

Binomio è un ristorante esclusivo che unisce la tradizione gastronomica toscana con un tocco di innovazione, in un ambiente elegante e contemporaneo. Sotto la direzione dell'Executive Chef Donato Volpe, la cucina di Binomio si distingue per l'attenzione alla stagionalità e alla freschezza degli ingredienti, dando vita a creazioni uniche che celebrano il gusto autentico del territorio.

Binomio is an exclusive restaurant that combines Tuscan culinary tradition with a touch of innovation, in an elegant and contemporary setting. Under the direction of Executive Chef Donato Volpe, Binomio's cuisine stands out for its attention to seasonality and the freshness of ingredients, giving life to unique creations that celebrate the authentic flavors of the region.

ANTIPASTI

Appetizers

Battuta di manzo insalata di radicchio e burrata <i>Beef tartare with radicchio salad and burrata (7,10,12)</i> 🍴	20€
Tonnato Vitello: tonno in crosta di sesamo con salsa di vitello <i>Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce (1, 3, 4, 7, 9,11)</i>	18€
Salmone marinato alla barbabietola, mele in osmosi e panna acida all'erba cipollina <i>Beet-marinated salmon with osmosis apples and chive sour cream (4, 7, 9, 12)</i> 🍴	22€
Panzanella toscana con chianina <i>Tuscan panzanella with Chianina beef (1, 9, 12)</i>	19€
Parmigiana bianca crema di provolone e polvere di pomodoro <i>White eggplant parmigiana with provolone cream and tomato powder (1, 7)</i> 🍴	17€
Arancino al tartufo con formaggio lodigiano <i>Truffle arancino with Lodigiano cheese (1, 3, 7, 9, 12)</i> 🍴	17€

PRIMI

First Course

Mezzo pacchero Binomio con salsa di pomodoro, pesto e stracciatella di burrata 🍴 <i>Half-Pacchero Binomio, tomato and pesto sauce, burrata cream (1,7,8,9)</i>	18€
Risotto agli asparagi, capasanta scottata, timo <i>Asparagus risotto with seared scallop and thyme (4, 7, 9)</i> 🍴	24€
Tagliolino, cacio, pepe e tartufo di stagione <i>Tagliolini with cacio e pepe and seasonal truffle (1, 7, 9)</i> 🍴	27€
Raviolo ripieno al blu di bufala e noci, crema di piselli e nespole <i>Ravioli filled with buffalo blue cheese and walnuts, with pea cream and loquats (1, 3, 7, 8)</i> 🍴	23€
Pasta mista alla genovese di tonno <i>Mixed pasta with tuna Genovese sauce (1, 4, 9, 12)</i>	22€
Spaghettoni alla Nerano, pomodorino estivo e polvere di aglio nero <i>Spaghettoni alla Nerano with summer cherry tomatoes and black garlic powder (1, 9, 12)</i> 🍴 🌱	20€

SECONDI

Main Course

Fritto di calamari e gamberi con insalata mista <i>Fried calamari and shrimp with mixed salad (1, 2, 4, 7)</i>	22€
Controfiletto Rossini, pane tostato, patè di fegatino, tartufo, insalata di fagiolini alle erbe <i>Rossini-style sirloin steak with toasted bread, chicken liver pâté, truffle, and green bean herb salad (1,7,12)</i>	36€
Arrosto di riso con verdure al coriandolo, teriyaki e salsa verdure <i>Roasted rice with coriander vegetables, teriyaki sauce, and vegetable sauce (6,9)</i> 🌱 🍴	22€
Costolette di manzo a bassa temperatura, salsa diavola e agretti <i>Slow-cooked beef ribs with diavola sauce and agretti (9,12)</i> 🍴	26€
Mazzancolla viareggina grigliata agli agrumi con insalata di puntarelle <i>Grilled Viareggio king prawn with citrus and puntarelle salad (2, 12)</i> 🍴	30€
Bistecca fiorentina con contorni di patate e verdure (per 2 persone) <i>Florentine Steak with Potato and Vegetable Sides (1) (for 2 person)</i>	85€

SCHIACCiate, SANDWICH, PINSE

Flatbreads, Sandwiches, and Pinsa

Schiacciata con verdure grigliate e crema di latte, chips <i>Flatbread with grilled vegetables, milk cream, and chips (1, 7)</i> 🍴	14€
Schiacciata con prosciutto crudo, stracchino e lattuga, chips <i>Flatbread with cured ham, stracchino, lettuce, and chips (1, 7, 12)</i>	15€
Hamburger Binomio (media cottura) con pecorino, uovo fritto, lattuga e pomodoro, chips <i>Binomio burger (medium cooked) with pecorino cheese, fried egg, lettuce, tomato, and chips (1, 3, 7, 12)</i>	20€
Club sandwich con uovo, pollo, bacon e maionese, chips <i>Club sandwich with egg, chicken, bacon, mayonnaise, and chips (1, 3, 7)</i>	26€
Toast con arrosto di tacchino e formaggio, chips <i>Toast with roast turkey and cheese, served with chips (1, 7)</i>	15€
Pinsa margherita <i>Margherita pinsa (1, 7)</i> 🍴	14€
Pinsa mortadella e formaggio erborinato <i>Pinsa with mortadella and blue cheese (1, 7, 12)</i>	15€

INSALATE

Salads

Caprese di burrata e pomodorini di stagione <i>Burrata caprese with seasonal cherry tomatoes (7)</i> 🍴 🌱	15€
Caesar salad con medaglioni di pollo, scaglie di Parmigiano e crostini <i>Caesar salad with chicken medallions, Parmesan shavings, and croutons (1, 3, 7)</i>	18€
Nizzarda con tonno fresco <i>Niçoise salad with fresh tuna (3, 4, 9)</i> 🍴	18€
Insalata di stagione con frittelle di ceci, pesca e dressing ai lamponi <i>Seasonal salad with chickpea fritters, peach, and raspberry dressing (1, 9, 12)</i> 🌱	16€

CONTORNI

Side dishes

Patate novelle al forno <i>Roasted baby potatoes (1)</i> 🌱	8€
Chips di patate fritte <i>Potato chips (1)</i> 🌱	8€
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> 🌱 🍴	8€
Fagioli zolfino al rosmarino <i>Zolfino beans with rosemary</i> 🌱 🍴	8€
Purè di patate <i>Mashed potatoes (7)</i> 🌱 🍴	8€

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi. Coperto: 2,50€ a persona. In caso di allergie o intolleranze particolari, vi preghiamo di informare il personale.
Prices are in euros, inclusive of service and VAT. Cover charge: €2.50 per person. If you have any specific allergies or intolerances, please inform our staff.