

**THE ARTISAN by ENOTECA PINCHIORRI**  
*a tribute to superior gourmet flavors*

Famous in Florence and beyond, Enoteca Pinchiorri is known  
for offering a feast for the senses.

L'Enoteca Pinchiorri is home to one of the best chefs in the world,  
and the 3 Michelin stars main restaurant in Florence has been  
highly acclaimed since the 1970s.

Thanks to Annie Féolde and Giorgio Pinchiorri's passion  
for food and wine, today, Enoteca Pinchiorri is more than  
a restaurant: an institution of gourmet excellence,  
a destination for all discerning food, wine  
and ambiance lovers.

The Artisan by Enoteca Pinchiorri is yet another chapter  
in a rich culinary history. It is a sensational awakening  
and a celebration of Italian excellence, characterized by  
delectable dishes, an exhaustive wine selection,  
elegant interiors and friendly service.

## ANTIPASTI LEGGERI

**Calamari fritti con salsa di peperoncino e limoni verdi**  
Fried baby calamari with lime and chili sauce  
45

**Paté di fegatini di pollo alla Fiorentina, nostra baguette croccante**  
Florentine-style chicken liver pate with fresh Artisan baguette  
48

**La nostra bruschetta, burrata, paté di olive taggiasche, pesto di basilico e pomodori datterino**  
Bruschetta topped with fresh burrata, Taggiasca olives, basil pesto, Sicilian datterino tomatoes  
58

**La nostra pizza gourmet con pomodori ciliegini secchi, olive taggiasche e mozzarella vaccina**  
Artisan pizza, sundried cherry tomatoes, Taggiasca olives, Mozzarella  
55

**La nostra pizza gourmet con ricotta, funghi porcini e pesto di basilico**  
Artisan pizza, ricotta cheese, porcini mushroom, basil pesto  
55

**La nostra pizza gourmet con tartufo nero, pinoli e fontina valdostana**  
Artisan black truffle pizza, pine nuts, Fontina cheese  
65

## ANTIPASTI

**Il nostro vitello tonnato servito con insalata di soncino**  
Artisan's "vitello tonnato" with tuna and caper sauce served with mache salad  
70

**Tonno pinna gialle tagliato al coltello con salsa di peperoni arrosto, limone verde, insalata di rucola e crema di finocchi**  
Hand-chopped yellowfin tuna tartar, seasoned with roasted red pepper and green lemon dressing, fennel puree, rocket salad  
72

**Burrata di Andria con pomodori datterino arrostiti marinati al basilico fresco**  
Fresh Andria burrata with roasted datterino tomatoes, marinated with fresh basil  
89

**Fiori di zucchine fritti, farciti di mozzarella di bufala e pesto Toscano**  
Fried stuffed zucchini flowers with buffalo mozzarella and Tuscan pesto  
85

**Polipo cotto lentamente in olio di oliva extra vergine servito con crema di patate al limone, fagiolini salsa di olive Taggiasche e pomodori di San Marzano**  
Slow-cooked octopus in extra virgin olive oil, served with fresh green beans, lemon-flavoured potato cream, Taggiasca olives and San Marzano tomato sauce  
95

**Carpaccio di gamberi scottati con capperi croccanti, pomodori secchi, burrata e basilico fresco**  
Marinated prawn carpaccio with fried capers, sundried cherry tomatoes, burrata, fresh basil  
85

**Cuore di carciofo fondente in insalata, con asparagi verdi, parmigiano reggiano e limone**  
Slow-cooked artichoke hearts, green asparagus, Parmesan shavings and lemon dressing  
90

**Filetto di Wagyu tagliato al coltello, bagna cauda, scorze di limoni di Sorrento e cipollina fresca**  
Hand-sliced wagyu beef tenderloin carpaccio, bagna cauda, Sorrento lemon, fresh chives  
115

## INSALATE E ZUPPE

**Insalata di quinoa in agrodolce, pinoli,  
uva sultanina e avocado**

Sweet and sour quinoa salad, pine nuts,  
raisins, avocado

38

**Insalata di carote novelle aromatizzata  
alla cannella con salsa di yogurt e filetti di  
mandorle tostate**

Cinnamon-flavoured baby heirloom  
carrot salad, served with yogurt dressing  
and roasted almonds

42

**Crema fredda di pomodori gialli, cetrioli  
marinati, spuma di mozzarella di bufala  
e olio al basilico**

Chilled yellow cherry tomato soup, marinated  
cucumber, buffalo mozzarella foam  
and basil oil

