



1731 D.C.  
FIRENZE

LA GIOSTRA  
IN FOOD WE TRUST

R I S T O R A N T E

THE VERY SLOW FOOD ...! THE BEST !!!

WELCOME TO LA GIOSTRA !

BEFORE STARTING, WE WOULD LIKE TO TELL YOU ABOUT OUR STORY AND OUR AMBITIONS.  
WE HOPE TO WHILE AWAY A FEW MOMENTS BEFORE YOU ORDER YOUR FOOD WHICH WE WILL PREPARE, AFTER HAVING MET YOU, ACCORDING TO YOUR TASTE.

WHY THE NAME "LA GIOSTRA"?

BECAUSE THE PLACE IN WHICH YOU FIND YOURSELF WAS, IN 1700, THE WINTER STORAGE PLACE FOR A CAROUSEL LOCATED IN THE FAMOUS PIAZZA DEI CIONDI NOT TOO FAR FROM US.  
YOU CAN ALSO SEE OUR CEILING WHICH DATES TO 1640, AS WELL AS THE HOLLOWED-OUT STONE WHERE THE CAROUSEL BANNER POST WAS PLANTED.

WHY DO THEY CALL US "PRINCES"?

OUR DREAM IS TO EXTEND OUR PRINCELY HERITAGE TO THE REALM OF FOOD PREPARED ACCORDING TO AUTHENTIC TRADITION AND CULTURE.  
THEREBY BECOMING PRINCES IN LIFE NOT JUST HABSBURG-LORRAINE.



# LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

## WHY THE CHOICE BETWEEN BEING PRINCES AND TEMPTING THE TASTEBUDS WITH OUR DELICACIES?

BECAUSE CULINARY INDUCEMENTS ARE PREFERABLE TO POLITICAL INTRIGUE!

PASSION, OVERWHELMING PASSION, BORN AT THE AGE OF SEVEN WHEN MY GRANDMOTHER PERFORMED "MAGIC".

SHE WOULD TAKE US INTO THE KITCHEN, JUST US, AWAY FROM THE EYES OF HER HOUSEHOLD STAFF, AND THEN WE WOULD MAKE: KRAPFEN!!!

TINY LITTLE BALLS THAT BALLOONED IN THE HEAT ... GRADUALLY ... MAGICALLY ... UNTIL ... HOSANNA ... PLACED IN A LARGE PAN WITH BOILING OIL AND FAT, THEY WOULD DOUBLE IN SIZE, PERHAPS EVEN MORE, AND THEY BECAME GOLDEN WITH A CLEAR GLEAM.

AND THEN THE TASTING: A DUSTING OF SUGAR, AND A BITE, WITH A CLOUD OF SUGAR THAT SWEETENED EVEN OUR NOSES. CHILDHOOD MEMORIES THAT STAY WITH YOU ALL YOUR LIFE.

THEN WAS BORN MY EVER LASTING PASSION FOR FOOD.

AND NOW TO OUR DREAM: A LITTLE RESTAURANT CALLED "LA GIOSTRA", WHERE WE WOULD HAVE THE PLEASURE OF HAVING YOU TASTE OUR COOKING, NEITHER FAR FETCHED NOR SIMPLY FOR SHOW. FOOD THAT TOUCHES YOUR EMOTIONS; AN OCCASION TO ENJOY REAL FOOD THAT BRINGS YOU CLOSER TO YOUR FRIENDS AND TABLE GUEST, CREATING A MEMORABLE, AND PLEASING ATMOSPHERE. AND THE JOY OF RETURNING.

ALWAYS WITH US AT LA GIOSTRA!



# LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

*BENVENUTI ALLA GIOSTRA,*

*DA SOLDANO E DIMITRI!*

*NOI FAREMO TUTTO IL POSSIBILE PER FARVI SENTIRE A CASA*

*NOSTRA, OSPITI DI RIFUGIO - NON PER SPANARVI -*

*MA PER DARVI UNA PIACEVOLE EMozione, CON CIBI VERI E*

*TRADIZIONALI RICETTE, TOSCANE ED EUROPEE!*

*NOI CI IMPEGNAMO OGNI GIORNO PER RICERCARE*

*I MIGLIORI INGREDIENTI, SEMPRE FRESCI DI GIORNATA, SENZA*

*BADARE A SPESE, E CUCINATI CON TUTTA LA CURA CHE CI DÀ*

*LA NOSTRA PASSIONE ED ESPERIENZA.*

*GRAZIE! E SCUSATECI SE NON INCONTRIAMO SEMPRE*

*IL VOSTRO GUSTO:*

*SIAMO APPASSIONATI, ANCHE PRINCIPI.*

*HA UHANI!*

*SOLDANO E*

*DIMITRI D'ASBURGO LORENA*



**ANTIPASTI DI TERRA**

<i>CARDACCIO DI CARNE CHIAMINA, PARCHIANO, RUCOLA E POMODORI</i>	18,00
<i>CARDACCIO DI ZUCCHINE E MELANZANE CON PECORINO DI FOSSA</i>	16,00
<i>PROSCIUTTO IBERICO DE BELLOTA "PATA NEGRA" CON CROSTONI</i>	28,00
<i>PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLINE DI BUFALA</i>	15,00
<i>GRAN SELEZIONE DI SALVI DI CINTA SENESE</i>	18,00
<i>INSALATA DI SONCINO, ARANCE, PECORINO, NOCI, PINOLI E ACETO BALSAMICO.</i>	15,00
<i>STRACCIATELLA DI BURRATA PUGLIESE DOP CON POMPELHO ROSA E SALSA DI FICHI</i>	20,00
<i>PROSCIUTTO TOSCANO CON MELONE DOLCE PATATO</i>	16,00
<i>CARDACCIO DI CARCIOFINI MORELLI E PARCHIANO REFFIANO</i>	16,00

**ANTIPASTI DI MARE**

<i>INSALATA DI GARDERONI ROSSI SICILIANI* SULLA GIOSTRA</i>	24,00
<i>COROLLA DI SALMONE CODA NERA FUHÈ CON INSALATINA DI FINOCCHI E CREMA AL LIMONE</i>	24,00
<i>CARDACCIO DI POLPO DI SCOFIO CON PATATE</i>	18,00
<i>TARTARE DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO</i>	24,00

\*\* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA ALLERGENI.

\*\* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

## PRIMI PIATTI DI TERRA

<i>TORTELLONI DI BURRATA DI ASSISI CON TARTUFO BIANCO DI ALBA</i>	32,00
<i>RAVIOLI DI PECORINO DI FOSSA E PERE WILLIAMS</i>	16,00
<i>RAVIOLI DI RICOTTA DI CAPRA E SPINACI ALLA MAREGHIANA</i>	14,00
<i>TORTELLONI ALLA MUFFLANA CON RAFOUT TOSCANO</i>	14,00
<i>RIFATONI DEL "BARONE ROSSO" CON PINOLI PODOBORINI E BASILICO</i>	14,00
<i>TAGLIERINI AL TARTUFO BIANCO DI ALBA</i>	32,00
<i>PAPPARDELLE ALLA TOSCANA CON CINGHIALE MAREGHIANO GINEPRO E PINOLI</i>	14,00
<i>PENNE ALLA "SORRENTINA" CON MOZZARELLINE PODOBORINI E ORIGANO</i>	14,00
<i>GNOCCHI FATTI IN CASA CON GORGONZOLA PERE WILLIAMS E PISTACCHI</i>	14,00
<i>LINGUINE ALLA CARONARA CON ASPARAGINA DI BOSCO</i>	14,00
<i>FUSILLI NAXOS</i>	14,00
<i>RISOTTO AGLI ASPARAGI DI PESCIA E ZUCCHINE</i>	14,00
<i>PAPPA AL PODOBORO ALLA TOSCANA CON CAUOLO NERO</i>	14,00
<i>MINISTRONE DI VERDURE DELL'ORTO TOSCANO</i>	12,00
<i>RISOTTO CON CARCIOFI MORELLI E BURRATA PUGLIESE D.O.P</i>	14,00
<i>TAGLIATELLE FATTE A MANO CON FUNGHI PORCINI DELLA SARAFINANA</i>	16,00

## PRIMI PIATTI DI MARE

<i>RISOTTO ALLA CATALANA CON GAMBERONI E VERDURINE</i>	20,00
<i>SPAGHETTINI ALLA "TRABACOLARA" LEFFERENTE PICCANTI</i>	20,00
<i>SPAGHETTI DI MARE ALLA "VERSILIESE"</i>	20,00
<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUFFINE SARDO</i>	22,00
<i>LINGUINE CON SCAFFI DEL MEDITERRANEO E PODOBORINI SFUSCIATI</i>	22,00

\*\* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA ALLERGENI.

