



PAOLI[®]
ANTICO RISTORANTE 1827



Il locale più STORICO di FIRENZE



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

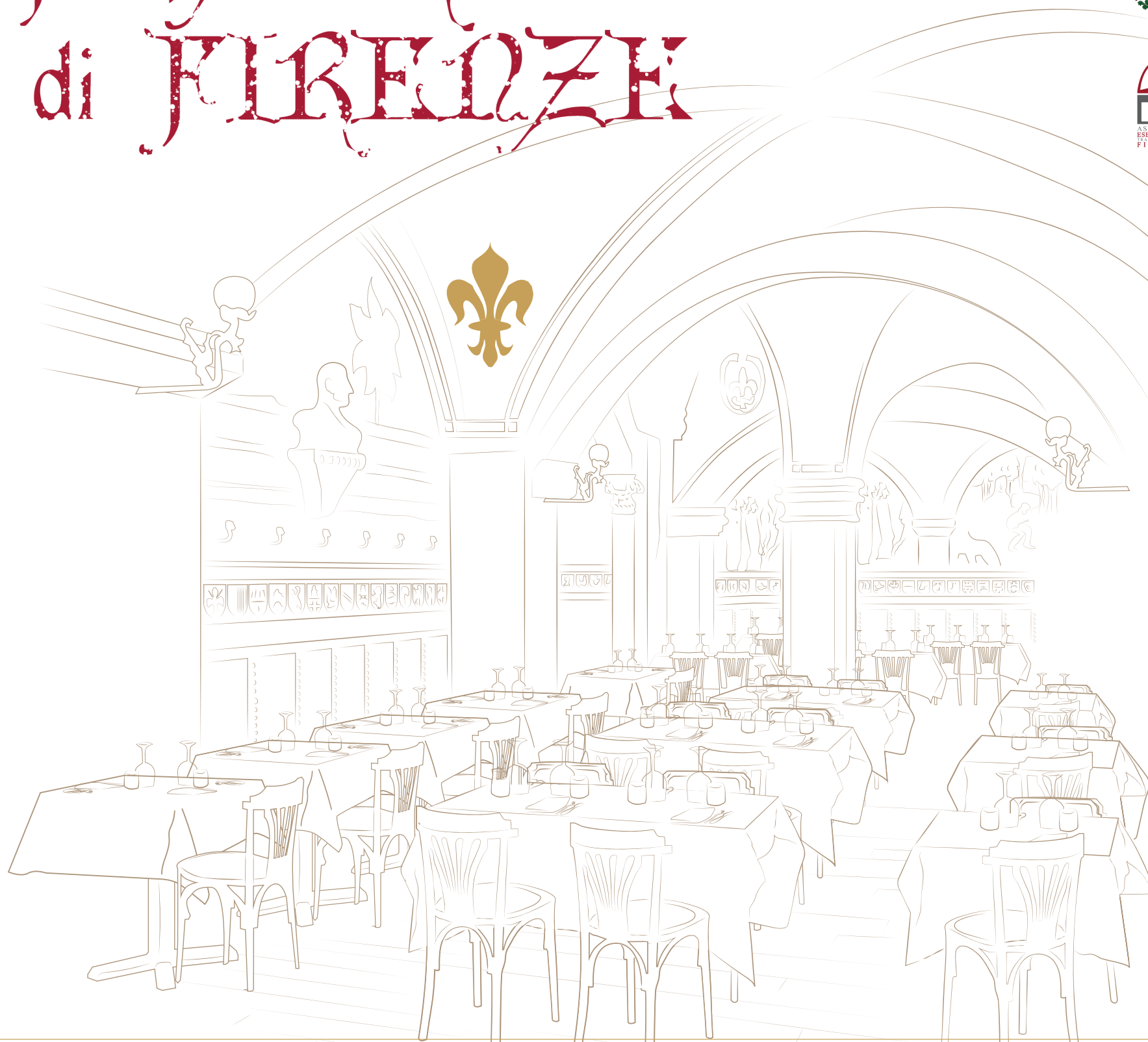
The Paoli is a place that has travelled through time since 1827, becoming a meeting place for illustrious men of history and the tradition of Tuscan cuisine. Ristorante Paoli, the oldest restaurant in Florence.