30

**Zuppa di lenticchie di Castelluccio  
aromatizzata al tartufo nero e foglie  
di maggiorana**

Castelluccio lentil soup, black truffle,  
marjoram leaves

45

**Crema di cavolfiori, con olio di nocciole  
del Piemonte, aglio fritto e limone verde**  
Cauliflower cream with Piedmont hazelnut oil,  
fried garlic and green lemon

40

## PASTE E RISOTTI

**Gnocchi di patate ratte con pomodori San  
Marzano, cozze, zafferano e menta fresca**

Ratte potato gnocchi with fresh San Marzano  
tomatoes, mussels, saffron and fresh mint

68

**Fregola sarda "cacio e pepe" con foglie di  
maggiorana e carciofi croccanti**

Sardinian fregola "cacio e pepe" with  
marjoram leaves and crunchy artichokes

65

**Tagliolini al ragù di ossobuco  
di vitello alla Milanese**

Tagliolini with slow-cooked  
Veal Ossobuco "Milanese style"

75

**Risotto al limone di Sorrento servito  
con pane croccante e bottarga**

Sorrento lemon risotto with grey mullet  
roe-flavored bread crumbs

85

**Risotto ai funghi porcini e erbe aromatiche**

Risotto with porcini mushrooms,  
aromatic herbs

82

**Agnolotti del plin farciti di zucca Mantovana  
"burro e salvia", fonduta di parmigiano  
reggiano 36 mesi e mandorle tostate**

Agnolotti stuffed with Mantovan pumpkin,  
sage and butter, with Aged parmesan fondue,  
topped with roasted almonds

90

**Tortelli verdi farciti con pesto di basilico,  
crema di mozzarella di bufala  
e olive Taggiasche**

Green tortelli filled with basil pesto, buffalo  
mozzarella cream, Taggiasca olives

95

**Ravioli di patate ratte farciti di taleggio con  
crema di noci e tartufo nero**

Ratte potato ravioli stuffed with Taleggio  
cheese, walnut pesto, black truffle

105

**Spaghetti alla "chitarra" con astice canadese,  
pomodori datterino e basilico fresco**

Spaghetti with Canadian lobster, datterino  
tomatoes and fresh basil

145 / Sharing platter 280

*All our pasta products are made in-house  
with the best quality ingredients available*

## SECONDI

### PESCE

**Filetto di merluzzo con crema di peperoni dolci, patate al burro, aglio, capperi e menta**

Pan-fried cod fillet, sweet red pepper cream, mint, cappers, garlic buttered potatoes

125

**Tagliata di salmone organico con crema di porri e patate, spinaci all'aglio e porri croccanti**

Marinated organic salmon "tagliata", potato leek cream, garlic-flavoured spinach, crispy leeks

115

**Grigliata di gamberi marinati al basilico serviti con salsa al limone**

Basil-flavored charcoal-grilled prawns with a light citrus sauce

155

**Orata in crosta di sale al finocchio con salsa vergine**

Whole sea bream cooked in a fennel-flavoured sea salt crust and vierge sauce

172

### CARNE

**Galletto grigliato e marinato servito con salsa verde**

Marinated grilled baby chicken served with salsa verde sauce

105

**Carne di agnello arrostito, pistacchi di Bronte, crema di melanzane, salsa di timo fresco e olive Taggiasche**

Roasted marinated lamb rack, Bronte pistachos, aubergine cream, fresh thyme and Taggiasca olives sauce

180

**Guancia di manzo stufata con crema di topinambur e sfoglie croccanti**

Slow-cooked beef cheek with creamy and crispy topinambur

165

**La classica cotoletta alla Milanese con pomodori datterino e foglie di rucola**

Classic veal Milanese with datterino tomatoes, rocket salad

195

**Classica bistecca alla Fiorentina con patate arrosto**

Charcoal grilled T-bone steak Fiorentina-style with roasted baby potatoes

535 (for 2)

## CONTORNI

**Patatine fritte fatte in casa**

Hand-cut fries

22

**Asparagi verdi al vapore alla "mimosa"**

Steamed green asparagus "mimos style"

28

**Broccoli "aglio olio e peperoncino"**

Chili garlic stir-fried broccoli

22

**Patate dolci arrostate al rosmarino**

Roasted rosemary sweet potatoes

19

**Peperoni al forno, aglio, capperi e menta**

Baked sweet yellow and red capsicum, garlic, capers and mint

25

**Purè di patate ratte al parmigiano reggiano**

Parmesan mashed ratte potatoes

22