\*\* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.



## SECONDI PIATTI DI TERRA

SCOTTADITO DI CAPRETTO* ALLA BRACE CON VERDURE FRITTE IN PASTELLA	26,00
POLLANCA DISSOSSATA CON VERDURINE JULIENNE COTTA AL FORNO	26,00
PICCIONCINO DISSOSSATO ALLA DIAVOLO CON PATATE INFERNALI AL FORNO	25,00
WIENER SCHNITZEL CON SALSINE VARIE E CONTORNI	26,00
OSSO BUCO DI VITELLA ALLA TOSCANA	24,00
SCALOPPINE DI VITELLA AL LIMONE O AL MARSAIA	16,00
SPIANATA DI CHIANINA ALLE ERBE AROMATICHE DI MAREMMA	20,00
TAGLIATA DI CHIANINA BRACIATA CON PARCHIFIANO E RUCOLA	22,00
TAGLIATA DI CHIANINA CON AGLIO OLIO E ROSMARINO	22,00
FILETTO DI CHIANINA ALLA "MORHANNA"	25,00
FILETTO DI CHIANINA "LORENZO IL MAGNIFICO"	27,00
FILETTO KALVILL CON FEGATO D'OCA FRESCO E MELE ALL'ARMAGNAC	32,00
FILETTO ALLA TARTARUSA	35,00
FIorentINA ALLA FIorentINA <u>MINIMO X2 PERS. PREZZO AL KG.</u>	55,00 AL KG.

## SECONDI PIATTI DI MARE

SCALPI** PARADISO GRATINATI AL FORNO	35,00
GAMBERONI** AL LARDO DI COLONNATA E WHISKY CAOL' ILLA	28,00
FILETTO DI BRANZINO DI MARE AL BRUNELLO	24,00
CALAMARI** AL FORNO CON BRICIOLE CROCCANTI	22,00
BRANZINO DI MARE COTTO IN FORNO ALL'ISOLANA	24,00

\* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO POTREBBE ESSERE CONFEITTO SE FUORI STAGIONE.

\*\* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA ALLERGENI.

\*\* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.



**CONTORNI VEGETARIANI**

<i>GRAN FRITTURA DI VERDURE ALLA FIORENTINA</i>	10,00
<i>PECORINO DI FOSSA CON PERE NIELE E NOCI</i>	15,00
<i>ASPARAGI GIGANTI ALL'AGRO O ALLA PARTIPIANA</i>	12,00
<i>MARZHERITA DI VERDURE GRIGLIATE</i>	10,00
<i>FAIOLI CANNELLINI TOSCANI</i>	9,00
<i>SPINACI FRESCHI ALLA TOSCANA</i>	8,00
<i>INSALATA CAPRICCIOSA DI STAGIONE</i>	8,00
<i>INSALATA POMODORI E RUCOLA</i>	8,00
<i>INSALATA GRECA CON FETA E OLIVE</i>	10,00
<i>CAPRESE DI VERA BUFALA E POMODORI CON BASILICO</i>	12,00

\*\* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE INFORMATIVA ALLERGENI.

\*\* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

DESSERT E FRUTTA

<i>SACHER IMPERIALE</i>	€ 8,00
<i>CHEESE-CAKE ALLA BABBO</i>	€ 8,00
<i>TIRAMI SU...SU...SU...SU...</i>	€ 8,00
<i>TART-TATIN DI MELE KALUILL</i>	€ 8,00
<i>LA MERENDA DI SISSI IMPERATRICE</i>	10,00
<i>DELITTO SUL PACK.....!</i>	12,00
<i>PACIUGO D'ISCHIA</i>	€ 8,00
<i>SORBETTO DI MELE VERDE CON CALVADOS</i>	€ 8,00
<i>SORBETTO DI LIMONE SICILIANO CON VODKA</i>	€ 8,00
<i>GELATO DI CREMA MANTECATO</i>	€ 8,00
<i>ANANAS DEL MADAGASKAR GUARNITO</i>	€ 8,00
<i>FRAGOLE E LADRONI CON GELATO ALLA CREMA</i>	€ 8,00
<i>CARDACCIO DI ANANAS ALL'ANICE STELLATA</i>	10,00

\*\* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE INFORMATIVA ALLERGENI.

