



BRACERIA

AUDITORE

RISTORANTE - PIZZERIA

MENÙ

ANTIPASTI

APPETIZERS

Bruschetta pomodoro e basilico Tomato bruschetta and basil	6
Crostini toscani Tuscan crostini	7
Crostini golosi Greedy crostini	8
Antipasto toscano Tuscan appetizer	10
Caprese di bufala campana Fresh sliced tomatoes and mozzarella	12
Prosciutto toscano e burrata campana Tuscan ham and burrata	12
Delizia di formaggi con miele e marmellate Delicious cheese with honey and jam	14
Prosciutto toscano e melone Tuscan ham and melon	11
Impepata di cozze marinate Peppered with marinated mussels	14
Millefoglie di melanzane Eggplant millefeuille	12
Gran tagliere 'AUDITORE' a Km zero Great Tuscan chopping board	20

PASTA FRESCA

FRESH PASTA

Lasagna al ragù Lasagna with ragù	9
Tortelli mugellani al ragù bianco Tortelli mugellani with white ragù	11
Pici alla carbonara Pici pasta carbonara: egg, bacon, cheese and pepper	10
Tagliatelle con porcini e salsa tartufata Tagliatelle with porcini mushrooms and truffle sauce	11
Pappardella al ragù di cinghiale Pappardelle with wild boar ragù	10
Gnocchi con gorgonzola e noci Gnocchi pasta with gorgonzola and walnuts	10
Tagliatelle all'astice (per 2 persone) Tagliatelle with lobster (for 2 people)	34

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti with tomato and basil	8
Le penne rigate dell 'AUDITORE' The auditor's striped pens	9
Risotto asparagi e scamorza Asparagus and scamorza cheese risotto	10
Risotto del pescatore Risotto of the fisherman	12
Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams	14

ZUPPE

SOUP

Minestrone Vegetables soup	8
Pappa al pomodoro Tomato soup	8
Ribollita alla fiorentina Typical tuscan dish 'vegetarian'	8

LA NOSTRA BISTECCA
OUR T-BONE STEAK

Bistecca alla fiorentina
T-Bone Steak

4 € / l'etto

**LA NOSTRA TAGLIATA
&
I NOSTRI FILETTI**
OUR SLICED BEEF MEAT & OUR BEEF FILET

Tagliata di manzo, rucola e parmigiano Sliced beef meat with rocket and Parmisan cheese	17
Filetto di manzo alla griglia Grilled beef filet	20
Filetto con gorgonzola e noci Beef filet with gorgonzola and walnuts	22
Filetto di manzo al pepe verde Beef filet with with green pepper	22

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Scaloppina al limone/vino bianco Escalope with lemon/white wine	14
Scaloppina ai porcini Escalope with porcini mushrooms	16
Tagliata di pollo Sliced chicken	13
Pepeoso dell'impruneta Veal meat coke hours and hours in chianti wine	16
Ossobuco alla Fiorentina Florentine braised veal	13
Baccalà alla livornese Codfish, typical tuscan fish	16
Carpaccio di manzo Beef carpaccio	14
Carpaccio di salmone Salmon carpaccio	15
Hamburger di Chianina Chianina burgers with fries or salad	12

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista Mixed salad	5
Fagioli Beans	5
Spinaci Spinach	5
Patate arrosto o fritte Fried or roasted potatoes	5
Verdure alla griglia Grilled vegetables	5
Asparagi al vapore Steamed asparagus	5

INSALATONE

BIG SALADS

INSALATA DELLA CASA	9
Insalata, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive Salad, ham, mozzarella, artichokes, olives	
NIZZARDA	10
Insalata, tonno, cipolla, olive, lattuga, mozzarella, pomodori Salad, tuna, onion, olives, lettuce, mozzarella, tomatos	
INSALATA GRECA	11
Insalata, pomodoro, cipolla, feta, olive, origano, cetrioli Salad, tomatos, cucumber, onion, feta, olives, origano	
CAESAR	12
Salsa vinaigrette, pollo, parmigiano reggiano, pane tostato Salsa dressing, chicken, reggiano parmesan, toasted bread	
THE BIG CHEF	12
Insalata, pomodori, capperi, acciughe Salad, tomato, capers, anchovies	
DANTE	12
Insalata, grana, pomodori, mais, pollo Salad, grain, tomato, corn, chicken	
IL DAVID	12
Insalata, mela, noci, pomodorini, mozzarella Salad, apple, walnuts, tomatos, mozzarella	