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Local historical documents record the presence of intellectuals such as Leoncavallo, Puccini, Marinetti, Ungaretti and Charlie Chaplin.



Antipasti

Crostini misti e finocchiona di Scarpaccia
Mixed toasted bread and finocchiona salami from Scarpaccia -

Selezione di salumi
Selection of cured meats -

Prosciutto crudo
Cured ham -

Formaggio misto, confettura e miele
Selection of cheeses with honey and jam -

Caprese con Mozzarella di Bufala Dolcenera 250 gr
Caprese with cherry tomatoes and Dolcenera Buffalo Mozzarella 250 gr -

Tartara di manzo con Mandorle, composta di Cipolla rossa al Chianti, pesto di Cavolo nero
Beef tartare with toasted almonds, red onion with Chianti red wine compote, Tuscan Kale pesto -

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

Girello di vitello in salsa tonnata
Veal with tuna sauce -

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

Pappa al pomodoro e stracciatella di burrata
Traditional Tuscan tomato bread soup with burrata stracciatella -

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana -

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

I piatti storici del PAOLI



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

Zuppa di cipolle “del Paoli”
Paoli's Onions soup -

Tartara alla Paoli
Beef tartare with capers, shallots, anchovies in oil, Dijon mustard and egg yolk -

Tartufo



Tartara di manzo con Tartufo di stagione e Pere
Beef tartare with seasonal truffle, pear and truffle mayonnaise -

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

Fettuccine con crema di Parmigiano e tartufo di stagione
Fettuccine with parmesan cream and seasonal truffle -

Carbonara al Tartufo di stagione
Pasta with tuscan bacon, eggs, pepper, cheese and seasonal truffle -

Uova poché con fonduta di pecorino e Tartufo di stagione
Poached eggs with pecorino cheese fondue and truffle -

Filetto di manzo al Tartufo di stagione
Beef fillet with fresh truffle -

Primi

Ribollita Toscana
Typical Tuscan vegetable soup with bread -

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

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

Spaghetti alle Vongole lupino
Spaghetti with clams -

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

Fusillone in crema di pomodori e ricotta salata
Fusillone pasta with tomato cream and salted ricotta -

Pappardelle all'uovo con sugo di Cinghiale*
Homemade egg pasta “Pappardelle” with wild boar sauce -

 Tortelli di patate Mugellani al ragù di Chianina battuto al coltello
Potato tortelli from “Mugello” with chianina beef sauce -

 Pici senesi al ragù di Chianina battuto al coltello
Pici with Chianina beef sauce -



“Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale “IGP”. / White Vitellone beef from the Central Apennines “IGP”.

Bistecca



Bistecca alla Fiorentina “Chianina”
Famous grilled florentine - T-bone steak “Chianina” -

Taglio consigliato: 1.2 Kg c.a.

Bistecca alla Fiorentina “Scottona”
Famous grilled florentine - T-bone steak -

Taglio consigliato: 1.2 Kg c.a.

Secondi

Pesce al forno all'isolana - 400/600 gr
Island-style baked fish - 400/600 gr -

Guancia di manzo al Chianti
Beef Cheek with Chianti -



Peposo di manzo all'imprunetina
Beef stew with whole black peppercorn, red wine and tomato sauce -

Tagliata di manzo con tartufo di stagione
Sliced beef steak with seasonal truffle -

Filetto di manzo al Pepe verde e Brandy
Beef fillet with green peppercorn and brandy sauce -

Filetto di manzo alla Rossini
Beef tenderloin, foie gras, truffle and Madeira sauce -

Filetto di manzo alla griglia
Grilled beef fillet -

Filetto di manzo alla Wellington
Wellington's beef fillet -

Contorni

Patate arrosto
Roasted potatoes -

Patate fritte* al tartufo
French fries* with truffle -

Fagioli all'olio
Beans in extravirgin olive oil -

Fagioli all'uccelletto
Beans with tomato sauce and sage -

Verdure alla griglia
Grilled vegetables -

Peperoni e melanzane
Grilled Bell Peppers and Eggplant -

Insalata verde
Green salad -



“Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale “IGP”. / White Vitellone beef from the Central Apennines “IGP”.

Caffetteria

Espresso

Cappuccino

Decaffeinato

Caffè americano

Bevande

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 (Spritz)

tasse e coperto

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

