
IL BARGELLO

DAL 1948

//

We are in the early years of the fourteenth century and the taverns populate the streets of ancient Florence. In the taverns you eat and drink, but they are also meeting and conviviality points for the population. Many of them are located in a very particular position, below street level. Hence their popular name of Buca. In particular, this is the story of one tavern in particular: La cella del Buco. It is precisely here, in fact, that the story of what is today the Bargello Restaurant, our restaurant, begins. The history of the Bargello Restaurant spans the centuries, preserving its initial vocation: bringing together the Florentine population around its tables. Over the decades various activities have taken place within the walls of the venue, but it was around the seventies that the Bargello was purchased by the famous Rodolfo Turicchia, who preserved the rooms and the ancient intentions, but with a renewed impetus of modernity.

Rodolfo came to found the Bargello after a long series of vicissitudes and adventures that led him to the direction of numerous famous restaurants around the world. In Florence, Rodolfo manages to give the Bargello an extremely prosperous period. The best chefs work in its kitchens and high-calibre guests eat at its tables. After more than 600 years, the Bargello has retained its soul of meeting and sharing for the Florentines, while also opening up to tourists from all over the world. The walls of the restaurant speak for themselves and are a big part of who we are, of what our place is. Dozens and dozens of certificates and awards are just the tip of the satisfaction that our guests show us every day. Photos and dedications are hung to remind us every day of what our daily commitment is. The Florentine tradition flows powerfully through the veins of our restaurant and pours into the preparations and our dishes, strictly faithful to the most authentic cuisine of our territory. The current management of the Bargello restaurant is the result of a generational transition that has seen the restaurant pass from father to son. The Bargello is now a family-run restaurant very close to tradition but managed with a young and fresh attitude.

//

APPETIZERS

CURED MEATS AND CHEESES FROM TUSCANY	€ 14.5
Selection of artisanal cured meats, organic pecorino cheese from Maremma, seasoned olives, scrocchia, a little sweetness	
PECORINO CHEESES FROM "MAREMMA", JAM AND FRUIT	€ 16.5
Tasting of pecorino cheeses from "Fattoria la Parrina", organic and made with love with artisanal fruit compotes and seasonal fruit	
AN EXAGGERATED DISH	€ 47
Selection of hams, salami, cheeses, dried fruit, two people eat a lot	
CROUTON WITH PORCINI MUSHROOMS, PROVOLA CHEESE AND FRESH HERBS	€ 15
TUSCAN HAM WITH THE CUDDLE OF PASTA IN FOIL	€ 18
BRUSCHETTA CLASSICA	€ 9
Tomatoes, basilico, and garlic	
BRUSCHETTA BUFALINA	€ 11
Bruschetta with bufala mozzarella cheese	
THE "VIOLONE": TUSCAN WILD PIG HAM WITH MOZZARELLA CHEESE	19.5
HAM TASTING: TUSCAN SHOULDER & BUONTOSCANO & VIOLONE	€ 18
Journey in the Tuscan of hams	
MOZZARELLA IN CAROZZA WITH ANCHOVIES	€ 12.5
Malting mozzarella, in a bread casing with anchovies fried	
SAVORY SHORTCRUST PASTRY BASKET WITH LIVER MOUSSE, CANDIED BLACK CHERRY AND PISTACHIO CHIPS	€ 11

TARTARE

SCOTTONA TARTARE WITH MILLEFEUILLE OF POTATOES AND MARINATED EGG YOLK	€ 17.5
SCOTTONA TARTARE WITH BURRATA CHEESE, FRESH SPROUTS AND OIL BREAD CRUMBLE	€ 17.5
EXTRA { THE TRUFFLE	€ 6
Add a generous sprinkling of local seasonal truffle	

TRUFFLE

BRUSCHETTA WITH TRUFFLE, MALTED PECORINO CHEESE	€ 15
CARBONARA PICI PASTA WITH SUMMER TRUFFLE	€ 20
SCOTTONA TARTARE WITH BURRATA CHEESE AND SUMMER TRUFFLE	€ 22
GRILLED BEEF FILET WITH TRUFFLE	€ 35

