



Caffa` Dell'oro Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/florence-5/caffa-delloro>
Lungarno Degli Acciaiuoli 2P 50123, Florence, Italy
+395527268912,+33186995715 - lungarnocollection.com

Categories

Dessert

APERITIVO / Aperitif

Vini al Bicchiere / Wine by the glass

Dolci - Sweet

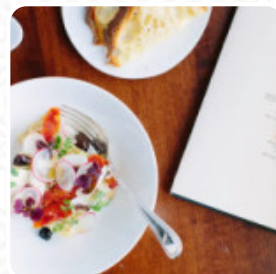
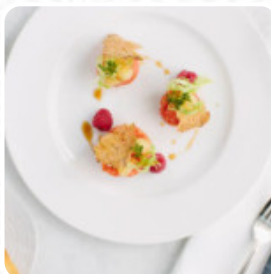
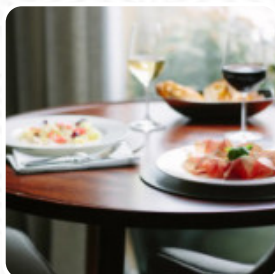
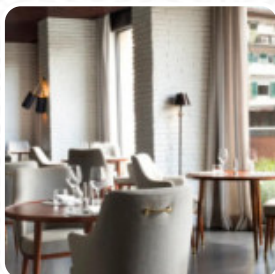
La Nostra Proposta Fusion

Bianchi - White

Rossi - Red

Farm to Glass

Starters



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Caffa` Dell'oro Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Sushi Rolls

SUSHI

Pasta

RAVIOLI

Sandwiches & Hot Paninis

HAMBURGER

Antipasti

APPETIZERS

Extras

CRISPY BACON 5 €

Toast

FRENCH TOAST 12 €

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Sushi

SASHIMI

Drinks

BEER

Pork Dishes

PORK BELLY

Rice

RISOTTO

Sauces

GUACAMOLE

Fish

SMOKED SALMON 15 €

Risotto

RISOTTO AL LIMONE E GAMBERI 22 €

Aperitif

GLASS OF CHAMPAGNE 13 €

Pizza, Large

LA PIZZA 12 €

To Share

CHEESES SELECTION 15 €

Bevande

CAFFE D'ORZO 5 €

Champagne

CHAMPAGNE BRUT PREMIER, LOUIS ROEDERER

Indian Rice

LEMON RICE

Italy

BRUNELLO DI MONTALCINO,
CASTIGLION DEL BOSCO

Add-Ons

GLASS OF PROSECCO 10 €

Coffee And Tea

Caffa` Dell'oro Menu



DECAFFEINATED COFFEE 5 €

Bubbles

CHAMPAGNE BRUT, LAURENT PERRIER

Sicilia

NERELLO MASCALESE,
PASSOPISCIARO

Trentino Alto Adige

SAUVIGNON WINKL, TERLANO

Barolo

BAROLO, MASSOLINO

Sparkling Wine

BISOL, JEIO, PROSECCO DI
VALDOBBIADENE

Sides To Share

MUSHROOMS 5 €

Hot Drink

HOT CHOCOLATE 7 €

Tea Selection

GOURMET BREAKFAST 35 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ESPRESSO TO GO 2 €