\*\* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.





# LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

## VINI ROSSI

### CHIANTI - CLASSICO

FONTERUTOLI	CASTELLINA	2014	30,00
QUERCIABELLA	GREVE IN CHIANTI	2013	40,00
FONTODI	PANZANO IN CHIANTI	2013	28,00
ISOLE E OLENA	BARBERINO V. ELSA	2013	35,00
SAN GIUSTO A RENTENNANO	GAIOLE IN CHIANTI	2014	30,00
CASTELLO DI FONTERUTOLI	CASTELLINA	2012	50,00
SAN LEONINO	RISERVA CASTELLINA	2012	28,00
CASTELLO DI AHA	RISERVA GAIOLE IN CHIANTI	2009	45,00
FELSINA	RISERVA CASTELNUOVO B.N.F.A.	2012	35,00
FONTODI	RISERVA PANZANO IN CHIANTI	2012	60,00
CAST. DI MONTANTO	RISERVA BARBERINO V. ELSA	2007	60,00
BADIA A PASSIGNANO	RISERVA SAN CASCIANO	2010	38,00
SER LAPO "MARZEI"	RISERVA CASTELLINA	2011	40,00

### BRUNELLO DI MONTALCINO

CASANOVA DEI NERI	"CERRETAILO"	RISERVA	2007	250,00
ALTESINO	"MONTOSOLI"	RISERVA	2011	120,00
CASE BASSE	"SOLDERA"	RISERVA	2006	520,00
CONTI COSTANTI			2011	80,00
BIONDI SANTI			2007	120,00
CASANOVA DEI NERI			2008	120,00
CASANOVA DEI NERI			2010	170,00
LUCE			2010	150,00
SIRO PACENTI			2011	150,00
ALTESINO			2011	60,00

### ROSSO DI MONTALCINO

BIONDI SANTI	2012	35,00
CONTI COSTANTI	2014	30,00
CASANOVA DEI NERI	2013	35,00
SIRO PACENTI	2014	45,00



# LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

## VINI ROSSI

### MERLOT PURO

LAVAZIONE	MARCHESE FRESCOBALDI	2012	52,00
COLLE DEI MANDORLI	SAN VITO	2011	45,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2006	240,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2011	250,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2009	220,00
APPARITA	CASTELLO DI AHA	2003	290,00
MESSORIO	LE MACCHIOLE	2012	210,00
BARTHOLOMAUS	TENUTA ARGENTIERA	2007	170,00
PALAFRENO	QUERCIABELLA	2010	150,00
MASSETO	TENUTA DI MASSETO	2011	220,00
MASSETO	TENUTA DI MASSETO	2012	750,00

### CABERNET MERLOT

ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1994	600,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1995-1990	200,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	2013	120,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1999	200,00
ORNELLAIA	TENUTE DELL'ORNELLAIA	1998	900,00
GAJA !!!	CAMPARANDA	2012	140,00
GAJA !!!	MAGARI	2014	60,00
ANTINORI	QUADO AL TASSO	2013	130,00

### SYRAH

IL BOSCO	TEN. D'ALESSANDRO	2011	55,00
COLLEZIONE DE' MARCHI	ISOLE E OLENA	2008	75,00
SCRIO	LE MACCHIOLE	2000	220,00

### NOBILE DI MONTEPULCIANO

FATTORIA CAUUNETO		2012	28,00
POLLIZIANO		2012	30,00

### MORELLINO DI SCANSANO

GRILLESIMO		2011	30,00
------------	--	------	-------



# LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

## VINI ROSSI

### SAN GIOVESE PURO

ASINONE	POLLIZANO	2012	50,00	
IL CARBONAIONE	POGGIO LE SCALETTE	2013	90,00	
CEPPARELLO	ISOLE OLENA	2012	100,00	
PERGOLE TORTE	MONTEVERTINE	2013	98,00	
MX 36	FONTERUTOLI	2011	80,00	
TESTAHATTA	TESTAHATTA	2011	110,00	
COLORE	TESTAHATTA	2008	720,00	
FIACIANELLO	FONTODI	2012	95,00	
VIGNA MONTICCHIO RUBESCO	LUNFAROTTI	RISERVA	2008	50,00
PERCARLO	SAN GIUSTO A BENTENNANO	2011	110,00	

