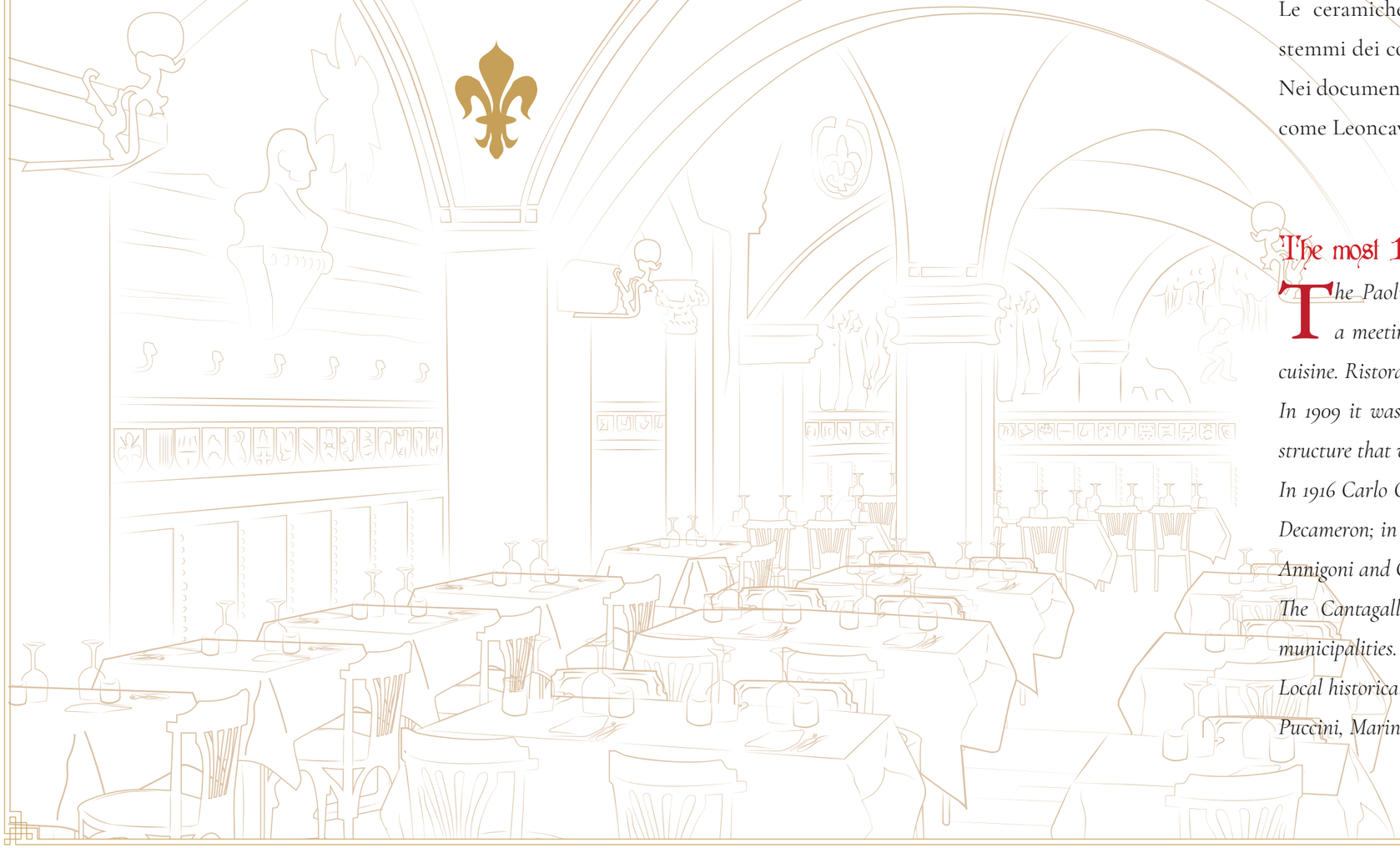
PAOLI®

ANTICO RISTORANTE 1827

LOCALI STORICI D'ITALIA®

Il locale più storico di Firenze

Locali Storici d'Italia



Un luogo che dal 1827 ha attraversato il tempo, divenendo spazio di incontro tra illustri personaggi della storia e la tradizione della cucina toscana. Ristorante Paoli, il più antico ristorante di Firenze.

Nel 1909 fu interamente ristrutturato in stile neo-gotico, dando vita così alla struttura che ritroviamo ancora oggi.

Nel 1916 Carlo Coppedé dipinse le lunette locate al suo interno ispirandosi al Decameron; nel 1919 fu la volta di Galileo Chini, che affrescò la celebre "Saletta delle rose" e altri affreschi di Annigoni e Guarnieri.

Le ceramiche Cantagalli che campeggiano sulle pareti, riportano gli stemmi dei comuni toscani.

Nei documenti storici del locale, sono registrate le presenze di intellettuali come Leoncavallo, Puccini, Marinetti, Ungaretti o Charlie Chaplin.

