

ME NU

HAPPY HOURS

LA BRUSCHETTA	8	DOLCI NOVELLE	8
BRUSCHETTA DI POMODORI TOSCANI, CIPOLLA DI TROPEA E BASILICO (TOASTED BREAD, TOMATO, ONION, BASIL)		PATATE NOVELLE A SPICCHI ARROSTO CON MAIONESE AL TARTUFO (BAKED POTATOES, TRUFFLE MAYO)	
PATÈ DEL CHIANTI	10	TARTUFINO	12
FEGATINO TOSCANO SU PANE CROCCANTE SPEZIATO (SPICED BREAD, CHICKEN LIVER PATÈ)		CROSTINI DI PANE TOSTATO CON CREMA DI TARTUFO FRESCO (CREAM AND TRUFFLE FLAKES, TOASTED BREAD)	
TOSCANINO	14	FISH	14
TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI PROSCIUTTO, SALAME, FINOCCHIONA, MORTADELLA E LARDO (MIX OF TUSCAN CURED MEATS)		BATTUTA DI SALMONE CON CONCASSE DI FRAGOLE E LIME (SALMON TARTARE WITH STRAWBERRY E LIME)	
I PECORINI	12	RODO SANDWICH	12
TAGLIERE DI PECORINI NOSTRANI CON MOSTARDA DI PERA, ARANCIA AMARA E AGRODOLCE (MIX OF TUSCAN PECORINI CHEESES AND MUSTARDS)		PANE BIANCO TOSTATO AL BURRO CON EDAMER, PROSCIUTTO COTTO, INSALATA, POMODORO E SALSA ROSA (WHITE BREAD TOASTED WITH BUTTER, COOKED HAM, EDAMER, SALAD, TOMATE, PINK SAUCE)	
NUVOLE ALLA SALVIA	12	CLASSICA BATTUTA	12
COCCOLI ALLA SALVIA CON MOUSSE DI PECORINO E PROSCIUTTO TOSCANO (SAGE BREADCUDDLES, HAM, PECORINO MOUSSE)		BATTUTA DI SCOTTONA, CAPPERI, SENAPE E CIPOLLA DI TROPEA (BEEF TARTARE, CAPERS, MUSTARD, ONION)	

"Come l'augello intra l'amate fronde, posato al nido de' suoi dolci nati la notte che le cose ci nasconde, che,
per veder gli aspetti disiatati e per trovar lo cibo onde li pasca, in che i gravi labor gli sono aggrati, preven la tempo in su l'aperta
frasca e con ardente affetto il sole aspetta, fiso guardando pur che l'alba nasca;"
Dante Alighieri

HAPPY HOURS



TERRAZZA RODO

RESTAURANT • LOUNGE BAR

“IMMERSI NELLA STORIA MILLENARIA
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”