



BRACERIA ALL'11

SANTO SPIRITO

LA NOSTRA STORIA

OUR STORY

LA NOSTRA STORIA

Questa è una storia che inizia nel cuore di Firenze – una città una città ricca di arte e cultura, dove ogni strada sembra raccontare storie di passione e storia. Questa è la storia di tre uomini straordinari che condividevano una visione, un sogno destinato a crescere e prosperare in questa bellissima città.

Questi tre amici, legati non solo dall'amicizia ma anche dalla passione condivisa per il cibo, si sono uniti con un unico scopo: creare qualcosa di straordinario. Ciascuno ha contribuito con qualcosa di distintivo: uno con gusto per i sapori, un altro con attenzione al design e il terzo con abilità nell'accoglienza che ha fatto sentire ogni ospite parte della famiglia. La combinazione dei loro talenti e il loro impegno costante hanno costruito le basi per un ristorante che presto sarebbe diventato un punto di riferimento nella vivace scena culinaria di Firenze.

Man mano che la reputazione del ristorante cresceva, anche il legame tra questi tre amici, Aldo, Gerhard e Klevis, si è trasformato in qualcosa di diverso: una famiglia. Questo legame si avverte in ogni angolo del ristorante, in ogni saluto all'ingresso, in ogni sorriso passando davanti alla cucina e, infine, in ogni piatto che viene servito, cucinato con amore e massima dedizione per farvi sentire a casa.

Ci auguriamo che il cibo e la calda ospitalità del team di BRACERIA ALL'11 susciti nei nostri clienti la stessa passione e felicità che abbiamo in noi, avendo l'opportunità di servire piatti meravigliosi ogni giorno.

OUR STORY

This is a story that begins in the heart of Florence – a city where art and culture run as deep as the Arno river, where every corner seems to whisper tales of history and passion. This is the story of three friends who had a vision, a shared dream that would soon take root and become reality in this beautiful city.

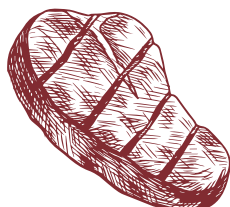
Bound not only by their camaraderie, but their shared love for food, these three friends came together with the purpose to create something extraordinary. Everyone brought something else to the table – a flair for flavours, a keen eye for design, and a talent of hospitality. Each strength, alongside mutual commitment became the pillar of their restaurant, making it a beacon of Florence's vibrant culinary scene.

As the restaurant has grown in reputation, the bond between these three friends, Aldo, Gerhard and Klevis, has grown into something different as well – a family. This bond transcends into every corner of the restaurant and can be felt in each greeting at the entrance, each smile whilst passing by the kitchen, and ultimately, in every dish that is served, cooked with love and utmost dedication to make you feel at home.

We hope that the food and warm hospitality of the team of BRACERIA ALL'11 evokes the same passion and happiness in our clients as in us, having the opportunity to serve wonderful dishes every day.

LE NOSTRE BISTECHE

OUR STEAKS



BISTECCA DI SCOTTONA | 60€/kg **HEIFER STEAK**

Female cattle that has never given birth
Between 15 and 22 months of age
Origin: Europe (based on availability)
Femmina del bovino che non ha mai partorito
Macellata tra i 15 e i 22 mesi di età
Provenienza Europa (in base alla disponibilità)

BISTECCA DI BLACK ANGUS | 72€/kg **BLACK ANGUS STEAK**

Adult black-coated cattle
Over 22 months of age
Origin: Ireland
Bovino adulto dal manto nero
Macellato sopra i 22 mesi di età
Provenienza Irlanda

BISTECCA DI CHIANINA | 78€/kg **CHIANINA STEAK IGP**

White Veal
Around 24 months of age
Origin: Italy, Tuscany
Vitellone bianco
Macellato intorno ai 24 mesi di età
Provenienza Italia, Toscana

BISTECCA DI VACCA ITALIA | 80€/kg

Female cattle
Over 4 years of age
Origin: Italy
Femmina di bovino
Macellata dopo i 4 anni di età
Provenienza Italia

BISTECCA DI SASHI FINLANDESE | 85€/kg **SASHI STEAK**

Cattle raised grazing on pasture
Over 4 years of age
Origin: Finland
Vacca allevata al pascolo
Macellata dopo i 4 anni di età
Provenienza Finlandia

GRAN SELEZIONE DELLO CHEF | 120€/kg **CHEF'S PRIME SELECTION**

A selection of the best meats on the market
Ask for availability
Selezione delle migliori carni sul mercato
Chiedere per disponibilità



