





Welcome
TO OUR BISTRO

ORARIO DI APERTURA / OPENING HOURS:

Martedì-Sabato / Tuesday - Saturday

12:30 - 15:00 | 12:30 - 15:00

BOOKINGS / PRENOTAZIONI:

info@ninebistro.it / 0552937740

ANTIPASTI

appetizze

TAGLIERE DEL NINE | NINE'S COLD CUTS & CHEESE

Selezione di salumi del Falorni e Pecorini della Fattoria il Palagiaccio

Selection of cold cuts from Falorni and Pecorino cheese from Palagiaccio

16 €

FLAN DI STAGIONE | VEGETABLE FLAN ^{3, 7}

Flan di verdure dell'orto, colatura di pecorino Fattoria Il Palagiaccio

Seasonal vegetable flan, fondue of pecorino cheese from Palagiaccio

10 €

MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

Mozzarella fior di latte fattoria Il Palagiaccio, prosciutto crudo Macelleria Falorni

Mozzarella fior di latte from Palagiaccio, prosciutto crudo from Macelleria Falorni

14 €

AVOCADO TOAST ^{1, 3, 4}

Avocado marinato con scorza di limone e peperoncino su pane integrale,
salmone scozzese, uova bio in camicia, maionese, erba cipollina

*Avocado marinated in lemon zest and chilly on whole grain bread,
Scottish salmon, poached organic egg*

14 €

ACCIUGHE DEL CANTABRICO | ANCHOVIES FROM CANTABRICO ^{1, 4, 7}

Filetti di acciughe marinate, pane tostato, burro del Palagiaccio

Fillets of anchovies from Cantabrico, toasted bread, mountain butter from Palagiaccio

15 €

TERRINA DI FOIE GRAS | FOIE GRAS TERRINE ^{1, 5, 6, 8}

Terrina di foie gras, pane tostato, composta di cipolle rosse di Certaldo Pure Stagioni

Foie gras terrine, toasted bread, red onion chutney from Certaldo Pure Stagioni

16 €

INSALATE

salads

INSALATA DEL NINE | NINE SALAD ⁴

Cavolo cappuccio viola, filetti di tonno, pomodori ciliegini, capperi di Pantelleria, filetti di acciuga
Purple chopped cabbage, tuna fillets, cherry tomatoes, capers from Pantelleria, anchovies fillets
14 €

CESARE CARDINI | CEASAR SALAD ^{1, 3, 4, 7, 10}

Lattuga romana, petto di pollo Macelleria Soderi, crostini di pane,
parmigiano reggiano 24 mesi, dressing
*Chopped baby lettuce, chicken breast from Macelleria Soderi,
bread croutons, 24 months seasoned parmesan, dressing*
16 €

PRIMI

first courses

VELLUTATA ALLA MANTOVANA | PUMPKIN SOUP ^{1,7}

Crema di zucca Butternut, crumble di pane tostato
Creamy butternut pumpkin soup, crumbled bread, olive oil
12 €

TORTELLACCI SU FONDUTA DI PECORINO ^{1, 3, 7}

Ripieni di radicchio e ricotta su fonduta di pecorino del Palagiaccio
Ravioli with radicchio and ricotta on Palagiaccio pecorino cheese fondue
14 €

SPAGHETTI AL POMODORO | SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE ^{1, 3, 7, 9}

Spaghetti alla chitarra, pomarola fatta in casa, basilico fresco, scaglie di ricotta salata
Fresh chitarra spaghetti, homemade tomato sauce, fresh basil, shavings of salted ricotta
12 €

GARGANELLI AL RAGÙ BIANCO | GARGANELLA WITH WHITE RAGÙ ^{1, 3, 7, 9}

Garganelli di pasta fresca, ragù bianco dell' aia, scorza di limone
Fresh Garganelli, white ragù sauce, lemon zest
14 €

SECONDI

second courses

BISTECCA DI CAVOLFIORE | CAULIFLOWER STEAK ^{1, 7}

Cavolfiore scottato, salsa alla zucca gialla

Grilled cauliflower steak, yellow butternut pumpkin sauce

12 €

PANINO ALLA PORCHETTA | PORCHETTA SANDWICH ¹

Rosetta di pane, porchetta Macelleria Soderi, salsa verde

Typical Florentine 'Rosetta' bread with porchetta, salsa verde

12 €

ARISTA DI CINTA SENESE CON LE MELE | BAKED PORK LOIN WITH APPLE SAUCE ¹

Arista di Cinta Senese con l'osso e mela Renetta

Baked pork loin from Siena with apple sauce

15 €

PAILLARD DI POLLO | CHICKEN PAILLARD

Paillard di pollo al mattone Macelleria Soderi

Grilled chicken paillard from Macelleria Soderi

14 €

POLLO AL CURRY | CHICKEN CURRY ^{1, 7}

Pollo al curry, riso basmati, chutney di mango

Curry chicken, basmati rice, mango chutney

16 €

CLUB SANDWICH ^{1, 3, 5, 7, 8, 10}

Pane bianco, pollo, insalata lattughina, uovo sodo, bacon Applewood, pomodoro, maionese, french fries

White bread, chicken, baby lettuce, boiled egg, Applewood bacon, tomato, mayonnaise, french fries

16 €

FISH & CHIPS ^{1, 4, 5}

Merluzzo fritto, french fries, maionese

Battered fried cod, french fries, mayonnaise

18 €

TARTARE DI MANZO | BEEF STEAK TARTARE ^{3, 10}

Tartare di manzo Macelleria Soderi tagliata al coltello condita a piacimento

Hand-cut beef tartare from Macelleria Soderini, seasoned as desired

18 €

NINE BURGER ^{1, 3, 5, 7, 8, 11}

Burger di Chianina 160g Macelleria Soderi, insalata, cheddar, cipolla appassita, pomodori, rigatino croccante

Nine Burger with Chianina 160g steak meat, cheddar cheese, caramelised onion, tomatoes, baby lettuce, crispy pancetta and French fries

20€

CONTORNI
side dishes

+

INSALATINA VERDE DI CAMPO

Leaf salad

6 €

+

CREMA DI SPINACI

Creamed spinach

6 €

+

PATATE ARROSTO

Roasted potatoes

6 €

+

FRENCH FRIES ⁵

French fries

6 €

+

ARROSTO DI CAROTE

Roasted carrots

6 €

✦ **DOLCI** ✦
dessert

✦
TIRAMISÙ ^{1, 3, 7, 8}

Tiramisù

8 €

✦
MACEDONIA

Fresh Fruit salad

8 €

✦
DOLCE DEL GIORNO ^{1, 3, 7, 8}

Cake of the day

10 €

LISTA ALLERGENI | ALLERGEN LIST

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)

2. Crostacei | *Crustaceans*

3. Uova | *Eggs*

4. Pesce | *Fish*

5. Arachidi | *Peanuts*

6. Soia | *Soy*

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)

8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)

9. Sedano | *Celery*

10. Senape | *Mustard*

11. Semi di sesamo | *Sesame seeds*

12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre)

13. Lupini | *Lupines*

14. Molluschi | *Molluscs*

★ NINE BISTRO ★