Rosati - Rose

ROSATO MONTERINALDI, CASTELLO DI
MONTERINALDI

Cabernet e Merlot

IL BORRO, TENUTA IL BORRO

Nikkei Kitchen

PAN Y AGUACATE 8 €

Cafés & Infusions

INFUSION 9 €

Dessert - Lunch

SEASONAL FRUIT TAGLIATA 10 €

L'Angolo dei Dolciumi / Sweet Corner

L'ANGOLO DEI DOLCIUMI SWEET
CORNER

Entrées

SAUSAGES 6 €

STEAK TARTAR

Breakfast

PORRIDGE 12 €

BREAD WITH CHICHARRÓN 9 €

Side Dishes

LOCAL VEGETABLES 7 €

RICE

Appetizer

TARTARE

TEMPURA

Main

CONTINENTAL BREAKFAST 28 €

CHERRY TOMATOES 5 €

Beverages

Caffa` Dell'oro Menu



SELECTION OF FRUIT JUICES 8 €

CAPPUCCINO TO GO 2 €

Hot Drinks

SELECTION OF TEAS 7 €

COFFEE

Coffee

ESPRESSO 4 €

CAPPUCCINO 5 €

Toscana

CHARDONNAY LAMELLE, TENUTA IL BORRO

CHARDONNAY COLLEZIONE PRIVATA, ISOLE E OLENA

Primi / Pasta & Rice

SPAGHETTO AL POMODORINO E BOTTARGA 16 €

MEZZO PACCHERO CON RAGÙ DI CONIGLIO ASPARAGI E PROVOLONE DEL MONACO 20 €

Restaurant Category

ITALIAN

DESSERT

Snack

PROSCIUTTO CRUDO ALLA BERKEL 18 €

HAMBURGER TOSCANO 26 €

VERDURE IN TEMPURA CON RIDUZIONE DI ACETO DI MELE 16 €

Hot Beverages

WHOLE OR SKIMMED MILK 4 €

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE, PINK GRAPEFRUIT JUICE 8 €

FRUIT AND VEGETABLE SMOOTHIES AND PURE JUICES 9 €

Hot Dishes

FRIED, SCRAMBLED, SOFT OR HARD BOILED, POACHED EGGS 10 €

BENEDICT, FLORENTINE, ROYALE EGGS 15 €

ITALIAN FRITTATA, PLAIN OR STUFFED OMELETTES 15 €

Secondi / Mains

LOMBO DI AGNELLO CON CAVIALE DI MELANZANE E POMODORINO 28 €

BACCALÀ CON SCAROLA SALTATA, OLIVE E CAPPERI 24 €

PETTO D'ANATRA , PATATE AL BURRO NOCCIOLA E CAROTE GLASSATE ALLO ZENZERO 26 €

Bollicine - Bubbles

PROSECCO JEIO, BISOL

FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE MARCHESE ANTINORI, MONTENISA

CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ, LAURENT-PERRIER

Vini Dolci / Sweet Wines

CASTELLO DELLA SALA – MUFFATO DELLA SALA, 2013 14 €

LIS NERIS – TAL LÙC, 2009 20 €

CHÂTEAU SUDUIRAUT – SAUTERNES 1ER CRU CLASSÉ, 1999 20 €

Vins A' Bulles

MONTENISA – FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE M. ANTINORI 12 €

Caffa` Dell'oro Menu



LAURENT PERRIER – CHAMPAGNE
BRUT LA CUVÉE 18 €

GOSSET – CHAMPAGNE ROSÉ
GRAND ROSÉ 22 €

Premium Bianchi / Premium White

TENUTA DELL'ORNELLAIA –
SAUVIGNON POGGIO ALLE GAZZE, 20 €
2017

ANGELO GAJA – ROSSJ BASS,
2018 25 €

QUERCIABELLA – BATAR, 2015 35 €

Premium Rossi / Premium Red

MASCIARELLI MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO RISERVA VILLA
GEMMA, 2012 25 €

VALDICAVA – BRUNELLO DI
MONTALCINO, 2012 35 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA
SUPERIORE ORNELLAIA, 2014 63 €

Starters

COLD CUTS SELECTION 15 €

PARMIGIANA DI MELANZANA CON
PROVOLA AFFUMICATA E SALSA
POMODORO 18 €

BATTUTA DI CHIANINA CON
SENAPE RUSTICA, SALSA UOVO E
TARTUFO ESTIVO 22 €

POLPO SCOTTATO ALLA
COLATURA DI ALICI PATATE, OLIVE 20 €
TAGGIASCHE E FAGIOLINI

Bianchi - White

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VIGNA
SANTA MARGHERITA, PANIZZI