PIZZA

MARINARA Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano	7
MARGHERITA Pomodoro e mozzarella Tomato and mozzarella cheese	8
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, origano, capperi, acciughe Tomato, mozzarella, origano, capers, anchovies	9
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	10
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, spinaci, melanzane, funghi Tomato, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant	10
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	10
FIorentina Pomodoro, mozzarella, salame toscano, prosciutto, funghi Tomato, mozzarella, tuscani salami, ham, mushrooms	10
FOCACCIA AUDITORE Crudo, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola Ham, mozzarella of bufala, tomatoes, rocket	11
PIZZA MARE Pizza ai frutti di mare Pizza with sea food	12

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù	6
Torta al Cioccolato Chocolate cake	6
Panna Cotta al cioccolato o ai frutti di bosco Milk bavarian cream with chocolate or berries sauce	6
Cheese Cake al cioccolato o ai frutti di bosco Cheese cake with chocolate or berries	6
Cantucci di Prato e Vinsanto Typical tuscan cookies to be soaked in Vinsanto liquor	6
Ananas fresco Fresh pineapple	6

BEVANDE DRINKS

Birra in bottiglia Beer bottle	6
Birra alla spina Draft beer	6
Acqua naturale / gassata 0,50 cl Water natural / sparkling 0,50 cl	2
Acqua naturale / gassata 0,75 cl Water natural / sparkling 0.75 cl	3
Bibite in lattina Drinks	4.5
Succhi Juices	4

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2.5
Caffè con panna	4
Caffè decaffeinato	2.5
Caffè americano	3.5
Cappuccino	3.5
Caffelatte	4

LIQUORI SPIRITS

Amari Bitter After Dinner	4
Whiskey	7

VINO ROSSO

RED WINES

Chianti Auditore 17

VINI AL BICCHIERE BY THE GLASS

Chianti Ruffino Docg 6

Aziano Chianti Classico Docg 6.5

Lodola Nuova Rosso di Montepulciano Docg 7

BOTTIGLIE 0.37 cl BOTTLE 0.37 cl

Chianti Ruffino Docg 0,37 cl 11

Aziano Chianti Classico Docg 0,37 cl 12

Banfi Chianti Classico DOC 0,37 cl 13

Nozzole Chianti Classico DOCG 0,37 cl 14

Banfi Rosso di Montalcino DOC 0,37 cl 14.5

BOTTIGLIE 0.75 cl BOTTLE 0.75 cl

Chianti Ruffino Docg 0,75 cl 20

Aziano Chianti Classico Docg 0,75 cl 22

Banfi Chianti Classico DOC 0,75 cl 23

Lodola Nuova Rosso di Montepulciano Docg 24

Merlot - I Roncati - Friuli Doc Isonzo 25

Castel Vecchi Chianti Classico DOCG 0,75 cl 25

Pinot Noir - Robert Mondavi Private Selection 26

Nozzole Chianti Classico DOCG 0,75 cl 26

Frescobaldi Santa Maria / Morellino di Scansano 27

VINO ROSSO

RED WINES

BOTTIGLIE 0.75 cl

BOTTLE 0.75 cl

Frescobaldi Campo ai sassi /Rosso di Montalcino	30
Riserva Ducale Chianti Classico Riserva Docg	30
Banfi Rosso di Montalcino DOC 0,75 cl	30
Frescobaldi Nipozzano	33
Antinori Peppoli / Chianti Classico	34
Campo al Mare Bolgheri	42
Antinori Il Bruciano / Bolgheri DOC	45
Modus Toscana Igt	48
Frescobaldi Lucente	54
Greppone Mazzi Brunello di Montalcino Docg	58
Banfi Brunello di Montalcino DOC	58
Antinori Tignanello IGT	138
Frescobaldi Luce	142

VINO BIANCO

WHITE WINES

VINI AL BICCHIERE BY THE GLASS

Orvieto Classico Ruffino Doc	6
Vermentino	6
Libaio Chardonnay Toscana Igt	6.5
La Solatia Pinot Grigio Toscana Igt	7

BOTTIGLIE 0.37 cl BOTTLE 0.37 cl

Orvieto Classico Ruffino Doc 0,37 cl	10
Libaio Chardonnay Toscana Igt 0,37 cl	12

BOTTIGLIE 0.75 cl BOTTLE 0.75 cl

Orvieto Classico Ruffino Doc 0,75 cl	18
Vermentino 0,75 cl	20
Gewurztraminer Biologico	28
Libaio Chardonnay Toscana Igt 0,75 cl	22
La Solatia Pinot Grigio Toscana Igt	25
Ribolla gialla I Roncati - IGT delle Venezie	23
Sauvignon - I Roncati - Friuli Doc Isonzo	25

SEGUICI NEI NOSTRI CANALI SOCIAL
FOLLOW US ON OUR SOCIAL MEDIA



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce
5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio
9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

Substances or products that may cause allergic reaction

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts
6. Soy - 7. Milkni - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard -11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites - 13. Lupins - 14. Clams

Coperto / Service Charge 2 euro