### SAN GIOVESE-CABERNET-MERLOT

CARMIGNANO	PIAGGIA	2012	50,00
------------	---------	------	-------

### CABERNET PURO

COLLEZIONE DE' MARCHI	ISOLE OLENA	2011	125,00
OPHELIA MARIA	TENUTA ARGENTIERA	2012	170,00
CECCAUTE	IL GRILLESINO	2013	45,00

### CABERNET SAUVIGNON - FRANCO MERLOT PETIT VERDOT

SAPALO	SAPALO	2013	70,00
VILLA DONORATICO	TENUTA ARGENTIERA	2012	40,00
LE MACCHIOLE	LE MACCHIOLE	2014	45,00

### CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-CABERNET-FRANCO

ARGENTIERA	TENUTA ARGENTIERA	2013	60,00
------------	-------------------	------	-------

### CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-CABERNET-FRANCO-SYRAH-PETIT VERDOT

CASTELLO DI BOLGHERI	CASTELLO DI BOLGHERI	2013	50,00
----------------------	----------------------	------	-------

### SAN GIOVESE CABERNET SYRAH

AVVOLTORE	MORIS FARH	2012	50,00
-----------	------------	------	-------



# LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

## VINI ROSSI

### SANGIOVESE-CABERNET

TIGNANELLO	ANTINORI	2013	100,00
CONCERTO	MARCHESI MARZEI	2013	85,00
CAYARTINA	QUERCIABELLA	2010	135,00
BELGUARDO	FONTERUTOLI	2011	45,00
SOLAIA	MARCHESI ANTINORI	1995	650,00
SOLAIA	MARCHESI ANTINORI	1996	600,00
SOLAIA	MARCHESI ANTINORI	1998	600,00
SOLAIA	MARCHESI ANTINORI	2011	320,00

### PIUOT NERO

MARON RISERVA	J.HOFSTATTER	ALTO ADIGE	2012	45,00
FORTUNI	PODERE FORTUNA	TOSCANA IGT	2011	45,00
BARTHENAU Vigna S. URBANO	J.HOFSTATTER	ALTO ADIGE	2012	120,00

### CABERNET SAUVIGNON-CABERNET-FRANC-MERLOT

SASSICAIA	TENUTA SAN GUIDO	2011	320,00
SASSICAIA	TENUTA SAN GUIDO	2012	280,00

### SANGIOVESE MERLOT

GIUDRI	CASTELLO GIUDRI	2012	48,00
LUCEUTE	MARCHESI FRESCOBALDI	2013	46,00
LUCE	LUCE DELLA VITE	2012	120,00
SIEPI	MARCHESI MARZEI	2012	110,00
IL BORRO	IL BORRO	2010	48,00

### AHARONE

AHARONE TB	TOHHASO BUSSOLA	2010	70,00
AHARONE	ZENATO	2011	57,00
AHARONE VIGNETO ALTO	TOHHASO BUSSOLA	2007	180,00
AHARONE VILLA ARVEDI	BERTANI	2012	55,00
AHARONE BERTANI CLASSICO	BERTANI	2007	90,00
AHARONE BERTANI CLASSICO	BERTANI	2001	250,00
AHARONE BERTANI CLASSICO	BERTANI	1981	480,00



# LA GIOSTRA

IN FOOD WE TRUST

## VINI ROSSI

### BAROLO

LA SPINETTA CHIPPÈ			2001	260,00
LA SPINETTA CHIPPÈ			2004	240,00
MASSOLINO		SERRALUNGA D'ALBA	2012	50,00
ETTORE GERMANO		SERRALUNGA D'ALBA	2012	55,00
MONFORTINO	RISERVA	MONFORTE D'ALBA	2008	840,00
GAJA!!!	SPERSS	SERRALUNGA D'ALBA	1998	450,00
GAJA!!!	SPERSS	SERRALUNGA D'ALBA	2005	380,00
GAJA!!!	SPERSS	SERRALUNGA D'ALBA	2011	320,00
GAJA!!!	CONTEISA	LA MORRA	2007	240,00
CONTERNO FANTINO		SORI GINESTRA	2012	140,00

