

ANTIPASTI
Appetizers

Arancini al tartufo, formaggio Lodigiano <i>Truffled arancini, Lodigiano cheese</i> 🌱	€17
Tonnato vitello: tonno scottato in crosta di sesamo con salsa di vitello <i>Seared Tuna, Sesame seed crust, veal sauce</i>	€18
Battuta di manzo, stracciatella e tartufo di stagione <i>Beef tartare, stracciatella cheese and seasonal truffle</i> 🍷	€21
Baccalà mantecato, pan brioche, crema di patate e cipolla caramellata <i>Creamed cod, brioche bread, creamed potatoes and caramelized onion</i>	€18
Carciofo fritto su fonduta di Lodigiano <i>Fried artichoke on Lodigiano cheese fondue</i> 🌱	€16

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</i> 🌱	€18
Spaghettone aglio, olio e peperone crusco <i>Spaghettone with garlic, oil and crusco pepper</i> 🌱	€19
Tagliolino cacio, pepe e tartufo di stagione <i>Tagliolini with cheese, pepper, and truffle</i> 🌱	€25
Raviolo ripieno di ossobuco e spuma allo zafferano <i>Ravioli stuffed with ossobuco and saffron foam</i>	€19
Risotto barbabietola, caprino, limone e nocciole <i>Beetroot risotto with goat cheese, lemon and hazelnuts</i> 🍷	€22
Pasta mista con cozze “cacciuccate”, Provolone del Monaco e limone di Sorrento <i>Mixed pasta with “cacciuccata” mussels, Provolone del Monaco cheese and Sorrento lemon</i>	€22

SECONDI
Main Courses

Filetto Rossini toscano, fegatini di pollo, tartufo di stagione, mattonella di patate e cicoria brasata <i>Tuscan Rossini-style beef fillet with chicken livers, seasonal truffle, potato terrine and braised chicory</i>	€32
Guancia di maialino con purea di patate pepe rosa tostato <i>Suckling pig cheek with potato purée and toasted pink peppercorns</i> 🍷	€26
Trancio di orata all'acqua pazza <i>Sea bream fillet “all'acqua pazza”</i>	€25
Fritto di calamari e gamberi con insalata mista <i>Fried calamari and prawns with mixed salad</i>	€22
Arrosto di zucca, briciole di castagne e insalatina di stagione <i>Roasted pumpkin with chestnut crumble and seasonal salad</i> 🍷 🌱	€20
Bistecca Fiorentina con contorni di patate e verdure (per 2 pax) <i>Florentine T-bone steak with potato and vegetable sides (for 2 people)</i>	€85

CONTORNI
Side dish

Patate novelle al forno <i>Roasted new potatoes</i> 🌱	€8
Chips di patate fritte <i>Potato chips</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</i> 🌱	€8

SCHIACCiate & SANDWICH
Flatbreadsandsandwiches

Club sandwich con uovo, pollo, bacon e maionese <i>Club sandwich with egg, chicken, bacon, mayonnaise</i>	€24
Schiacciata con verdure grigliate e crema di latte <i>Focaccia with grilled vegetables and soft cheese</i> 🌱	€14
Schiacciata con prosciutto crudo, stracchino e lattuga <i>Tuscan cured ham, stracchino cheese, lettuce</i>	€15
Schiacciata con mortadella, formaggio erborinato e lattuga <i>Focaccia with mortadella, blue cheese, lettuce</i>	€15
Pinsa margherita <i>Pinsa with tomato sauce and mozzarella</i> 🌱	€14
Toast con arrosto di tacchino e formaggio <i>Toast with roasted turkey ham and cheese</i>	€15

INSALATE
Salad

Caprese di burrata ai pomodori estivi <i>Burrata Caprese with summer tomatoes</i> 🌱	€15
Caesar salad con medaglioni di pollo, scaglie di Parmigiano, crostini di pane <i>Caesar salad with chicken medallions, Parmigiano shavings, croutons</i>	€18
Nizzarda con tonno fresco, uovo sodo <i>Nicoise salad with fresh tuna, boiled egg</i>	€18
Insalata di stagione, frittelle di ceci, melograno e salsa all'aceto di lamponi <i>Seasonal salad, chickpea fritters, pomegranate, and raspberry vinaigrette</i> 🌱	€16

DOLCI
Dessert

Tiramisù fiorentino con cantucci di Prato e caffè Vettori <i>Florentine Tiramisu with Prato Cantucci and caffè Vettori</i> PAIRING: Ca di Rajo, Torchiato di Fregona 10€	€10
Millefoglie di brigidino crema Buontalenti e composta di zucche e agrumi <i>Brigidino mille-feuille with Buontalenti cream and citrus and pumpkin compote</i> PAIRING: Chateau Les Justices, Sauternes 2022 12€	€10
Zuccotto all’Alkermes e crema con pere e pepe Sichuan <i>Zuccotto with Alkermes liqueur, pear and Sichuan pepper cream</i> PAIRING: Ca di Rajo, Torchiato di Fregona 10€	€10
Finanziera al grano Saraceno, nocciole, limone, crema al pistacchio <i>Buckwheat financier, hazelnut, lemon, pistachio cream</i> PAIRING: Frangelico 7€	€12
Tartare di frutta con una cialda alle nocciole e meringa <i>Fruit tartare, hazelnut biscuit, meringue</i>	€10
Selezione di gelati e sorbetti <i>Selection of ice-cream and sorbet</i> 🍷 🌱	pallina/scoop 3€

HOTEL
INDIGO®
AN IHG HOTEL
FLORENCE

binomio
FOOD HARMONIES

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.

ORARI RISTORANTE
Colazione
Dal Lunedì al Venerdì, 6:30 - 10:00
Sabato e Domenica, 7:00 - 10:30
Binomio
Lunedì - Domenica 12:00-22:00

RESTAURANT HOURS
Breakfast
Monday – Friday, 6:30 AM – 10:00 AM
Saturday & Sunday, 7:00 AM – 10:30 AM
Binomio
Monday – Sunday, 12:00 PM – 10:00 PM