HOMEMADE PASTA

LONG "FUSILLONE" PASTA WITH STEAK RAGÙ	€ 12.5
CHITARRA SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND MEATBALLS	€ 21
"PAPPARDELLE" WITH WILD BOAR	€ 15.5
"PACCHERO" IN CARBONARA SAUCE	€ 15.5
THE "PICIO" PASTE FOR FIORENTINA, CREAMY GARLIC, BEEF TARTARE WITH LEMON AND ALMONDS	€ 17
RICOTTA AND SPINACH "RAVIOLI" WITH PARMESAN ZABAGLIONE AND HAZELNUTS	€ 17
GREEN "LASAGNA" WITH STEAK MEAT SAUCE	€ 14
POTATO RAVIOLONE MUGELLO STYLE, WITH ROE DEER SAUCE	€ 20

EXTRA { THE TRUFFLE € 6
Add a generous sprinkling of local seasonal truffle

THE CLASSICS

NORCINA-STYLE POTATO GNOCCHI WITH SAUSAGE AND TRUFFLE € 16

PAPPARDELLE WITH CREAM, PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE € 16

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE €11.5

LA RIBOLLITA, TYPICAL TUSCAN VEGETABLE AND BREAD SOUP € 12

PASTA E FAGIOLI, PASTA AND BEANS € 12

GRANDMA'S MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE € 16.5

THINLY SLICED AND FRIED BEEF SCALOPPINE WITH FRIED POTATO € 21.5

CARNAROLI RISOTTO WITH YELLOW PUMPKIN ,THYME AND CRISPY BACON € 15

MINISTRONE, VEGETABLE SOUP € 10

The dishes of memory, a journey into what was the traditional cuisine of our past from '49 to today in a small selection.

FROM THE EMBERS

THE GREAT BEEF

RIB-STEAK FOR 1 PERSON WITH POTATOES € 29

OUR TRADITIONAL CHOICE, CHIANTINA FLORENTINE STEAK MIN. 1.2KG € /HG 8.8
Chianina bull steak, traditional from Tuscany, tough meat with little fat

OUR CHOICE IN DRY-AGE, FLORENTINE STEAK ITALIAN COW MIN. 1.2KG € /HG 7.7
Selected by our excellent breeders, intense and complex flavour, extremely tender

FROM THE ALPINE FARMS, THE QUEEN OF THE ALPS, FLORENTINE STEAK MIN. 1.2 KG € /HG 7.2
The best selection from Alps, very tender and tasty meat, excellent in taste

OUR CHOICE, FIORENTINE STEAK MIN 1.2 KG € /HG 6.2
STEAK FROM THE PASTURES OF GALICIA, LOTS OF FLAVOUR AND SOFTNESS

THE SIGNORIA'S SLICED BEEF SERVED ON THE BONE € 29
Half bone with cooked marrow, choice cut from Scottona

RIB-EYE,BEST CUT OF THE LOIN , SERVED WITH GUERLAND SALT € 33.5
Sirloin, tenderest part of loin, with characteristic eye of fat.

GRILLED BEEF FILLET WITH 3 PEPPERS TYPES SAUCE AND SAGE € 30.5
Selected beef fillet

250G OF "SVIZZERA" WITH GOOD MEAT WITH TASTY ONIONS € 21
Homemade, tomato and salad, caramelized onions, our sauce and fried potatoes

// *quality meats, traditional cuts from the Florentine butcher's shop, ancient recipes* //
rediscovered and reinterpreted in a modern key by our Chef and prepared on a grill that
burns the fantastic Quebracho blanco charcoal

FROM THE EMBERS

THE OTHER GRILL

VEAL SKEWER WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 27
THE SLICED CHICKEN BREAST	€ 20
THE PORK TOMAHAWK ,COOKED AT LOW TEMPERATURE AND GRILLED, MUSTARD AND HONEY SAUCE	€ 19
VEGETABLE SKEWER WITH PROVOLA CHEESE	€ 17
GRILLED WILD BOAR STEAK WITH ITS SAUCE, WALNUTS AND RED FRUIT	€ 27
ROSTED YELLOW PUMPKIN, MUSHROOMS AND FOREST SCENT	€ 17

SIDE DISHES

THE REAL FRIED POTATO	€ 7.5
THE REAL FRIED POTATOS WITH TRUFFLE	€ 12.5
THE ROAST POTATO	€ 7
FRIED PORCINI MUSHROOMS	€ 13
GREEN SALAD WITH MIX CHICORY	€ 7
GRILLED VEGETABLES	€ 9.5

SALADS

CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA

€ 16

Buffalo mozzarella, burratina and colored tomatoes, basil scent

THE BARGELLO IN PIAZZA DELLA SIGNORIA

€ 15

Green salad and mixed salad, confit cherry tomatoes, caramelized onions, pumpkin and sunflower seeds, Tuscan salami, black olives and bread crumble