### BARBARESCO

BARBARESCO	GAJA!!!	1958	3.000,00
BARBARESCO	GAJA!!!	1999	500,00
BARBARESCO	GAJA!!!	2004	345,00
BARBARESCO	GAJA!!!	2008	320,00
BARBARESCO	GAJA!!!	2010	300,00
BRICCO ASILI	CERETTO	2006	190,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	1999	950,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	1998	1.150,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	2009	590,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	2004	750,00
COSTA RUSSI	GAJA!!!	2006	670,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	1998	1.150,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	1999	950,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	2004	750,00
SORI SAN LORENZO	GAJA!!!	2006	670,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	1998	1.150,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	2009	590,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	2004	750,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	2006	670,00
SORI TILDIN	GAJA!!!	1999	950,00



## Vini Bianchi

CHARDONNAY "GAIA E REY"	G A J A!!!	250,00
PINOT BIANCO	ST. PAULS	30,00
SAUVIGNON BLANC	ST. PAULS	30,00
MULLER THURSAU	ABBAZIA DI NOVACELLA	28,00
GERWUZTRAMINER	S. MARGHERITA	34,00
Ribolla Gialla	JERMAN	35,00
CAPO MARTINO	JERMAN	70,00
W.....DREAMS	JERMAN	55,00
VINTAGE TUNINA	JERMAN	55,00
DESSITHIS	VIE DI ROMANUS	40,00
PINOT GRIGIO	BORGO SAN DANIELE	28,00
CHARDONNAY	VIE DI ROMANUS	40,00
CHARDONNAY AHANTISLIO	TENUTA SAN VITO	26,00
CHARDONNAY PINOT BIANCO <u>BATAR</u>	QUERCIAVELLA	110,00
CHARDONNAY TOSCANO	ISOLE DIENA	48,00
TREBBIANO	TENUTA DI CADEZZANA	35,00
<u>CODICE V.</u> VERMENTINO	MARCHESI MARZEI	28,00
SAUVIGNON CONTE DELLA VIPERA	MARCHESI ANTINORI	30,00
CHARDONNAY CERUARO DELLA SALA	MARCHESI ANTINORI	55,00
CADICHERA CLASSICO VERMENTINO	CADICHERA	45,00
CHABLIS PIC 1ER	BARON DE LA DOUCETTE	90,00
POUILLY FUGÈ BARON DE L	BARON DE LA DOUCETTE	110,00
POUILLY FUGÈ	BARON DE LA DOUCETTE	45,00
SANCERRE	BARON DE LA DOUCETTE	45,00

## ROSATI

BELGUARDO	MARCHESI MARZEI	25,00
-----------	-----------------	-------

## VINI DA DESSERT - SPUMANTI E CHAMPAGNE

MAHANTICO	0,500 l	TENUTA SAN VITO		22,00
MOSCAT DE FRONTIGNAN	0,500 l	LA GIOSTRA		25,00
PASSITO LE PASSULE	0,375 l	LIBRANDI		28,00
PROSECCO		COL DEI SALICI		34,00
PROSECCO ROSÈ		COL DEI SALICI		34,00
SAUTERNES		CHATEAU LAHOTHE		35,00
SAUTERNES		CHATEAU D'YQUEM	2001	1480,00
SAUTERNES		CHATEAU D'YQUEM	1956	1900,00
CHAMPAGNE		KRUS ROSÈ		360,00
CHAMPAGNE		KRUS		250,00
CHAMPAGNE		CRISTAL		280,00
CHAMPAGNE		LA VEUVE CLUQUOT		90,00
CHAMPAGNE		DOH PERIGNON ROSÈ		480,00
CHAMPAGNE		DOH PERIGNON		340,00
CHAMPAGNE		POL ROGER		80,00
CHAMPAGNE		CHRISTIAN BUSIN		70,00
CHAMPAGNE		PERTOIS MORISSETTE		90,00
CHAMPAGNE		GOSSET BRUT EXCELLENCE		95,00
CHAMPAGNE		GOSSET GRAN RISERVE		130,00
RISERVA DEL FONDATORE		FERRARI		120,00

COPERTO	3,00
ACQUA	2,00
SANPELLEGRINO	3,00





La Giostra  
in food we trust



#LAGIOSTRAFIRENZE



RISTORANTE . LAGIOSTRA . FIRENZE



tripadvisor  
CERTIFICATE OF EXCELLENCE



FOURSQUARE



LAGIOSTRAFI



LA GIOSTRA

WiFi LAGIOSTRAWiFi :  
INFOODWETRUST