Coperto €3
Cover charge €3

ANTIPASTI TARTUFO

FRESH TRUFFLE STARTERS

CROSTINI AL TARTUFO ^{1,7} €14

Sliced toasted bread with truffle cream and fresh truffle

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO ^{4,7} €26

Beef tartare with stracciatella cheese and fresh truffle

TAGLIERE AL TARTUFO ^{1,7} €20

Platter with burrata cheese, raw ham, toasted bread and fresh truffle for 1 person

TAGLIERE AL TARTUFO ^{1,7} €38

Platter with burrata cheese, raw ham, toasted bread and fresh truffle for 2 people



PRIMI TARTUFO

FRESH TRUFFLE FIRST COURSES

RISOTTO AL TARTUFO ^{7,12} €20

Risotto with fresh truffle

TAGLIATELLE AL TARTUFO ^{1,7,12} €17

Tagliatelle with fresh truffle

GNUDI AL TARTUFO ^{1,3,7} €15

Ricotta dumplings with spinach, parmesan cheese and fresh truffle

CARBONARA AL TARTUFO ^{1,3,7} €15

Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese, egg yolk and fresh truffle

FIOCCHI DI PERA E PECORINO SU CREMA DI FORMAGGI AL TARTUFO ^{1,3,7} €20

Dumplings with pear and pecorino cheese filling placed on fresh truffle cheese cream

SECONDI TARTUFO

FRESH TRUFFLE SECOND COURSES

FILETTO DI CHIANINA AL TARTUFO FRESCO €34

Grilled Chianina fillet with fresh truffle

ENTRECOTE "SANTO SPIRITO" AL TARTUFO ⁷ €28

Grilled and sliced entrecote with fresh truffle

ANTIPASTI



STARTERS

CROSTINO TOSCANO ^{1,7,9,12} €12

Sliced toasted bread with chicken liver paté

CAPRESE ⁷ €13

Sliced fresh mozzarella with tomatoes, olive oil and fresh basil

BRUSCHETTA ¹ €9

Grilled bread rubbed with garlic topped with tomatoes, olive oil and fresh basil

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA ⁷ €14

Slices of raw ham and bufala mozzarella

CARPACCIO DI BLACK ANGUS ^{7,8} €28

Affumicato con nocciola, pecorino e aceto balsamico invecchiato

Black Angus smoked carpaccio with hazelnut, pecorino cheese and aged balsamic vinegar

GASPACHO DI POMODORO ^{1,7} €15

Cold tomatoe soup

BURRATA PUGLIESE ⁷ €18

Su crema di peperoni, pomodorini secchi, capperi e crema di cipolle caramellate

Apulian burrata on a cream of peppers, sun dried tomatoes, capers and caramelized onions

TARTARE DI MANZO ^{1,7} €24

Con crema di cipolle caramellate e parmigiano

Beef tartare with caramelized onion cream and parmesan cheese

TAGLIERI

PLATTERS



TAGLIERE MISTO ^{1,7,8} €26

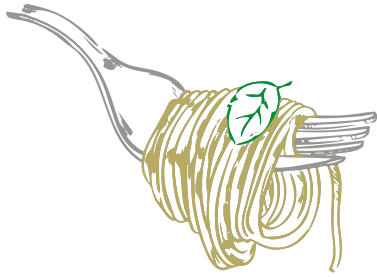
Mixed tuscan cold cuts farm to table | For 2 people

TAGLIERE DEGUSTAZIONE ^{1,7,8,12} €80

Large platter designed by the chef | For 4 people

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ^{7,8} €22

Platter with a selection of cheese of different ages/types with marmalade



PRIMI

FIRST COURSES

TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO ^{1,3,7,12} €15

Tagliatelle with white meat sauce

PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE ^{1,9,12} €16

Thick handmade spaghetti with wild boar ragù sauce

PICI CON POLPETTE DI MANZO ^{1,9,12} €17

Thick handmade spaghetti with beef meatballs and tomato sauce

RISOTTO VERDE CON CREMA DI GORGONZOLA ^{7,12} €17

Green Risotto with gorgonzola cheese

FIOCCHI DI PERA E PECORINO SU CREMA DI FORMAGGI ^{1,3,7} €18

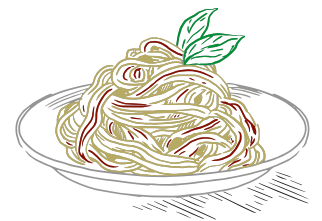
Dumplings with pear and pecorino cheese filling placed on parmesan cheese cream

