

Lista Allergeni

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

Desideriamo informarla che, in base alla stagionalità e alla disponibilità, gli ingredienti contrassegnati con * possono essere utilizzati freschi o surgelati. Inoltre, alcune materie prime o semilavorati indicati con ° potrebbero essere sottoposti ad abbattimento termico durante la preparazione per garantire i più alti standard di sicurezza alimentare.

Per ulteriori informazioni, richiedi al personale la lista degli allergeni per informazioni dettagliate e per farti aiutare a scegliere le pietanze adatte alle tue esigenze.
(Regolamento UE 1169/2011)

Grazie per la collaborazione.

Allergens List

1 Cereals, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soybeans, 7 Milk, 8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame seeds, 12 Sulphur dioxide and sulphites, 13 Lupins, 14 Molluscs.

*We would like to inform you that, depending on seasonality and availability, ingredients marked with * may be used either fresh or frozen. Additionally, some raw materials or semi-finished products marked with ° may undergo blast chilling during preparation to ensure the highest standards of food safety.*

If you have any questions, please request the allergen menu from our staff for detailed information and assistance in choosing dishes that suit your dietary needs. (EU Regulation 1169/2011)

Thank you for your cooperation.



Hotel Albani Firenze
Via Fiume, 12
50123 Firenze
Tel: +39 055 26030

reservation.flo@albanihotels.com
www.hotelalbanifirenze.com

f @hotel.albani.firenze

Servizio in Camera *Room Service*





Hotel Albani
FIRENZE

Servizio in Camera *Room Service*

Allergeni: informazioni importanti

Gentile Cliente, per la sua sicurezza, la informiamo che i nostri piatti potrebbero contenere allergeni, sia come ingredienti principali che come tracce.

La invitiamo a consultare l'elenco completo sul retro di questo menù o a chiedere informazioni dettagliate al personale.

Grazie per la collaborazione.

Allergens: Important information

Dear Guest, for your safety, please be advised that our dishes may contain allergens, either as ingredients or in trace amounts.

Please consult the complete list on the back of this menu or ask our staff for detailed information.

Thank you for your cooperation.

Hotel Albani Firenze
Via Fiume, 12
50123 Firenze
Tel: +39 055 26030
reservation.flo@albanihotels.com
www.hotelalbanifirenze.com
f @hotel.albani.firenze

Snacks & Desserts

Dalle 10:30 alle 23:00 - Supplemento servizio in camera: € 5,00
From 10:30 AM to 11:00 PM - Room service extra charge: € 5.00

Tagliere di Salumi e Formaggi ⁷
Selection of Tuscan Cold Cuts and Farmhouse Cheeses ⁷

Bresaola, Rucola e Parmigiano ⁷
Bresaola with Rocket Salad and Parmesan Shavings ⁷

Prosciutto Semidolce su Lunette di Melone
Delicately Cured Prosciutto on Melon Wedges

Caprese con Mozzarella di Bufala ⁷
Caprese Salad with Buffalo Milk Mozzarella ⁷

Toast Prosciutto e Formaggio ^{1,7}
Ham and Cheese Toast ^{1,7}

La Nostra Caesar Salad ^{1,3}
Our Caesar Salad ^{1,3}

Verdure alla Griglia
Grilled Seasonal Vegetables

Insalata Mista
Mixed Salad

Tartufo Bianco o al Cioccolato ^{3,7,8}
Tartufo Ice Cream (Vanilla or Chocolate) ^{3,7,8}

Macedonia di Frutta Fresca
Fresh Fruit Salad

IVA Inclusa
VAT Included



Hotel Albani
FIRENZE

I Classici dal Bistrot / *Bistro Classics*

Cena dalle 19:30 alle 22:30 - Supplemento servizio in camera: € 5,00
Dinner from 7:30 PM to 10:30 PM - Room service extra charge: € 5.00

Tagliere di Salumi e Formaggi delle Fattorie Toscane⁷
*Selection of Tuscan Farmhouse Cold Cuts and Cheeses*⁷

Le “Tre Bruschette”
Pomodoro, Acciughe e Mozzarella di Bufala^{1, 4, 7}
*“Trio of Bruschette” with Tomato, Anchovies
and Buffalo Mozzarella*^{1, 4, 7}

Carpaccio di Pesce Spada Fumé
con Pomodori Secchi e Olive Taggiasche⁴
*Smoked Swordfish Carpaccio
with Sun-Dried Tomatoes and Taggiasca Olives*⁴

Petto di Pollo Toscano su Insalata e Salsa Caesar³
*Tuscan Chicken Breast on Salad with Caesar dressing*³

Caprese con Mozzarella di Bufala⁷
*Caprese Salad with Buffalo Milk Mozzarella*⁷

Pizza Margherita^{1, 7}

Albani Burger^{1, 7, 11}

I Primi / *First Courses*

Cena dalle 19:30 alle 22:30 - Supplemento servizio in camera: € 5,00
Dinner from 7:30 PM to 10:30 PM - Room service extra charge: € 5.00

