

ANTIPASTI

Appetizers

Battuta di manzo insalata di radicchio e burrata

Beef tartare with radicchio salad and burrata (7,10,12) 🍴

Tonnato Vitello: tonno in crosta di sesamo con salsa di vitello

Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce (1, 3, 4, 7, 9,11)

Salmone marinato alla barbabietola, mele in osmosi e panna acida all'erba cipollina

Beet-marinated salmon with osmosis apples and chive sour cream (4, 7, 9, 12) 🍴

Panzanella toscana con chianina

Tuscan panzanella with Chianina beef (1, 9, 12)

Parmigiana bianca crema di provolone e polvere di pomodoro

White eggplant parmigiana with provolone cream and tomato powder (1, 7) 🍴

Arancino al tartufo con formaggio lodigiano

Truffle arancino with Lodigiano cheese (1, 3, 7, 9, 12) 🍴

PRIMI

First Course

Mezzo pacchero Binomio con salsa di pomodoro, pesto e stracciatella di burrata

Half-Pacchero Binomio, tomato and pesto sauce, burrata cream (1,7,8,9)

Risotto agli asparagi, capasanta scottata, timo

Asparagus risotto with seared scallop and thyme (4, 7, 9) 🍴

Tagliolino, cacio, pepe e tartufo di stagione

Tagliolini with cacio e pepe and seasonal truffle (1, 7, 9) 🍴

Raviolo ripieno al blu di bufala e noci, crema di piselli e nespole

Ravioli filled with buffalo blue cheese and walnuts, with pea cream and loquats (1, 3, 7, 8) 🍴

Pasta mista alla genovese di tonno

Mixed pasta with tuna Genovese sauce (1, 4, 9, 12)

Spaghettoni alla Nerano, pomodorino estivo e polvere di aglio nero

Spaghettoni alla Nerano with summer cherry tomatoes and black garlic powder (1, 9, 12) 🍴



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.

SECONDI

Main Course

Fritto di calamari e gamberi con insalata mista

Fried calamari and shrimp with mixed salad (1, 2, 4, 7)

Controfiletto Rossini, pane tostato, patè di fegatino, tartufo, insalata di fagiolini alle erbe

Rossini-style sirloin steak with toasted bread, chicken liver pâté, truffle, and green bean herb salad (1,7,12)

Arrosto di riso con verdure al coriandolo, teriyaki e salsa verdure

Roasted rice with coriander vegetables, teriyaki sauce, and vegetable sauce (6,9) 🍴

Costolette di manzo a bassa temperatura, salsa diavola e agretti

Slow-cooked beef ribs with diavola sauce and agretti (9,12) 🍴

Mazzancolla viareggina grigliata agli agrumi con insalata di puntarelle

Grilled Viareggio king prawn with citrus and puntarelle salad (2, 12) 🍴

Bistecca fiorentina con contorni di patate e verdure (per 2 persone)

Florentine Steak with Potato and Vegetable Sides (1) (for 2 person)

SCHIACCIATE, SANDWICH, PINSE

Flatbreads, Sandwiches, and Pinsa

Schiacciata con verdure grigliate e crema di latte, chips

Flatbread with grilled vegetables, milk cream, and chips (1, 7) 🍴

Schiacciata con prosciutto crudo, stracchino e lattuga, chips

Flatbread with cured ham, stracchino, lettuce, and chips (1, 7, 12)

Hamburger Binomio (media cottura) con pecorino, uovo fritto, lattuga e pomodoro, chips

Binomio burger (medium cooked) with pecorino cheese, fried egg, lettuce, tomato, and chips (1, 3, 7, 12)

Club sandwich con uovo, pollo, bacon e maionese, chips

Club sandwich with egg, chicken, bacon, mayonnaise, and chips (1, 3, 7)

Toast con arrosto di tacchino e formaggio, chips

Toast with roast turkey and cheese, served with chips (1, 7)

Pinsa margherita

Margherita pinsa (1, 7) 🍴

Pinsa mortadella e formaggio erborinato

Pinsa with mortadella and blue cheese (1, 7, 12)

INSALATE

Salads

Caprese di burrata e pomodorini di stagione

Burrata caprese with seasonal cherry tomatoes (7) 🍴

Caesar salad con medaglioni di pollo, scaglie di Parmigiano e crostini

Caesar salad with chicken medallions, Parmesan shavings, and croutons (1, 3, 7)

Nizzarda con tonno fresco

Niçoise salad with fresh tuna (3, 4, 9) 🍴

Insalata di stagione con frittelle di ceci, pesca e dressing ai lamponi

Seasonal salad with chickpea fritters, peach, and raspberry dressing (1, 9, 12) 🍴

CONTORNI

Side dishes

Patate novelle al forno

Roasted baby potatoes (1) 🍴

Chips di patate fritte

Potato chips (1) 🍴

Verdure grigliate

Grilled vegetables 🍴

Fagioli zolfino al rosmarino

Zolfino beans with rosemary 🍴

Purè di patate

Mashed potatoes (7) 🍴

DOLCI

Dessert

Tiramisù Fiorentino, Cantucci di Prato, Caffè Vettori

Florentine Tiramisù, Cantucci from Prato, Vettori Coffee (1,3,7,8)

Pesche alla Bellini con gelato al basilico

Bellini-style peaches with basil ice cream (1,7,12)

Tagliata di anguria al limone

Sliced watermelon with lemon 🍴

Millefoglie di brigidini con buontalenti al cioccolato e composta agli agrumi

Brigidini millefeuille with chocolate Buontalenti gelato and citrus compote (1,3,7,8)

Semifreddo con fichi e mandarino

Semifreddo with figs and mandarin (3,7)

Selezione di sorbetti e gelati

Selection of sorbets and ice creams 🍴

3€ | pallina

3€ | scoop

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.