GNUDI CON BURRO E PARMIGGIANO ^{1,3,7} €14

Tuscan ricotta dumplings with butter and parmesan cheese

RIGATONI ALLA CARBONARA ^{1,3,7} €14

Rigatoni pasta with pork cheek, pecorino cheese and egg yolk



SECONDI

SECOND COURSES

FILETTO DI SCOTTONA - €28

Heifer fillet mignon

ENTRECOTE "SANTO SPIRITO" ⁷ - €25

Entrecote with sage, rosemary and thyme

FILETTO DI CHIANINA - €30

Chianina fillet mignon

ENTRECOTE AL PEPE VERDE ^{1,4,7,8,12} €26

Entrecote with green pepper sauce

TAGLIATA DI POLLO ⁷ €20

Sliced grilled chicken breast
with rocket salad and parmesan cheese

POLPETTE AL POMODORO ^{1,3,7,12} €20

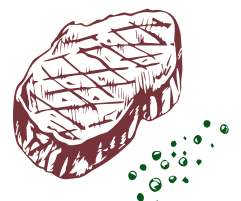
Traditional beef meatballs with tomato sauce

TAGLIATA DI MANZO ⁷ €25

Sliced grilled beef
with rocket salad and parmesan cheese

RIBS DI MANZO COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PURÉ DI RAFANO E PATATE ^{1,5,9,12} €35

Beef ribs cooked at low temperature with mashed horseradish and potatoes



Coperto €3
Cover charge €3

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO - €7

Roasted potatoes

VERDURE DI STAGIONE SALTATE - €9

Grilled vegetables

FAGIOLI ALL'OLIO - €7

White beans with olive oil

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO - €7

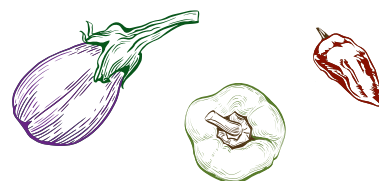
White beans with tomato sauce

BIETOLE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - €8

Beets greens with garlic, olive oil and chilli flakes

PATATE ARROSTO CON CREMA DI TARTUFO E TARTUFO FRESCO ⁷ - €12

Roasted potatoes with truffle cream and fresh truffles



INSALATE

SALADS

INSALATA VERDE - €6

Green salad

INSALATA MISTA - €8

Lettuce, carrots, olives, tomatoes and cucumber

RUCOLA, GRANA E POMODORINI ⁷ €12

Rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes

CAESAR SALAD ¹⁷ €15

Lettuce, chicken, parmesan cheese, toasted bread and caesar dressing



Coperto €3
Cover charge €3

BEVANDE

DRINKS

SANPELLEGRINO €3,8

Sparkling water

ACQUA PANNA €3,8

Still water

BIRRE IN BOTTIGLIA €6

Beers by bottle

COCA COLA €4

COCA COLA ZERO €4

FANTA €4

SPRITE €4

LEMON SODA €4

THE PESCA €4

Peach Tea

THE LIMONE €4

Lemon Tea

ACQUA TONICA €4

Tonic water

SUCCO ALL'ARANCIA €4

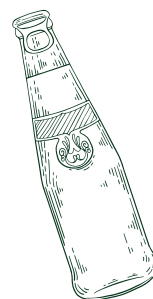
Orange juice

SUCCO ALLA PESCA €4

Peach juice

SUCCO DI MELA VERDE €4

Green apple juice



*Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati
Per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di servizio

*Some ingredients may be frozen
For any request please contact the staff in service

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nella bevande e negli alimenti preparati, somministrati e commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito composizione degli specifici prodotti

Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" REG. 1169/2011 UE

INFORMATION TO CUSTOMERS ON THE PRESENCE IN FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

Provisional information sign pending the publication of the DPCM showing the indications and the changes with which the information on allergens must be provided in public and commercial establishments, as required by the Regulation. CE No. 1169/2011

Customers are advised that, in drinks and food prepared, administered and marketed in this shop in the state of "non-prepacked" **can be contained ingredients or adjuvants considered allergens**

Those in need may ask for information on the composition of the specific products

List of adjuvant ingredients considered allergens used in this shop

"Substances or products that cause allergies or intolerances" reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strands, and products thereof	8. Frutta a guscio Nuts, namely: Almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), Walnuts (<i>Juglans regia</i>), Cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati Crustaceans and products thereof	9. Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	10. Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
6. Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	13. Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof
	La Direzione the management

Coperto (cover charge) 3€

* Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di servizio
Some ingredients may be frozen. For any request please contact the staff