Tortelli di Burrata con Cipolla Caramellata
e Pesto di Zucchine^{° 1, 7}
*Burrata-Filled Tortelli with Caramelized Onion
and Zucchini Pesto*^{° 1, 7}

Crespelle di Ricotta e Spinaci Gratiné
su Crema di Pecorino^{° 1, 3, 7}
*Ricotta and Spinach Crêpes au Gratin
on Pecorino Cream*^{° 1, 3, 7}

Ravioli di Zucca Gialla su Crema di Asparagi
e Formaggio Erborinato^{° 1, 7}
*Pumpkin Ravioli with Asparagus Cream
and Blue Cheese*^{° 1, 7}

Risotto Sfumato alla Vernaccia
con Ratatouille di Verdure e Pecorino^{7, 12}
*Risotto infused with Vernaccia Wine,
Vegetable Ratatouille and Pecorino*^{7, 12}

Spaghetti alla Chitarra, Pomodorini, Acciughe
e Melanzane^{° 1, 4, 7}
*Fresh Spaghetti alla Chitarra with Cherry Tomatoes,
Anchovies and Eggplant*^{° 1, 4, 7}

Maccheroni Freschi al Ragù di Manzo
e Funghi Porcini^{° 1, 9, 12}
*Fresh Maccheroni with Slow-Cooked Beef Ragù
and Porcini Mushrooms*^{° 1, 9, 12}

I Secondi / *Second Courses*

Cena dalle 19:30 alle 22:30 - Supplemento servizio in camera: € 5,00
Dinner from 7:30 PM to 10:30 PM - Room service extra charge: € 5.00

Filetto di Manzo al Chianti e Radicchio Lardellato ₁₂

*Beef Fillet with Chianti Wine Sauce
and Pancetta-Wrapped Radicchio* ₁₂

Tagliata di Manzo su letto di Rucola
Sliced Beef Tagliata with Rocket Salad

Filetto di Spigola° con Verdure Arrosto ₄
Sea Bass Fillet° with Roasted Vegetables ₄

Coscia di Pollo Grigliata con Verdure del Giorno
Grilled Chicken Thigh with Seasonal Vegetables

I Contorni / *Side Dishes*

Cena dalle 19:30 alle 22:30 - Supplemento servizio in camera: € 5,00
Dinner from 7:30 PM to 10:30 PM - Room service extra charge: € 5.00

Insalata Mista
Mixed Salad

Verdure alla Griglia
Grilled Seasonal Vegetables

Patate Fritte*
*French Fries**

Spinaci Saltati con Aglio e Olio
Sautéed Spinach with Garlic and Olive Oil

I Dolci / Desserts

Cena dalle 19:30 alle 22:30 - Supplemento servizio in camera: € 5,00
Dinner from 7:30 PM to 10:30 PM - Room service extra charge: € 5.00

Cheesecake con Salsa ai Frutti di Bosco °
Cheesecake with Mixed Berry Sauce °
1, 3, 7

Macedonia di Frutta Fresca, Semplice o con Gelato
Fresh Fruit Salad, plain or with Ice Cream
3, 7, 8

Tartufo Bianco o Nero al Naturale
Affogato al Caffè o al Baileys
White or Dark Tartufo Ice Cream
(Plain or topped with Hot Coffee or Baileys)
3, 7, 8

Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido
Chocolate Lava Cake
1, 3, 7, 8

Bavarese al Limone
Lemon Bavarian Cream
3, 4, 7

Coppa Albani: Gelato con Frutta Fresca,
Cioccolato, Crema, Wafer e Panna Montata
Albani Ice Cream Coupe with Fresh Fruit, Chocolate,
Vanilla Ice Cream, Wafer and Whipped Cream
1, 3, 7, 8

Vin Santo e Cantucci della Tradizione Fiorentina
Traditional Florentine Vin Santo and Cantucci
1, 3, 7, 8

Gli Analcolici / Soft Drinks

Supplemento servizio in camera: € 5,00
Room service extra charge: € 5.00

Acqua Minerale - *Mineral Water*
Coca Cola - *Coke*
Aranciata - *Orange Soda*
Acqua Tonica - *Tonic Water*
Spremute di Frutta - *Freshly Squeezed Fruit Juices*
Sanbitter, Campari Soda - *Aperitifs*
Succhi di Frutta - *Fruit Juices*

Le Birre / Beers

Birra Italiana - *Italian Beer*
Birra Estera - *Imported Beer*
Birra Artigianale - *Craft Beer*
1, 12

La Caffetteria

Espresso
Cappuccino
Caffè Filtro - *American-Style Coffee*
Tè - *Tea*
Cioccolata - *Hot Chocolate*

Per la nostra selezione di **Vini, Spumanti e Champagne**
vi preghiamo di consultare la Carta dei Vini disponibile a richiesta.

For our selection of **Wines, Sparkling Wines and Champagnes**,
please consult the Wine List available upon request.