

CAFFETTERIA - COFFEE

Caffè espresso Espresso coffee	4.50 €
Macchiatone Espresso with milk 7**	5 €
Caffè doppio Double espresso coffee	6 €
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	4.50 €
Caffè marocchino Espresso coffee, milk and cacao 7**	5 €
Caffè d'orzo Barley coffee 1**	4.50 €
Caffè al ginseng Ginseng coffee	4.50 €
Caffè americano American coffee	5 €
Caffè con panna Espresso with whipped cream 7**	5 €
Caffè Corretto Espresso with liquor or spirit on your taste	6.50 €
Caffè freddo shakerato Shaked cold espresso coffee	6 €
Caffè latte Milk and espresso coffee 7**	6.50 €
Cappuccino 7**	5.50 €
Cappuccino con latte di Soia Cappuccino with soy milk	6 €
Cappuccino al ginseng Ginseng cappuccino 7**	6 €
Cappuccino d'orzo Barley cappuccino 7**	6 €
Cappuccino con panna Cappuccino with whipped cream 7**	6 €
Cappuccino freddo Iced cappuccino 7**	7 €
Latte macchiato Milk with few drops of espresso coffee 7**	6.50 €
Latte Milk 7**	5 €

Cioccolata calda Hot chocolate 7**	7 €
--	-----

Cioccolata calda con panna Hot chocolate with whipped cream 7**	8 €
---	-----

LA VIA DEL TÈ

English breakfast Classica miscela di tè neri speziati	7 €
--	-----

Tè nero Earl Grey Imperiale Tè nero darjeeling dall'aroma del bergamotto	7 €
--	-----

Earl Grey Imperiale Tè indiano di alta montagna profumato al bergamotto	7 €
---	-----

Tè verde Special Gunpowder	7 €
-----------------------------------	-----

Marrakech mint tea Tè verde con menta	7 €
---	-----

Nanah del Marocco Bancha fiorito Tè Bancha con gelsomino asiatico	7 €
---	-----

Romeo e Giulietta Tè verde con fragola, papaya e petali di rosa	7 €
---	-----

Lemon & ginger tea Tè verde con zenzero e limone	7 €
--	-----

INFUSI E TISANE HERBAL TEA AND TISANE

Tisana digestiva Semi di finocchio e radice di liquirizia	7 €
---	-----

Tisana Energy Rooibos Semi di Guaranà, boccioli di rosa e gin	7 €
---	-----

Tisana Purity Melissa, verbena, salvia, lemongrass, scorza di limone, ribes rosso e petali di calendula	7 €
---	-----

Infuso di frutti di bosco Karkadè, rosa canina, mela, mirtilli, sambuco, calendula e petali di fiordaliso	7 €
---	-----

Infuso Sogno d'Amore Karkadè, rosa canina, uvetta, sambuco, scorza d'arancia, mela, albicocca, pera, pesca e petali di fiordalis	7 €
--	-----

Infuso di pura camomilla Camomile herbal tea, caffeine-free	7 €
---	-----

COLAZIONE - BREAKFAST

PANCAKES

Crema al cioccolato ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾ Pancakes with chocolate cream	11 €
Ricotta, miele e cannella ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Pancakes with ricotta cheese, honey and cinnamon	12 €
Sciroppo d'acero e burro ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Pancakes with maple syrup and butter	14 €

PANE TOSTATO | TOASTED BREAD

Pane, burro e marmellata ⁽¹⁻⁷⁾ Toasted bread, butter and jam	8 €
---	-----

Avocado toast feta ⁽¹⁻⁷⁾ Pane tostato, Avocado e feta Toasted bread, avocado, and feta	13 €
--	------

Avocado toast salmone ⁽¹⁻⁴⁾ Pane tostato, Avocado e salmone affumicato Toasted bread, avocado, and smoked salmon	15 €
--	------

YOGURT | YOGURT

Miele ⁽⁷⁾ Yogurt with honey	6 €
--	-----

Frutti di bosco e miele ⁽⁷⁾ Yogurt with berries and honey	9 €
--	-----

Muesli al cioccolato ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁻⁶⁾ Yogurt with chocolate muesli	8 €
--	-----

UOVA AL PIATTO | EGGS

Uova all'occhio di bue e pancetta croccante ⁽³⁾ Fried eggs and crispy bacon	13 €
--	------

Uova strapazzate e pancetta croccante ⁽³⁾ Scrambled eggs and crispy bacon	13 €
--	------