The most HISTORICAL PLACE in FLORENCE

The Paoli is a place that has travelled through time since 1827, becoming a meeting place for illustrious men of history and the tradition of Tuscan cuisine. Ristorante Paoli, the oldest restaurant in Florence.

In 1909 it was completely renovated in neo-Gothic style, thus giving rise to the structure that we still find today.

In 1916 Carlo Coppedé painted the lunettes inside the dining room, inspired by the Decameron; in 1919, Galileo Chini frescoed the famous 'Saletta delle rose', near the Annigoni and Guarnieri's ones.

The Cantagalli ceramics on the walls display the coats of arms of Tuscan municipalities.

Local historical documents record the presence of intellectuals such as Leoncavallo, Puccini, Marinetti, Ungaretti and Charlie Chaplin.

Bistecca

Bistecca alla Fiorentina “Chianina”
Famous grilled steak “Chianina” -
Taglio consigliato: 1.2 Kg c.a./103

Bistecca alla Fiorentina “Scottona”
Famous grilled florentine - T-bone steak -
Taglio consigliato: 1.2 Kg c.a./84

Bistecca Wagyu Australia/Usa
Wagyu steak -

Wagyu Giappone
Japanese Wagyu steak -

Bistecca Black Angus
Black Angus steak -

Toscana

Carpaccio di Chianina con Crema di Fagiolo all’olio di Lucca, dry di Cinta Senese e Ramerino in due “consistenze”
Chianina beef carpaccio, bean cream (with typical beans from Lucca), “dry” powder from Tuscany pork “cinta senese” and two “consistencies” of rosemary -

Ribollita Toscana
Vegetables soup with bread inside au gratin -

Pici al ragù di Chianina
“Pici” with Chianina meat sauce -

Pasta e Fagioli del Paoli
Paoli’s pasta and beans -

Tris di Fagioli del Paoli
Paoli’s Beans trio -

Pappa al pomodoro
tipical tomato and bread soup -

Ossobuco alla Toscana
Veal shin Tuscan Style -

Filetti

Filetto di manzo al Pepe verde e Brandy
Beef tenderloin with green pepper sauce and brandy -

Filetto di manzo ai Funghi Porcini*
Beef tenderloin with porcini mushrooms sauce -

Controfiletto di Manzo con Rucola e Grana
Sliced beef steak with rocket salad and parmesan cheese -

Controfiletto di Manzo con Lardo e Rosmarino
Sliced beef steak with lard and rosemary -

Tartare & Carpacci

Tartare di manzo con Stracciatella, Pomodoro secco e Uovo croccante
Beef tartare with stracciatella cheese, dried tomato, crispy egg and sauce with mustard, yogurt and lime -

Tartare di manzo con Mandorle, composta di Cipolla rossa al Chianti, pesto di Cavolo nero e Maggiorana
Beef tartare with toasted almonds, red onion with Chianti red wine compote, marjoram, black cabbage pesto -

Carpaccio di manzo con Rucola e Grana
Beef carpaccio. rocket oil dressing, sauce with mustard, yogurt and lime, parmesan cheese, fresh rocket, lemon zest -

Carpaccio di manzo Tonnato
Beef carpaccio with tuna and mayonnaise sauce -

Tartufo

Tartare di manzo con Tartufo e Pere
Beef tartare with fresh truffle, pear and truffle mayonnaise -

Carpaccio di Chianina al Tartufo e crema di Funghi
Chianina beef carpaccio with yogurt and porcini mushrooms cream, fresh truffle, sauce with mustard, yogurt and lime -

Uovo al tegamino con fonduta di Parmigiano e Tartufo
Fried egg with parmigiano cheese fondue and truffle -

Mezzelune ripiene di patate e porcini con burro e tartufo
half moon pasta stuffed with potatoes and porcini mushrooms with butter and truffle -

Carbonara al Tartufo
Pasta with tuscan bacon, eggs, pepper, cheese and fresh truffle -

Tagliolino al Tartufo
Typical homemade pasta with Truffle -

Filetto di manzo al Tartufo
Beef tenderloin with fresh truffle -

Antipasti

Polpette al sugo alla crema di pecorino
Meatballs with tomato sauce and pecorino cheese cream -

Crostini misti
Mixed crostini -

Polenta con patè di Fegato di Pollo alla Toscana
Traditional Tuscan crouton with chicken liver pate -

Formaggio misto Toscano, fichi secchi e confettura
mixed Tuscan cheese, dried figs and jam -

Selezione di salumi Toscani
Mixed tuscan salami and ham -

Burrata e Prosciutto crudo
Burrata cheese and Raw ham -

Crostone di Pane toscano con Burro alle Acciughe e battuto di Chianina
Tuscan bread crouton with anchovy butter and chianina tartare -

Special

Cappellacci fatti in casa di ricotta e spinaci al ragù toscano
homemade pasta cappellacci filled with ricotta and spinach, with Tuscan meat sauce -