THE BARGELLO WITH TUNA

€ 15

Green salad, mixed salad, hard-boiled egg, tuna in oil, olives, carrots, tomato

THE BARGELLO IN GREECE

€ 15

Green salad, pepper, cucumber, fresh onion, tomato, feta, olives

THE CESAR DEL BARGELLO

€ 17.5

Green salad, grilled chicken breast, parmesan flakes, croutons, crispy bacon and garlic sauce

BARGELLO IN CHIANTI

€ 15

Green salad, celery and fennel, dried apricots, almonds, pecorino cheese, pears and apples

*For any information regarding potential allergens present in our dishes, we kindly ask our customers to consult the specific documentation that can be requested from our dining room staff. The raw materials we handle in our workshops naturally contain allergens, and we cannot exclude the risk of cross-contamination.

**Depending on seasonal availability, some products may be frozen directly by us and will still be of quality, in compliance with current regulations. ay be frozen directly by us and in any case of high quality, respecting current regulations

WINES BY THE GLASS

WHITE WINES

GLASS OF PROSECCO OR MOSCATO	€ 8.5
GLASS OF VERNACCIA, ROCK OF RUBBLE	€ 7
GLASS OF PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 9.5
GLASS OF CHARDONNAY	€ 8.5
ROSÉ GLASS, ANTINORI	€ 7

RED WINES

GLASS OF CHIANTI, VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7
GLASS OF CLASSIC CHIANTI, ROCCA DELLE MACIE	€ 8.5
GLASS OF BOLGHERI, FIELD OF COMETS	€ 10.5
GLASS OF BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTORIA DE' BARBI	€ 16
GLASS OF PINOT NERO	€ 9.5

DRINKS

	0.4 L	1.0 L
BEER	€ 7	€ 14
DRINK	€ 5.5	€ 11
WATER	€ 3	
JUICE	€ 6.5	
COCKTAILS	€ 10	
ESPRESSO	€ 2.5	
AMERICAN COFFEE	€ 4.5	
CAPPUCCINO	€ 5	
THE CALDO	€ 4.5	
HOT CHOCOLATE	€ 5.5	
APEROL SPRITZ	€ 10	

OUR WINES

CHIANTI, IL CLASSICO, RISERVE & GRAN SELEZIONE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 22
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 25
CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, CASTELLO DI VERRAZZANO	€ 31
CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE	€ 34
CHIANTI CLASSICO S.ALFONSO, SANGIOVESE R. MACIE	€ 29
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA	€ 44
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO	€ 38
RISERVA CHIANTI CLASSICO ETICHETTA NERA, ROCCA DELLE MACIE	€ 36
RISERVA, FATTORIA TIGNATELLO, ANTINORI	€ 65
RISERVA CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, VERRAZZANO	€ 39
RISERVA CHIANTI CLASSICO LA FORRA, FOLONARI	€ 41
GRAN SELEZIONE, SAN LORENZO, CASTELLO DI AMA	€ 92

BOLGHERI

BOLGHERI, CAMPO AL MARE FOLONARI	€ 41
BOLGHERI AMAZEMENT, CAMPO AL LE COMETE	€ 36
ORNELLAIA, BOLGHERI SUPERIORE DOC	€ 310
GUADA AL TASSO, ANTINORI BOLGHERI SUPERIOR	€ 225
BOLGHERI, CAMPO AL PERO	€ 33

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO, BARBI	€ 72
BRUNELLO DI MONT. ESPERIENZA N.8, ROCCA DELLE MACIE	€ 68
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	€ 210
RISERVA DI BRUNELLO DI MONT. DEL '98, BIONDI E SANTI	€ 750
BRUNELLO DI MONTALCINO, ARGIANO	€ 125

SUPERTUSCAN

ROCCATO, SUPERTUSCAN, ROCCA DELLE MACIE	€ 56
IL PARETO, SUPERTUSCAN, FOLONARI	€ 95
CABREO, SUPERTUSCAN, FLOOR	€ 64
MODUS, SUPERTUSCAN, RUFFINO	€ 59
LUCENTE, SUPERTUSCAN, FRESCOBALDI	€ 52
TIGNANELLO, SUPERTUSCAN, ANTINORI	€ 158
ORNELLAIA, TENUTE DELL'ORNELLAIA	€ 385

