



CUCINA TOSCANA
TUSCAN KITCHEN

*B*envenuti al FOYER
il vostro Ristorante nel cuore di Firenze.

Vi accoglieremo sotto la volta affrescata di quello che fu un teatro edificato alla fine del 1600, spazio ricreativo dell'albergo che ospitava i pellegrini che passavano da Firenze per recarsi a Roma dal Papa, voluto dal musicista e "belcantista" fiorentino Domenico Melani.
Siamo lieti di avervi nostri ospiti.

*W*elcome to Foyer,
your restaurant in the heart of Florence.

We are delighted to welcome you beneath the frescoed vaults of what was once a theatre built in the late 17th century — a recreational space within the inn that hosted pilgrims travelling through Florence on their way to Rome to visit the Pope, commissioned by the Florentine musician and bel canto singer Domenico Melani.
We are pleased to have you as our guests.

The Foyer Team



BEVANDE

Acqua	3,5€
Bibite	4€

COCKTAIL BAR

I NOSTRI COCKTAIL...

Cocktail	8€
Cocktail premium	12€
Spritz – (<i>Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz, Hugo</i>)	8€
Amaro	4€
Grappa	5€

BIRRA ALLA SPINA

Peroni cruda 4.7% – 0,20ml	3,5€
Peroni cruda 4.7% – 0,40ml	6€

Coperto/Cover charge – 3€

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.
Allergies and food intolerances: some dishes contain one or more of the 14 allergens indicated by the European Union. For information on our ingredients, please ask our staff before ordering.

* Prodotti surgelati / Frozen products

www.ristoranteilfoyer.com

via San Gallo, 57/59R - Firenze - tel. 055 48.10.30



CUCINA TOSCANA
TUSCAN KITCHEN

ANTIPASTI

STARTERS

Crostini FOYER - daino, cinghiale e lepre <i>FOYER crostini - venison, wild boar and hare</i>	12,5€
Crostini di fegatini toscani <i>Tuscan chicken liver crostini</i>	7,5€
Bruschetta al pomodoro, fiocchi di stracciatella e zest di lime <i>Tomato bruschetta with stracciatella flakes and lime zest</i>	12,5€
Selezione di formaggi misti speziati con confettura di fichi e miele <i>Selection of spiced mixed cheeses with fig jam and honey</i>	17,5€
Selezione di affettati misti toscani <i>Selection of Tuscan cured meats</i>	16,5€
Burrata pugliese nell'orto <i>Puglian burrata with seasonal garden vegetables</i>	14,5€
Tartare di manzo battuta al coltello con burrata pugliese e tartufo fresco di stagione <i>Hand cut beef tartare with Puglian burrata and fresh seasonal truffle</i>	25,5€
Tartare di manzo affumicata battuta al coltello con cipolla caramellata <i>Smoked hand-cut beef tartare with caramelized onion</i>	22,5€
Tartare di daino km 0 con crema di pecorino senese <i>Local venison tartare with creamy Pienza pecorino</i>	24,5€
Carpaccio di chianina servito con rucola e scaglie di grana <i>Chianina beef carpaccio with arugula and Parmesan shavings</i>	20,5€
Carpaccio di cervo con pesto di cavolo nero e cipolla caramellata <i>Deer carpaccio with black cabbage pesto and caramelized onion</i>	22,5€
Soute di cozze <i>Sauteed mussels soup</i>	15,5€



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Fettuccine al tartufo fresco di stagione <i>Fettuccine with fresh seasonal truffle</i>	20,5€
Tagliatelle al ragù di cinghiale a kmO <i>Tagliatelle with local wild boar ragù</i>	15,5€
Pici senesi al ragù di chiantigiana <i>Traditional Sienese pici pasta with Chianti-style beef ragù</i>	15,5€
Fusilloni al ragù di wagyu e fiocchi di stracciatella <i>Fusilloni with wagyu beef ragù and stracciatella flakes</i>	24,5€
Gnocchi al ragù di daino kmO <i>Gnocchi with local venison ragù</i>	20,5€
Gnocchi cremosi al pecorino senese e tartufo fresco di stagione <i>Creamy gnocchi with Pienza pecorino and fresh seasonal truffle</i>	22,5€
Scrigni ripieni di carbonara su crema di tartufo con tartufo fresco di stagione <i>Carbonara-filled "scrigni" on truffle cream with fresh seasonal truffle</i>	24,5€
Risotto Carnaroli con funghi porcini e tartufo fresco di stagione <i>Carnaroli risotto with porcini mushrooms and fresh seasonal truffle</i>	22,5€
Risotto carnaroli ai frutti di mare <i>Carnaroli risotto with mixed seafood</i>	20,5€
Spaghetti ai frutti di mare <i>Spaghetti with mixed seafood</i>	19,5€



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di manzo con crema di blue di pecora e noci <i>Beef fillet with blue sheep's cheese cream and walnuts</i>	32,5€
Filetto di manzo con salsa di pepe rosa <i>Beef fillet with pink peppercorn sauce</i>	30,5€
Filetto di manzo salsato al tartufo nero e tartufo fresco di stagione <i>Beef fillet with black truffle sauce and fresh seasonal truffle</i>	35,5€
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	30,5€
Tagliata di scottona servita con rucola e scaglie di grana <i>Sliced prime scottona beef with arugula and Parmesan shavings</i>	22,5€
Filetto di suino in salsa agrodolce <i>Pork tenderloin in sweet and sour sauce</i>	20,5€
Ossobuco alla fiorentina <i>Florentine marrowbone veal</i>	20,5€
Tomahawk di suino toscano e cicoria saltata <i>Tuscan pork tomahawk with sautéed chicory</i>	20,5€

BISTECHE

STEAKS

Scottona selezione europea <i>European prime scottona beef selection</i>	T-bone 65€/kg - Costata 60€/kg
Chianina IGP <i>Chianina beef PGI</i>	T-bone 88€/kg - Costata 80€/kg
Selezione Foyer <i>FOYER selection</i>	T-bone 120€/kg - Costata 110€/kg



MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

MENU 1 PERSONA

MENU FOR 1 PERSON

Crostini foyer
FOYER crostini

Bistecca costola 600g circa
Rib steak about 600g

Contorno a scelta tra patate al forno e insalata mista
Choice of side dish: roasted potatoes or mixed salad

Acqua
Water

Coperto non incluso 40€
Cover charge not included

MENU TOSCANO 2 PERSONE

TUSCAN MENU FOR 2 PERSON

Pici senesi alla chiantigiana
Traditional Siense pici pasta with Chianti-style beef ragu

Bistecca alla fiorentina 1.2kg circa
Florentina T-bone steak about 1.2kg

Contorno a scelta tra patate al forno e insalata mista
Choice of side dish: roasted potatoes or mixed salad

Acqua
Water

Coperto non incluso 47€ a persona
Cover charge not included 47€ per person

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista 5,5€
Mixed salad

Insalata di spinacino fresco con scaglie di grana 6,5€
Fresh baby spinach salad with Parmesan shavings

Verdure grigliate 7,5€
Grilled vegetables

Patate fritte 5,5€
French fries

Patate al forno 6,5€
Roasted potatoes

Cicoria saltata 6,5€
Sautéed chicory