Cappellacci fatti in casa di patate e porcini con burro e salvia
homemade pasta Cappellacci filled with potato and porcini mushroom, with butter and sage -

Filetto di manzo alla Rossini
fillet of beef, foie gras, truffle and Madeira sauce -

Carpaccio di Wagyu tiepido, con pomodorini confit e jus affumicata
Wagyu Roastbeef, with confit cherry tomatoes and smoked jus -

Primi

Pappardelle al sugo di Cinghiale*
Home made pasta with wild boar sauce -

Pappardella al ragù casereccio di Vitella e Pecorino di fossa
Home made pasta with veal ragout and pit pecorino -

Tagliolini ai Funghi Porcini*
Home made pasta with porcini mushrooms -

Tortelli di patate Mugellani al ragù di Chianina
Potato tortelli from "Mugello" with chianina meat sauce -

Gnocco alla Sorrentina
Potato Gnocchi with tomato sauce and mozzarella cheese -

Ravioli ricotta e spinaci con Burro e Salvia
Ricotta and spinach "Ravioli" with butter and sage -

Pici con Cavolo nero, crema di Pecorino e crumble di Guanciale e Pane
"Pici"with Tuscan Kale, pecorino cheese fondue, bread and "guanciale" pork cheek crumble -

Pici con polpette di Chianina
"Pici" with Chianina meatballs -

Risotto con Zafferano di San Gimignano, Ossobuco e la sua riduzione
Risotto with Saffron from San Gimignano,
Ossobuco (Veal shin) and its sauce

Pesce

Sautè di Cozze al vino bianco e Limone
Sautéed mussels in white wine and lemon -

Risotto ai frutti di mare*
Seafood risotto -

Spaghetti alle Vongole veraci, Bottarga e Lime
Spaghetti with clams, tuna roe -

Baccalà alla Livornese*
Livornese style cod -

Contorni

Insalata Toscana
Beans, tomatoes and onion -

Patate arrosto
Roast potatoes -

Fagioli all'olio
Beans in extravirgin olive oil -

Fagioli all'uccelletto
Beans with tomato sauce and sage -

Rucola pomodorini e grana
Rocket, cherry tomatoes and parmesan -

Verdure alla griglia
Grilled vegetables -

Insalatina di spinaci, grana e lime
Spinach salad parmesan and lime -

Cavolfiore gratinato
grated cauliflower -

Insalata verde
Green salade -

Purea di Carote con crumble di pane
Carrot puree with bread crumble -

- Selezione di salumi Toscani
- Bistecca alla Fiorentina 950/1000gr.
- Contorno a scelta tra Patate al forno o Rucola pomodorini e grana
- Acqua 375 ml

Mixed Tuscan salami and ham, grilled "florentine" steak, roast potatoes or rocket/cherry tomatoes and parmesan.

*Servizio e coperto non inclusi
**Non cumulabile con sconti e promozioni

*Service and cover not included.
Cannot be combined with discounts and promotions*

- Pici con Cavolo nero crema di Pecorino e crumble di Guanciale e Pane
- Controfiletto di manzo con Lardo e Rosmarino
- Acqua 375 ml

"Pici"with black cabbage, pecorino cheese fondue, bread and "guanciale" pork cheek crumble, sliced beef steak with artichoke and lard.

*disponibile fino alle 18
**Servizio e coperto non inclusi
***Non cumulabile con sconti e promozioni

*Service and cover not included.
Cannot be combined with discounts and promotions*

- Crostini misti
- Bistecca parte costata (500gr)
- Contorno a scelta tra Patate al forno o Rucola pomodorini e grana
- Acqua 375 ml

Mixed crostini, grilled ribeye steak 500 gr. roast potatoes or Rocket, cherry tomatoes and parmesan

*disponibile fino alle 18
**Servizio e coperto non inclusi
***Non cumulabile con sconti e promozioni

*Service and cover not included.
Cannot be combined with discounts and promotions*

Caffetteria

Espresso
Cappuccino
Decaffeinato
Caffè americano
Spremuta d'arancia

Bevande

Acqua toscana piccola
Acqua toscana grande
Coca Cola
Coca Cola 0
Sprite
Fanta
Acqua Tonica

Birre

Bianca Blanche 4.8 vol.	cl 0.35
	cl 0.75
Bionda Lager 5.6 vol	cl 0.35
	cl 0.75
Numerotre pale ale 6.9 vol	cl 0.35
	cl 0.75

Cocktail

SPRITZ
GIN TONIC
GIN TONIC
NEGRONI

ANALCOLICO

tasse e coperto 4.8 a persona

Il locale non garantisce l'assenza di tracce di allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala per visionare il menù per l'elenco degli allergeni.
The restaurant does not guarantee the absence of traces of allergens. For more information, contact the room staff who view the allergens menu.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff in service.

* Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati / *Some products for reasons of unavailability could be frozen.*

Su tutti i vini e le bevande non si applicano sconti e promozioni / Discounts and promotions will not apply to wines and drinks

ristorantepaoli.com