



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 con zucca e insalatine di stagione

Blade-cut beef tartare with pumpkin and seasonal greens (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)

Calamario ripieno di pappa al pomodoro e salsa verde

Stuffed squid with pappa al pomodoro, green sauce (1, 9, 12, 14)

Panzanella toscana con carciofi

Tuscan Panzanella salad with artichokes, bread croutons, tomatoes, celery, red onions, apple vinegar dressing (1, 9, 12) 🌱🍴

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 con peperoni, salmone marinato e lime

Risotto with bell pepper, cured salmon, and lime (4, 7, 9)

Tagliolino, cacio, pepe e tartufo di stagione

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

Ravioli ripieni di peposo mantecati al burro e timo limonato

Ravioli filled with beef peposo, butter and lemon-thyme sauce (1, 3, 7)

Spaghettone alla Nerano, pomodorino ciliegino, zucchine, olive taggiasche e formaggio lodigiano

Nerano-style spaghettoni with cherry tomatoes, zucchini, taggiasca olive, and lodigiano cheese (1, 9, 12) 🍴🌱

SECONDI

Main Course

Fritto di calamari e gamberi con insalata mista

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

Tagliata di manzo alla Rossini, salsa ai fegatini, tartufo di stagione, millefoglie di patate e cime di rapa

Rossini-style beef tagliata, chicken liver sauce, seasonal truffle, potato mille-feuille and turnip greens (7,9,12) 🍴🌱

Arrosto di cavolo nero ripieno di taralli e olive al profumo di coriandolo, salsa di verdure

Roasted black cabbage filled with taralli, olives with coriander scent, vegetable sauce (1,9) 🌱🍴

Capesante scottate con ratatouille di verdure crude

Seared scallops with raw vegetable ratatouille (14) 🍴🌱

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

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

Guancia di maiale con crema di patate al prezzemolo e pepe rosa

Pork chick with parsley potato cream and pink peppe (7) 🍴🌱

SCHIACCiate, SANDWICH, PINSE

Flatbreads, Sandwiches, and Pinsa

Schiacciata Caprese con mozzarella e pomodoro, chips

Caprese Flatbread with mozzarella and tomato, 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 roasted turkey and cheese, and 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

Caprese salad with burrata cheese and fresh 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, pera e dressing ai lamponi

Seasonal salad with chickpea fritters, pear, 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)

Caffè Gourmand

Espresso with assortment of mini-desserts (1, 3, 7, 8)

Babbà al Vin Santo, crema e cioccolato

Babbà soaked with Vin Santo, custard and chocolate cream (1, 3, 7, 12)

Millefoglie di brigidini con crema buontalenti e crema alle pere

Brigidini mille-feuille with Buontalenti cream and pear cream (1, 3, 7, 8)

Delizia al limone con crema inglese

Lemon delight with crème anglaise (1, 3, 7, 8)

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.