Notaris Genever	€ 7	€ 12
-----------------	-----	------

REGNO UNITO

Sipsmith Vjop	€ 8	€ 14
Tanqueray Sivilie	€ 7	€ 12
Hepple Gin	€ 7	€ 12
Portobello Navy	€ 7	€ 12
Tanqueray 10	€ 7	€ 12

GIAPPONE

Roku	€ 8	€ 14
------	-----	------

R(h)um

MEZZA

INTERA

FRANCIA

T Bally 12	€ 10	€ 18
Clairin Casimir	€ 7	€ 12

BRASILE

Yaguara	€ 7	€ 12
Weber Haus	€ 6	€ 10

LATINO AMERICA

Zacapa XO	€ 10	€ 18
Abuelo XV Oloroso Finish	€ 10	€ 18
Brugal 1888	€ 9	€ 16
Zacapa 23	€ 8	€ 14
Hampden Estate Jamaican Overproof	€ 8	€ 14

Tequila & Mezcal

MEZZA

INTERA

TEQUILA BLANCO

Clas Azul Plata	€ 15	€ 28
Fortaleza Blanco	€ 10	€ 18
Casamigos	€ 8	€ 14
Curado Cocido	€ 8	€ 14

TEQUILA REPOSADO

Casamigos	€ 9	€ 16
-----------	-----	------

TEQUILA ANEJO

Don Julio	€ 9	€ 16
-----------	-----	------

MEZCAL

Casamigos	€ 10	€ 18
Del Maguey Chichicapa	€ 10	€ 18
Del Maguey Vida	€ 8	€ 14

RAICILLA

Venenosa	€ 8	€ 14
----------	-----	------

Brandy

MEZZA

INTERA

COGNAC

Pierre Ferrand Ambre	€ 9	€ 16
Paul Girard Elegance	€ 9	€ 16

CALVADOS

Paul Girard Elegance	€ 9	€ 16
Cristian Drouin	€ 7	€ 12

PISCO

Tabernero Acholado	€ 7	€ 12
Barsol Quebranta	€ 6	€ 10

GRAPPA

Capovilla Tabacco	€ 7	€ 12
Poli Sopra Oro	€ 6	€ 10
Poli Sopra Bianca	€ 5	€ 8

BRANDY

Villa Zarry 16	€ 7	€ 12
Torres 15	€ 7	€ 12

Allergeni

1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

2. CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3. UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.

4. PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

5. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6. SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del brasile e queensland, pistacchi.

9. SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. LUPINO E DERIVATI

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

THE POWER
OF HISTORY



Ci piacerebbe il tuo
feedback sulla nostra
pagina Google



 strozzibistro

 Strozzì Bistrò

strozzibistro.com

Scansiona il QR
per connetterti
alla nostra Wi-Fi