RED FROM TUSCANY

IGT. VIL LA ANTINORI, ANTINORI	€ 34
SYRAH, CANTINA 8380	€ 30
NOBILE DI MONTEPULCIANO, ICARDI	€ 34
MERLOT, TRE PER UNO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 30
CABERNET, OLTRESOGNO CAMPO AL LE COMETE	€ 28
MORELLINO DI SCANSANO, CANTINA 8380	€ 28
ROSSO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI	€ 33
MERLOT, CANTINA LA PARRINA	€ 59
HEBO, CANTINA LA PETRA	€ 28
SYRAH, CANTINA LA PETRA	€ 49
MERLOT, CANTINA LA PETRA	€ 59

RED FROM ITALY

LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE O SECCO	€ 22
BAROLO, VILLA DORIA	€ 58
RISERVA DI BAROLO, VILLA DORIA	€ 93
NEBBIOLO DELLE LANGHE BAROLO	€ 30
BARDOLINO CLASSICO, MASI	€ 25
VALPOLICELLA RIPASSO, CAMPO FIORIN, MASI	€ 34
BARBARESCO, CHIARLO	€ 55
AMARONE, MASI	€ 92
RISERVA DI AMARONE, COSTASERA, MASI	€ 148
PINOT NERO D'OLTREPO PAVESE	€ 34
SALICE SALENTINO, NEGROAMARO	€ 29

WHITE

VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 22
SAUVIGNON BLANC, BOSCO DEL MERLO	€ 35
CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO	€ 29
CHARDONNAY, POMINO, FRESCOBALDI	€ 33
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, ROCCA DELLE MACIE	€ 24
GAVI, GAVI, CHIARLI	€ 26
PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 29
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, KIM CRAWFORD	€ 43
CABREO, LA PIETRA, FOLONARI	€ 49
CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI	€ 53
BENEFIZIO, FRESCOBALDI	€ 46
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	€ 95
ETNA BIANCO, ALTA MORA	€ 38
RIBOLLA GIALLA, RONCO DEI FOLO	€ 29

ROSÈ

GIARDINO, ANTINORI	€ 25,00
FIVE ROSES, LEONE DE CASTRIS, SALENTO	€ 27,50

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

FONTANA FREDDA, SPUMANTE DOLCE	€ 26,00
MOSCATO D'ASTI, CHIARLO	€ 28,00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	€ 33,00
FRANCIACORTA, CASTELLO BONOMI, CRUPERDU	€ 48,00
FRANCIACORTA, SATEN CASTELLO BONOMI	€ 58,00
FRANCIACORTA, ROSÈ CASTELLO BONOMI	€ 58,00
LANSONGOLD LABLE, CHAMPAGNE	€ 46,00
MOET & CHANDON, RÈSERVE IMPÈRIALE	€ 92,00
MOET & CHANDON, CHAMPAGNE ROSÈ	€ 108,00
DOM PERIGNON, CHAMPAGNE	€ 396,00

HALF BOTTLES

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 11,00
CHIANTI CLASS. FAMIGLIA ZINGAREL LI, ROCCA DEL LE MACIE	€ 14,00
RISERVA CH. CLASS. RISERVA DUCALE, RUFFINO 0,375 LT	€ 19,50
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 36,00
ROSÈ ROSATELLO, RUFFINO	€ 12,50
BIANCO VERMENTINO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 11,00
BIANCO CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO 0,375 LT	€ 16,00
BIANCO PINOT GRIGIO, COL LIO, CORMONS 0,375 LT	€ 16,50
FRANCIACORTA, ANTINORI NATURE 0,375 LT	€ 29,50
CHAMPAGNE, MOET & CHANDON 0,375 LT	€ 52,00

OUR SELECTION

CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO CASTELLO DI VERRAZZANO

€ 31,00

Aroma: ricco di aromi fruttati come la ciliegia e la mora che si amalgamano a note floreali

Uvaggio: 95% Sangiovese e 5% complementari rossi della tenuta

Curiosità: il 17 Aprile 1524 Giovanni da Verrazzano, partito dalla Toscana a bordo del veliero De Ifina, scopre la baia di New York, dove il famoso Ponte Verrazzano-Narrows Bridge, rende oggi omaggio al grande esploratore.

TRE PER UNO LA MONTECCHIA, ROCCA DELLE MACIE E VILLA GIADA

€ 30,00

Aroma: frutta rossa matura e spezie

Uvaggio: Merlot in Purezza

Curiosità: le uve piemontesi, venete e toscane che formano questo vino sono assemblate solo in fase di imbottigliamento.

