



VINERIA *del* RE

1894 FIRENZE



PIAZZA DELLA REPUBBLICA XV/R



Taglieri

TYPICAL TUSCAN COLD CUTS

Serviti con schiacciata all'olio di nostra produzione

Accompanied by homemade olive oil bread

Tagliere del Marchese⁷..... 13,50

Prosciutto di Rimaggio, mortadella tartufata,
pecorino al pepe rosa, miele

*Tuscan dry-cured ham, truffle mortadella, pink pepper pecorino-
cheese, honey*

Tagliere della Regina⁷ (Vegetarian)..... 14,50

Mozzarella di bufala campana, pomodori secchi, verdure grigliate

*Vegetarian platter with Buffalo mozzarella, dry tomatoes and grilled
vegetables*

Tagliere del Duca⁷..... 16,50

Salame al tartufo, prosciutto di Cinta Senese, pecorino stagionato,
miele al tartufo

*Truffle salami, dry-cured ham, seasoned pecorino cheese, truffle
honey*

Gran Tagliere del Re (for 2)^{1,7,8}..... 24,00

Prosciutto di Cinta Senese, mortadella tartufata, salame di cinghiale,
pecorino alle noci, provola dolce, miele al tartufo e bruschette

*Tuscan dry-cured ham, truffle mortadella, wild boar salami, walnut
pecorino, sweet provola cheese, truffle honey and bruschette*



Antipasti

STARTERS

Bruschetta al pomodoro fresco e basilico¹..... 6,50

Traditional Bruschetta with toasted bread, fresh tomatoes and basil

Crostini Tipici Toscani^{1,7}..... 8,50

Fegatini, bruschetta, salsiccia e stracchino, funghi

Variation of Tuscan canapé

lever paté, bruschetta, sausage and stracchino, mushrooms

Caprese di bufala D.O.P. con pomodori e basilico⁷..... 13,50

Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes, basil, olive oil

Prosciutto crudo di Rimaggio e melone..... 13,50

Honeydew melon and Tuscan dry-cured ham

Prosciutto crudo di Norcia e mozzarella di bufala d.o.p.⁷..... 13,50

Tuscan dry-cured ham and buffalo mozzarella cheese

Degustazione di formaggi Toscani con miele e mostarde^{7,10}.... 16,00

Variation of Tuscan pecorino cheeses, honey and mustards

Sformatino di porcini con fonduta di pecorino^{1,3,7}..... 14,00

Porcini mushrooms flan with pecorino cheese cream

Tartare di Chianina I.G.P. 20,00

Chianina beef tartare

Carpaccio di manzo rucola e grana⁷..... 18,00

Beef carpaccio with rocket and Parmesan cheese

Carpaccio di salmone Scozzese⁴..... 15,50

Scottish salmon carpaccio

Frittura di Calamari con maionese artigianale^{1,3,4}..... 16,50

Fried squid with homemade mayonnaise



Primi Piatti - Pasta Fresca

FIRST COURSES - HOMEMADE FRESH PASTA

Spaghetti alla chitarra pomodoro e basilico^{1,3,7} 9,00
Homemade fresh Spaghetti with tomato and basil

Fusilloni 'Vineria Del Re'^{1,7} 14,50
Pomodoro, melanzana viola e burrata
Fusilli Home Made fresh pasta with tomato, eggplant and burrata cheese

Pappardelle al ragout di cinghiale^{1,3,7} 13,50
Homemade fresh pappardelle with wild boar ragout sauce

Fettucine Alfredo^{1,3,7,8} 13,50
Homemade fresh fettuccine with white butter cream and Parmesan cheese

Gnocchetti freschi di patate con gorgonzola e noci^{1,3,7,8} 13,50
Fresh potatoes Gnocchi with gorgonzola cheese and walnut sauce

Carbonara^{1,3,7} 14,00
Carbonara spaghetti with bacon, eggs and pecorino cheese

Pici al tartufo di San Miniato^{1,3,7} 18,00
Homemade fresh pasta with truffle of San Miniato

Tortelli Mugellani al sugo Toscano^{1,3,7} 14,00
Homemade fresh potatoes Tortelli with Tuscan meat ragout

Trofie al pesto Genovese^{1,3,7,8} 13,50
Fresh homemade pasta with Genovese pesto sauce

Lasagne al forno^{1,3,7} 14,00
Homemade Lasagne

Tagliolino ai porcini^{1,3,7} 15,00
Homemade fresh tagliolino with porcini mushrooms

Spaghetti della Nonna con polpette^{1,3,7} 14,50
Grandmother's Meatballs spaghetti

Maccheroni al pomodoro, melanzana viola e burrata^{1,3,7} 14,50
Maccheroni pasta with tomato, eggplant and burrata cheese

Linguine alle vongole veraci^{1,3,4,7,14} 16,50
Homemade fresh linguine pasta with clams

