



**PAOLI**  
ANTICO RISTORANTE 1827



LOCALI STORICI D'ITALIA

# IL LOCALE più STORICO di FIRENZE



**U**n 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

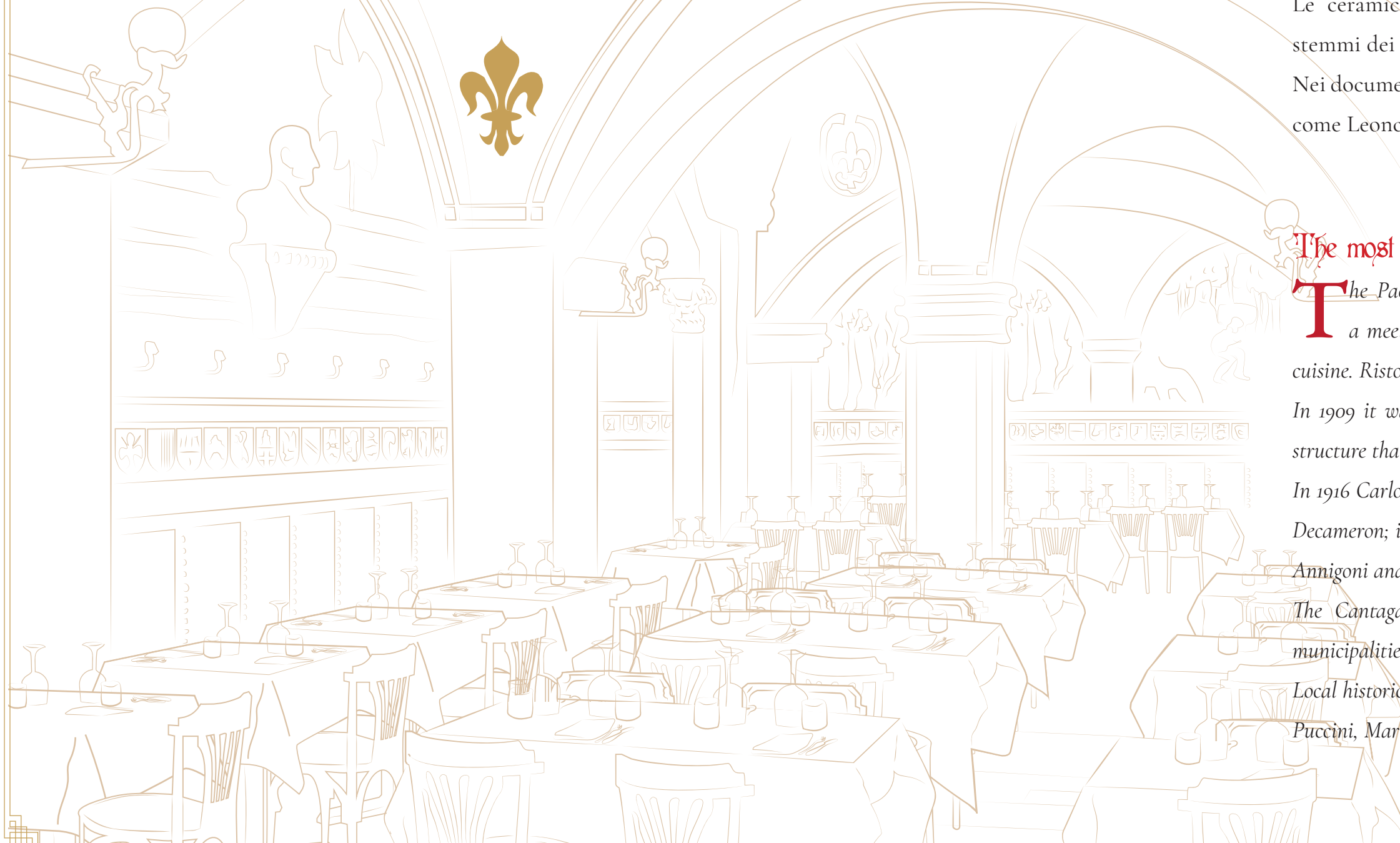
**T**he Paoli is a place that has travelled through time since 1827, becoming a meeting place for illustrious men of history and the tradition of Tuscan cuisine. Ristorante Paoli, the oldest restaurant in Florence.

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Local historical documents record the presence of intellectuals such as Leoncavallo, Puccini, Marinetti, Ungaretti and Charlie Chaplin.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: 1.3 Kg c.a./

**Bistecca alla Fiorentina "Scottona"**  
Famous grilled florentine - T-bone steak -

Taglio consigliato: 1.3 Kg c.a./

**Bistecca Wagyu Australia/Usa**  
Wagyu steak -

**Bistecca Black Angus**  
Black Angus steak -

**Wagyu Giappone**  
Japanese Wagyu steak -

**Manzo Kobe**   
Kobe Beef -



## 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**

Typical tomato and bread soup -

**Ossobuco alla Toscana**

Veal shin Tuscan Style -

**Carabaccia "del Paoli"**

Onions soup "del Paoli" -



## 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, sundried 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, Tuscan Kale 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 burrata con burro e tartufo**

Half moon pasta stuffed with burrata cheese 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 -

**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 e confettura**

Mixed Tuscan cheese 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 -

## Antipasti

## Special

**Tortellini fatti a mano in brodo di gallina**

Handmade tortellini in chicken broth -

**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 -

**Peposo all'imprunetina**

Beef stew cooked in red wine and black peppercorns -

**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 -

Paccheri in crema di pomodori e ricotta salata  
"Paccheri" pasta in tomato cream and salted ricotta -

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

Tagliatelle "paglia e fieno" con ragù Toscano  
"Straw and hay" tagliatelle pasta with Tuscan ragù -

- 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 950/1000gr.*

*roast potatoes or rocket/cherry tomatoes and parmesan.*

*water 375 ml*



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

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

## Pesce

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

Spaghetti ai frutti di mare\* e la sua bisque  
Seafood Spaghetti with tomato -

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

Baccalà alla Livornese\*  
Livornese style cod -

Pasta all'astice (1/2 astice)  
pasta with fresh lobster (1/2 lobster) -

## 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 -

Piselli alla Fiorentina  
Peas, ham and onion -

Cavolfiore gratinato  
Cauliflower gratin -

Insalata verde  
Green salade -

## Caffetteria

Espresso

Cappuccino

Decaffeinato

Caffè americano

## 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

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

