

GLI ANTIPASTI

Antipastone GODO salumi misti dei F.lli lombardi con il covaccino di Massimo, pecorini, miele e crostino toscano (#1, 4, 6, 7, 10, 12)	€ 15,00
Coccoli alla fiorentina coccoli con prosciutto crudo toscano stagionato e stracchino (# 1, 6, 7, 10)	€ 12,00
Alici fritte* alici con riduzione di aceto di mele (# 1, 4, 6, 10, 12)	€ 12,00
Insalatina tiepida di mare* con misticanza, pomodorini confit e olio evo al basilico (# 2, 4, 14)	€ 15,00
Cheesecake salato con verdure di stagione e cipolla caramellata (# 1, 3, 7, 12)	€ 12,00
La Pugliese burrata pugliese con acciughe del mar Cantabrico, pomodorini e sfoglia di pane croccante (# 1, 4, 6, 7, 10)	€ 14,00



SALUMI TIPICI TOSCANI dal 1923

Il Salumificio Lombardi è specializzato nella produzione di salumi tipici toscani, come Salame, Finocchiona, Salame piccante, Pancetta, Soppressata.

Un'eccellenza regionale che dal 1923 preserva l'artigianalità e il gusto che contraddistinguono i prodotti.

I PRIMI PIATTI

- Lo Spaghetto **GODO**** € 14,00
pasta integrale con crema di aglio e capperi,
acciughe del mar Cantabrico, olive taggiasche,
olio evo al basilico e granella di noci (# 1, 4, 6, 8, 10, 12)
- Il Tortello** € 14,00
tortello mugellano su crema di melanzane, stracciatella di burrata
e granella di mandorle tostate (# 1, 3, 6, 7, 8, 10)
- I Paccheri del Cavaliere** € 15,00
paccheri del pastificio "Benedetto Cavaliere" ripieni di ricotta
alle erbe aromatiche su letto di pomarola della Nonna (# 1, 6, 7, 9, 10)
- Gli Ignudi** € 14,00
gnudi di ricotta e spinaci conditi con olio evo agli agrumi (# 1, 6, 7, 10)
- La Carbonara di mare*** € 15,00
tradizionale carbonara di mare
con spaghettoni trafilati al bronzo "Benedetto Cavaliere" (# 1, 2, 3, 4, 6, 10, 12, 14)
- I Tagliolini*** € 16,00
tagliolini con gambero scottato,
crema di zucchine e pomodorini del Piennolo (# 1, 2, 3, 6, 10, 12)
- I Mezzi paccheri*** € 16,00
mezzi paccheri trafilati al bronzo "Benedetto Cavaliere"
con polpo, pomodorini, olive e capperi al sale (# 1, 6, 10, 12, 14)

Dalla nostra cucina sempre disponibile
pomarola della Nonna e ragù grosso di manzo

PASTA DI PRIMA QUALITÀ

La pasta Benedetto Cavaliere è rinomata nel mondo per la rigorosa selezione di grani duri italiani di Puglia e Basilicata, coltivati senza il consueto uso di fertilizzanti chimici, ma con metodo di lavorazione definito "delicato": prolungata impastatura, pressatura e trafilatura al bronzo, essiccazione a bassa temperatura che garantisce la completa conservazione dei preziosi valori nutritivi del buon grano duro. È la passione, la cura e la continua ricerca della qualità che la famiglia Cavaliere si tramanda da generazioni.



I SECONDI PIATTI

Filetto **GODO**

con senape all'antica, burro salato alle erbe aromatiche e Vin Santo, accompagnato da patate della Nonna (# 7, 10, 12)

€ 28,00

Filetto di manzo alla griglia
accompagnato da patate della Nonna

€ 25,00

Tagliata di manzo alla griglia

con rucola e scaglie di grana, accompagnata da patate della Nonna

€ 22,00

Il Salmone

trancio con affumicatura al legno di olivo,
crema di yogurt e verdure fresche croccanti (# 4, 7, 9)

€ 22,00

La Gallinella*

filetto al forno su letto di patate, pomodorini confit e capperi al sale (# 4)

€ 20,00



LE TARTARE

Tutte le nostre tartare sono 200 gr di carne di manzo di prima scelta, acquistate quotidianamente al Mercato Centrale di Firenze, servite con misticanza

La **GODO**

con senape, capperi al sale, acciughe del mar Cantabrico, basilico e crumble di cipolle (# 1, 4, 10)

€ 20,00

La saporita

con pomodorini secchi, basilico, capperi al sale, olive taggiasche e stracciatella di burrata pugliese (# 7)

€ 20,00

L'esotica

con maionese al jalapeño, riso jasmine croccante e zucchine marinate (# 1, 3, 12)

€ 20,00

L'estiva

con battuta di verdure grigliate, erbe aromatiche e olio evo al basilico

€ 20,00



LO STORICO MERCATO CENTRALE in San Lorenzo

Nell'edificio inaugurato nel 1874, si tiene ancora oggi il più importante mercato alimentare di Firenze, con oltre 87 botteghe. Alimentari, macellerie, ortofrutta, pescherie, pollerie, forni, tripperie: profumi e sapori dei migliori prodotti della tradizione culinaria fiorentina.

GLI HAMBURGER

GODO

porcini trifolati, lardo e crema di pecorino (# 1, 3, 6, 7, 10, 11)

€ 20,00

Mediterraneo

melanzane, crema di pomodori secchi e stracciatella

€ 20,00

Tosco burger

pancetta, pecorino, insalata e pomodoro (# 1, 3, 6, 7, 10, 11)

€ 18,00

Vegan burger

burger di barbabietola e ceci, cotto in forno con pomodoro, pomodorini secchi, insalata e salsa piccante (# 1, 3, 6, 7, 10, 11)

€ 18,00

Cheese burger

formaggio cheddar, pomodoro e insalata (# 1, 3, 6, 7, 10, 11)

€ 16,00

Classic burger

pomodoro e insalata (# 1, 3, 6, 7, 10, 11)

€ 14,00

I nostri hamburger sono 200 gr di carne di manzo di prima scelta acquistata quotidianamente al Mercato Centrale di San Lorenzo e vengono serviti con chips