OMELETTE

Classica ⁽³⁾ Traditional omelette	13 €
--	------

Bianca ⁽³⁾ White eggs omelette	14 €
---	------

Zucchine ⁽³⁾ Omelette with zucchini	15 €
--	------

Prosciutto e formaggio ⁽³⁻⁷⁾ Omelette with ham and cheese	16 €
--	------

PASTICCERIA - PASTRY

Croissant vuoti e farciti Croissant plain and stuffed ^{1-3-7**}	3.50 €
--	--------

Croissant pistacchio ^{1-3-7-8**}	4 €
--	-----

Croissant vegano ^{1-8**}	4 €
--	-----

Budino di riso Rice pudding typical florentine dessert ^{1-3-7**}	4 €
---	-----

Bombolone Stuffed donut ^{1-3-7**}	3.50 €
---	--------

Paste dolci (bignè, crostatine) Pastries (eclair, tarts and more) ^{1-3-7-8**}	5 €
--	-----

Pasticceria mignon Finger pastries ^{1-3-7-8**}	2.50 €
--	--------

Selezione 4 mignon Selection of 4 pcs. Finger pastries ^{1-3-7-8**}	8 €
---	-----

Selezione 8 mignon Selection of 8 Pcs. Finger pastries ^{1-3-7-8**}	12 €
---	------

Selezione biscotti misti da Tè (5 pz.) Selection of tea biscuit (5Pcs) ^{1-3-7-8**}	4 €
---	-----

Selezione biscotti misti da Tè (10 pz.) Selection of tea biscuits (10 pz.) ^{1-3-7-8**}	8 €
---	-----

Ricciarelli (3 Pz.) Almond biscuits (3 Pcs) ^{3-8**}	5 €
--	-----

Selezione di 4 cioccolatini Scudieri Selection of 4 Scudieri chocolates ^{1-3-7-8**}	6 €
--	-----

Fetta di Panforte o Panpepato 100 gr. circa ^{8**}	65 € al Kg
--	------------

DESSERT

Tiramisù ^{1-3-7**}	7 €
------------------------------------	-----

Cheesecake ^{1-3-7**}	8 €
--------------------------------------	-----

Torta Sacher ^{1-3-7**}	7 €
--	-----

Babà ^{1-3-7-8**}	7 €
----------------------------------	-----

Cannolo Siciliano Ricotta cheese ^{1-3-7-5**}	7 €
---	-----

Torta della Nonna Traditional cake filled with custard cream and pine nuts ^{1-3-7-8**}	7 €
---	-----



Il nostro laboratorio di pasticceria artigianale produce torte, biscotti e pasticcini con la cura di ogni procedimento artigianale e scegliendo le materie prime migliori.

We pay great attention to the quality of our bakery. We are constantly improving, but we do not forget about tradition!

Gentile ospite, chieda al nostro responsabile sala per consigliare un vino da dessert.

Dear costumer, ask to the waiter to recommend you a dessert wine.

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

OUR TASTINGS

Cantucci fatti in casa accompagnati con Vin Santo | Home made Cantucci with Vin Santo ^{1-3-7-8**} 10 €

Degustazione caffè con biscotti, Ricciarelli e cioccolata di nostra produzione ^{1-3-7**} 12 €
Coffee Experience with biscuits, Ricciarelli and chocolates of our production

SPREMUTE

FRESH JUICE

Spremuta di arancia o pompelmo 8 €
Fresh orange or grapefruit juice

Spremuta di melograno 9 €
Fresh pomegranate juice

CENTRIFUGHE

CENTRIFUGES

Abbronzante: mela, carota e arancia 9 €
Apple, carrot and orange

Energizzante: mela, carote e zenzero 9 €
Apple, carrot and ginger

Drenante: mela, ananas e kiwi 9 €
Apple, pineapple and kiwi

ACE: arancia, carote e limone 9 €
Orange, carrot and lemon

FRUTTA

FRUIT

Macedonia di frutta 9 €
Fresh fruit salad

Coppa fragole 8 €
Strawberry cup

Coppa fragole con panna 9 €
Strawberry cup with whipped cream ^{7**}

Coppa frutti di bosco 10 €
Berries cup ^{7**}

Coppa frutti di bosco con panna 11 €
Berries cup with ice cream ^{7**}

PRANZO - LUNCH

Dalle 10.00 alle 18:00 | From 10:00 AM to 6:00 PM

LE PINSE

Regina Margherita ^{1-6-7**}

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico 15 €
 tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Salamino piccante ^{1-6-7**}

