



ANTIPASTI/STARTER

CAPRINO DI BOSCO	14
CAPRINO FONDENTE CON MIELE D'ACACIA E FRUTTI DI BOSCO (GOAT CHEESE, ACACIA HONEY, BERRIES)	
LA BRUSCHETTA	8
BRUSCHETTA DI POMODORI TOSCANI, CIPOLLA DI TROPEA E BASILICO (TOASTED BREAD, TOMATO, ONION, BASIL)	
PATÈ DEL CHIANTI	10
FEGATINO TOSCANO SU PANE CROCCANTE SPEZIATO (SPICED BREAD, CHICKEN LIVER PATÈ)	
L'UOVO 62°	20
UOVO CON CREMA DI PECORINO, CRUMBLE DI PORCINI E TARTUFO (EGG, PECORINO CREAM, PORCINI CRUMBLE, TRUFFLE)	
LE FLAN	16
FLAN DI ZUCCHINE CON CREMA DI GRANA PADANO (COURGETTE FLAN, GRANA CREAM)	
RODO	26
TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI, PECORINI TOSCANI E BRUSCHETTE (PLATTER OF CURED MEATS, PECORINO CHEESE, MIX BRUSCHETTA)	



PRIMI PIATTI/FIRST COURSE

TONNO DEL CHIANTI	18
TAGLIATELLE FRESCHE CON TONNO DEL CHIANTI, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CILIEGINI (FRESH PASTA, CHIANTI TUNA, CAPERS, OLIVES, CHERRY TOMATOES)	
LA CARBONARA MIA	18
PACCHERI ALLA CARBONARA CON ZUCCHINE E GUANCIALE DI PATANEGRA CROCCANTE (FRESH PASTA, COURGETTES, CRISPY BACON)	
SALVIA A TE	16
RAVIOLONI DI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI BURRO E INFUSIONE DI SALVIA (LARGE RICOTTA & SPINACH RAVIOLI, BUTTER CREAM, SAGE INFUSION)	
TARTUFILLA	24
TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO DI STAGIONE (FRESH PASTA, FRESH TRUFFLE)	
MARE TERRA	22
GNOCCHI GAMBERONI, ZUCCHINE TOSCANE E ZAFFERANO (FRESH PASTA, PRAWNS, COURGETTES, SAFFRON)	
POMAROLA	12
TAGLIATELLE AL POMODORO TOSCANO CON SEDANO, CAROTE, CIPOLLA E BASILICO (FRESH PASTA, TOMATOES SAUCE)	



SECONDI PIATTI/MAIN COURSE

CUORE DI FILETTO 38

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA SALE NERO DI CIPRO E INSALATA SELVATICA
(GRILLED BEEF FILLET, CYPRUS BLACK SALT, WILD SALAD)

IMPRUNETINO 28

PEPOSO DI MUSCOLO DI MANZO CON PURÈA DI PATATE E PANE CROCCANTE
(BEEF MUSCLE STEW, MASHED POTATOES, CRUSTY BREAD)

QUEEN FLORENCE AL HG. 5,5

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON FILETTO DA DUE DITA CON PATATE ARROSTO
(FLORENTINE STEAK, TWO-FINGER FILLET, ROAST POTATOES)

MEDITERRANEO 38

FILETTI DI BRANZINO CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, POMODORINI SU LETTO DI SPINACI SALTATI
(SEA BASS FILLETS, OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES ON SPINACH)

CRUDA AL COLTELLO 26

TARTARE DI SCAMONE, UOVO, CRUMBLE DI FUNGHI PORCIN, PANE CROCCANTE E ZUCCHINE GRIGLIATE (BEEF TARTARE, EGG, PORCINI MUSHROOM CRUMBLE, CRISPY BREAD, GRILLED COURGETTES)

IS IT PORK??? 24

TONNO DEL CHIANTI (FILETTO DI MAIALE STUFATO) CON FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA DI TROPEA
(CHIANTI TUNA-STEWED PORK FILLET-BEANS, ONION)

TARTUFI LOVERS 48

FILETTO DI SCOTTONA GRIGLIATO CON LAMELLE DI TARTUFO DI STAGIONE
(GRILLED BEEF FILLET, FRESH TRUFFLE)

CONTORNI/SIDE DISHES 8

INSALATA SELVATICA, PATATE ARROSTO, FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO, SPINACI SALTATI, ZUCCHINE GRIGLIATE

FOOD



TERRAZZA RODO

RESTAURANT • LOUNGE BAR

“IMMERSI NELLA STORIA
MILLENNARIA DI FIRENZE
MENTRE GUSTI LE PRELIBATEZZE
SULLA NOSTRA TERRAZZA,
UN GIOIELLO ARCHITETTONICO CHE
RACCHIUDE SECOLI DI ELEGANZA E
CULTURA FIORENTINA”

“IMMERSE YOURSELF IN THE
THOUSAND-YEAR HISTORY OF
FLORENCE WHILE ENJOYING
DELICACIES ON OUR TERRACE, AN
ARCHITECTURAL JEWEL THAT
ENCLOSES CENTURIES OF
FLORENTINE ELEGANCE AND
CULTURE”