RISERVA DUCALE RUFFINO

€ 38,00 / € 19,50

(0.375 L)

Aroma: amaretto, inchiostro, amarene, spezie, cioccolato fondente, cuoio

Uvaggio: Sangiovese 80%, Merlot 10% e Cabernet Sauvignon 10%

Curiosità: correva l'anno 1890 quando il Duca d'Aosta giunse in Toscana ed assaggiò questo vino. Ne rimase a tal punto innamorato da "riservare" la produzione per la Real Casa: da qui il suo nome.

BRUNELLO DI MONTALCINO BARBI

€ 72,00 / € 36,00

(0.375 L)

Aroma: Profumo: fragola matura, rosa canina, spezie dolci, salvia, anice, iris. Gusto: sorso caldo e aperto, equilibrato. Lungo e sostenuto da una bella acidità, tannini cedevoli, ottima struttura

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Curiosità: Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI ROCCA DELLE MACIE

€ 25,00 / € 14,00

(0.375 L)

Aroma: fruttato con una leggera speziatura

Uvaggio: Sangiovese 95% e Merlot 5% proveniente dal legno usato per l'affinamento

Curiosità: la nuova etichetta creata nel 2016 vuol sottolineare l'importanza della famiglia nella produzione.

BOLGHERI STUPORE CAMPO ALLE COMETE

€ 36,00

Aroma: note fruttate di prugna fresca e ciliegia con sentori di cacao

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot

Curiosità: simbolo dell'azienda è un'illustrazione firmata da Nicoletta Ceccoli. Fu chiesto all'artista di interpretare Campo alle Comete e intorno al suo disegno fiabesco hanno preso forma la filosofia, l'ospitalità e le etichette: ogni etichetta infatti rappresenta un dettaglio di questo quadro.

OUR SELECTION

LUCENTE FRESCOBALDI

€ 52,00

Aroma: Al palato è morbido supportato da una bella freschezza, con tannini avvolgenti e un lungo retrogusto fruttato

Uvaggio: Merlot, Sangiovese

Curiosità: La terra è culla, custodisce e nutre le radici, sospingendo la vite verso la luce, questo è il motto della fattoria.

RISERVA CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIE

€ 36,00

Aroma: vino dal colore rosso rubino, dal profumo di rosa marasca, con note di pepe rosa e spezie dolci.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% di Cabernet Sauvignon 5% di Colorino

Curiosità: Vino emblema del territorio dove nasce ed espressione massima delle sue caratteristiche, la Riserva porta orgogliosa in etichetta il nome della famiglia proprio per esprimere il forte legame che questa ha con il Chianti Classico.

PINOT GRIGIO BOSCO DEL MERLO

€ 29,50 / € 16,50
(0.375 L)

Aroma: fruttato quasi di caramella, banana, nocciola e miele di acacia

Uvaggio: Pinot Grigio

Curiosità: Tudajo era un principe leggendario trasfigurato in monte: così è stato battezzato questo elegantissimo vino bianco.

FRANCIACORTA CRUPERDU CASTELLO BONOMI

€ 48,00

Aroma: note agrumate e minerali, impreziosite da tocchi di lieviti e sfumature floreali

Uvaggio: chardonnay e Pinot Noir

Curiosità: Girovagando nel bosco della tenuta, lo Chef de Cave scoprì che il bosco, negli anni, si era impossessato di una porzione di terreno nascondendo un vecchio vigneto: è così che prende il nome!

LIBAIO CHARDONNAY RUFFINO

€ 29,00 / € 16,00
(0.375 L)

Aroma: mele gialle e banana, con sfumature di agrumi, miele e gelsomino

Uvaggio: Chardonnay in Purezza

Curiosità: il nome deriva dal latino "libatio" (libagione) con cui si indicava l'atto di versare su un altare sacrificale un liquido prezioso che poteva essere latte o sangue o vino.

GIARDINO ROSÈ ANTINORI

€ 25,00

Aroma: l'attacco parla di frutti rossi e ricordi di fico e il finale è ricco di sfumature tra cui il tabacco e il cuoio.

Uvaggio: Blend di Uve Rosse

Curiosità: in realtà il Rosè non è un vino ma un metodo di produzione. Infatti esso nasce partendo da uve a bacca rossa vinificate in bianco: è il tempo di macerazione delle bucce con il mosto che determina poi l'intensità del colore ed è in genere molto breve.