Risotto ai frutti di mare^{1,4,14} 16,00
Seafood risotto



Secondi Piatti

MAIN COURSES

Parmigiana di melanzane viola^{1,3,7} 14,00

Eggplant parmigiana

Tagliata di pollo del Valdarno marinato al limone e rosmarino ... 18,00

Valdarno's chicken flavored with lemon and rosemary

Cinta Burger^{1,7,8} 20,00

Hamburger di Cinta Senese con gorgonzola, noci e scalogno

Cinta pork burger with gorgonzola cheese, walnut and scallion

Truffle Burger^{1,7} 22,00

Hamburger di Angus italiano con crema tartufata taleggio e verza

Angus Italian burger with truffle cream, taleggio cheese and savoy cabbage



Tagliata di manzo al Gorgonzola e noci^{7,8} 24,50

Sliced Tuscan steak with gorgonzola cheese and walnut sauce

Tagliata di manzo con porcini trifolati 26,50

Sliced Tuscan steak with porcini mushrooms

Filetto al tartufo fresco 38,00

Beef tenderloin with fresh truffle

Insalata tiepida di polpo e patate⁴ 19,00

Warm octopus salad with potatoes

Insalata di gamberi e noci^{2,4,8} 18,50

Shrimp and nut salad

Filetti di branzino al limone^{1,4,7} 24,00

Sea bass fillet with lemon



Specialità Toscane

TUSCAN SPECIALITY

Peposo all'Imprunetina 18,50
Chianina beef stew with Chianti wine, garlic, bread and rosemary

Trippa alla fiorentina 18,50
Florentine-style tripe with tomato, carrots, onion, garlic and butter

Bistecca alla Fiorentina con filetto 600 gr 28,00
Fillet T-Bone tenderloin steak

Bistecca alla Fiorentina con filetto Scottona 58,00/kg
femmina 22 mesi 58,00/kg
22 months heifer "Scottona" beef Florentine T-Bone tenderloin steak
Min. 1,3 Kg

Bistecca alla Fiorentina con filetto di Chianina I.G.P. 78,00/kg
I.G.P Chianina beef Florentine T-Bone tenderloin steak
Min. 1,2 Kg



Contorni

SIDE DISHES

Patate arrosto 6,00
Roasted potatoes

Patate fritte 6,00
French fries

Spinaci freschi saltati 6,00
French spinaches with olive oil and garlic

Fagioli al fiasco 6,00
Cooked cannellini Beans with virgin olive oil, pepper and rosemary

Insalata mista di stagione 6,00
Season mixed salad

Verdure grigliate 7,00
Mixed grilled vegetables

Zuppe

SOUPS

Minestrone di verdure 9,50
Fresh vegetable soup

Ribollita^{1,9} 8,50
Tuscan-Style bean, vegetable and bread stew

Pappa al pomodoro^{1,9} 8,50
Tuscan-Style tomato and bread soup



Insalate

SALADS

Caesar Salad^{3,7}..... 14,50

Lattuga, pollo grigliato, uovo, Parmigiano e salsa Caesar

Salad, grilled chicken, Parmesan cheese, eggs, croutons and Caesardressing

Insalata di Tonno^{4,7}..... 14,50

Tonno, fagiolini, cipolla e pecorino

Tuna Fillet under olive oil, green beans, onion and pecorino cheese

Greca⁷..... 14,50

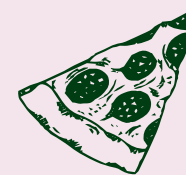
Insalata verde, olive, feta, pomodori e cipolla

Green salad, olives, feta cheese, cucumbers, tomatoes, onion

Del Re^{4,8,9}..... 16,50

Insalata mista, pomodori, gamberi grigliati, sedano croccante e noci

Mixed salad, tomatoes, grilled prawns, crunch celery and nuts



Pizze

Covaccino¹..... 6,00

White flat bread with olive oil and salt

Margherita^{1,7}..... 9,00

Tomato, mozzarella cheese

Bufala rucola e crudo^{1,7}..... 14,00

Tomato, buffalo mozzarella, Tuscan ham and rocket

Quattro formaggi^{1,7}..... 12,00

Smoked provola, gorgonzola cheese, mozzarella and parmesan

Vegetariana^{1,7}..... 12,00

Tomato, mozzarella, zucchini, eggplants, mushrooms

Maialona^{1,7}..... 12,50

Pomodoro, salame, prosciutto cotto, salsiccia

Tomato, mozzarella cheese, Tuscan salami, ham and sausage

Tartufata^{1,7}..... 18,00

Burrata, pomodoro, tartufo e rucola

Tomato, rocket, truffle and burrata cheese



Dolci

DESSERTS

Tiramisù del Re^{1,3,7}..... 7,00

King's Tiramisù

Delizioso al cioccolato^{1,3,7}..... 7,00

Warm chocolate cake

Cantuccini di Prato con Vin Santo^{1,3,7,8}..... 8,00

Tuscan biscuits with dessert wine

Cheesecake con cioccolato o ai frutti di bosco^{1,3,7}..... 7,00

Cheesecake with chocolate or berries

Torta di mele 7,00

Apple pie

Selezione gelato artigianale^{1,3,7}..... 7,00

Ice cream selection

Tagliata di frutta 7,00

Fresh seasonable fruit salad

La Vineria del Re usa esclusivamente prodotti freschissimi di prima scelta, seguendo filiere corte e ricette della tradizione culinaria.

In caso di mancanza di reperibilità degli ingredienti, sul mercato può ricorrere a prodotti congelati o surgelati all'origine.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze, sarà nostra premura consigliarvi le pietanze opportune.

Buon Appetito!

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati - 4. Pesce e prodotti derivati - 5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati - 10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati - 12. Anidride solforosa.
13. Lupini e prodotti derivati - 14. Molluschi e prodotti derivati

Vineria del Re used fresh ingredients only, following traditional recipes.

Due to the seasonality, certain products may not be available.

Please let us know if

you have any special dietary requirement or intolerances.

Enjoy you meal!

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy -
7. Milk - 8. Nuts - 9. Celery 10. Mustard - 11. Sesame seeds
12. Sulphurdioxide and sulphites - 13. Lupins - 14. Clams

Coperto / Cover charge €3,00



Tel +39 333 86 74 691 hello@vineriadelre.it www.vineriadelre.com