PINOT GRIGIO, BORGO SAN DANIELE

PASSOBIANCO, PASSOPISCIARO

POMINO BIANCO RISERVA, MARCHESI
FRESCOBALDI

VISTAMARE, CAMARCANDA – GAJA

Rossi - Red

CHIANTI CLASSICO RISERVA
CORTEVECCHIA, LE CORTI

PINOT NERO GATTAIA, TERRE DI
GIOTTO

MONTESODI, MARCHESI FRESCOBALDI

BRUNELLO DI MONTALCINO, AGOSTINA
PIERI

BARBERA D'ALBA VIGNETO FRANCIA,
GIACOMO CONTERNO

Farm to Glass

IL BORRO – LAMELLE, 2018 10 €

IL BORRO – ROSÉ DEL BORRO,
2018 10 €

IL BORRO – BORRIGIANO, 2018 10 €

TENUTA PRIMA PIETRA – PRIMA
PIETRA, 2015 16 €

CASTIGLION DEL BOSCO –
BRUNELLO DI MONTALCINO, 2014 17 €

La Nostra Proposta Fusion

TIRADITO DI HIRAMASA, AJI
AMARILLO DRESSING,
CHALAQUITA 16 €

MANZO TATAKI, SALSA PONZU,
KIZAMI WASABI 15 €

SASHIMI DI RICCIOLA , SOIA, YUZU,
SESAMO 15 €

TOFU, SALSA TERIYAKI, ARACHIDI
E CORIANDOLO 14 €

SALMONE 41 , QUINOA NERA E
RAPA ROSSA 18 €

CAPESENTA SALSA DIABLO 18 €

Caffa` Dell'oro Menu



These Types Of Dishes Are Being Served

PANCAKES	12 €
BURGER	
PASTA	
APPETIZER	
BREAD	
DESSERTS	

Dolci - Sweet

MOSCATO D'ASTI, LA MORANDINA	
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO, CASTELLO MONTERINALDI	
ESSENZIA VENDEMMIA TARDIVA, POJER SANDRI	
PASSITO DIAMANTE, TASCA D'ALMERITA	
MERLINO 13/99, POJER SANDRI	
PASSONERO PASSITO, ARIANNA OCCHIPINTI	
IRPINIA PASSITO PRIVILEGIO, FEUDI DI SAN GREGORIO	

Dessert



CROISSANTS SELECTION	9 €
CAKE OF THE DAY	9 €
VARIETY OF CEREALS	3 €
FRUIT SALAD	8 €
TIRAMISÙ TOSCANO	10 €
SPUMA DI YOGURT FRAGOLE E CRUMBLE DI MANDORLE	12 €
TIRAMISU	
ICE CREAM	
CHOCOLATE MOUSSE	

APERITIVO / Aperitif

L'ANGOLO DEL PANE BREAD CORNER

L'ANGOLO DELLE INSALATE SALAD CORNER

L'ANGOLO DEL PESCATO FISH CORNER

PESCATO TOSCANO TUSCAN FISH

L'ANGOLO DEI LATTICINI DAIRY CORNER

L'ANGOLO TOSCANO TUSCAN CORNER

I NOSTRI PRIMI FIRST COURSE

L'ARROSTO DEL GIORNO ROAST OF THE DAY

IL SECONDO DI PESCE FISH ENTRÉE

Vini al Bicchiere / Wine by the glass

PIEROPAN – CALVARINO SOAVE CLASSICO, 2017	10 €
BORG SAN DANIELE – PINOT GRIGIO, 2018	10 €
CANTINA DI TERLANO – SAUVIGNON WINKL, 2018	12 €
SOLE E OLENA – CHARDONNAY COLLEZIONE PRIVATA, 2018	18 €
CANTINE DEL NOTAIO – ROSATO, 2016	10 €
RIECINE – CHIANTI CLASSICO, 2017	11 €
LA MORANDINA – MOSCATO D'ASTI, 2018	10 €
POJER SANDRI – ESSENZIA, 2013	10 €
TORRE A CONA – VIN SANTO DEL CHIANTI MERLAIA, 2012	10 €

Ingredients Used



POTATOES	5 €
YOGURT	5 €
CHOCOLATE	
DUCK	

Caffa` Dell'oro Menu



AVOCADO

CARROTS

SALMON

MISO

BACON

EGG

MOZZARELLA

COCONUT

PORK MEAT

BEEF

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Caffa` Dell'oro Menu



Caffa` Dell'oro

Lungarno Degli Acciaiuoli 2P
50123, Florence, Italy

Opening Hours:

Monday 12:00-15:00
Tuesday 12:00-15:00
Wednesday 12:00-15:00
Thursday 12:00-15:00
Friday 12:00-15:00
Saturday 12:00-15:00
Sunday 12:00-15:00

Made with [Menu](#)