Pomodoro, salamino piccante e mozzarella 16 €
 fior di latte
 Tomato sauce, spicy salami and fior di latte mozzarella cheese

Scudieri ^{1-3-6-7**}

Pomodoro, fior di latte mozzarella cheese, 16 €
 ham , cherry tomatoes and grana cheese
 Pomodoro sauce, fior di latte, crudo , pomodori-
 ni e grana

Cetara ^{1-4-6-7-12**}

Alici di Cetara, pomodorino datterino giallo, 18 €
 capperi e burrata
 Cetara anchovies, yellow date tomatoes, capers
 and burrata cheese

Rustica ^{1-6**}

Base bianca, pancetta, cipolla e funghi 18 €
 White base, bacon, onion and mushrooms

Andria ^{1-6-7-8**}

Base bianca Pomodorino ciliegia, olive di 18 €
 Cerignola, burrata e tarallo sbriciolato
 White base Cherry tomato, Cerignola olives,
 burrata cheese and crumbled tarallo cheese

NON SOLO BURGER...

Pulled-pork ^{1-3-6-7-10**}

Burger tostato, pulled pork, cipolla caramel-
 lata, pancetta croccante e salsa alla senape 15 €
 con chips croccanti
 Toasted bread, pulled pork, caramelized onion,
 crispy bacon and mustard sauce with crispy
 chips

Wild salmon ^{1-4-7**}

Salmone affumicato, guacamole e yogurt 15 €
 greco con chips croccanti
 Smoked salmon, guacamole and
 Greek yogurt with crispy chips

La Schiacciata con la porchetta ^{1-3-9-10**}

Schiacciata toscana, porchetta, giardiniera 15 €
 e maionese oppure salsa verde con chips
 croccanti
 Tuscan Schiacciata , porchetta, giardiniera and
 mayonnaise or green sauce with crispy chips

Un tacchino al duomo ^{1-3-10**}

Schiacciata toscana, tacchino arrosto al 15 €
 miele, uovo sodo, insalata e pomodoro
 con chips croccanti
 Tuscan flatbread, honey-roasted turkey,
 hard-boiled egg, salad and tomato with crispy
 chips

La schiacciata vegetariana ^{1-7-8**}

Schiacciata toscana, Brie, zucchine, pomo- 15 €
 doro secco e pesto al pistacchio di Bronte
 con chips croccanti
 Tuscan Schiacciata, Brie, zucchini, sun-dried
 tomato and Bronte pistachio pesto with crispy
 chips

PRANZO - LUNCH

Dalle 10.00 alle 18:00

From 10:00 AM to 6:00 PM

Caesar Salad ^{1-3-4-7-10-12**}

Iceberg, grana padano a scaglie, pollo croccante, pane tostato, salsa Caesar e bacon arrosto 16 €
 Iceberg salad, Grana Padano flakes, crispy chicken, toast, Caesar sauce and roasted bacon

Nizzarda ^{3-4**}

Misticanza, olive taggiasche, uovo sodo, tonno al naturale e pomodorini 16 €
 Misticanza salad, Taggiasca olives, hard-boiled egg, natural tuna and cherry tomatoes

Greca ^{7**}

Misticanza, cetrioli, pomodoro, cipolla, peperone, olive taggiasche e feta 16 €
 Misticanza salad, cucumber, tomato, onion, bell pepper, Taggiasca olives and feta cheese

Dal Giappone ^{4-6**}

Riso basmati, salmone, avocado, edamame e pomodoro 18 €
 Basmati rice, salmon, avocado, edamame and tomato

La nostra caprese ^{7**}

Pomodoro datterino, pomodoro ramato, basilico, olio toscano e mozzarella di bufala 15 €
 Cherry tomato, coppery tomato, basil, Tuscan oil and buffalo mozzarella cheese

La parmigiana ^{1-3-7-9**}

Parmigiana di melanzane al forno 18 €
 Baked eggplant parmigiana

Gli affettati toscani ^{7-8-10**}

Gran tagliere di salumi toscani e selezione di formaggi con mostarde 25 €
 Big cutting board of Tuscan cured meats and selection of cheeses with mustards

La lasagna ^{1-3-7-9**}

Lasagna alla bolognese 16 €
 Lasagna bolognese

Il piccio al pomodoro ^{1**}

Picio senese ai tre pomodori e basilico fresco 16 €
 Picio senese with three tomatoes and fresh basil

Una carbonara in città ^{1-3-7**}

Paccherino alla carbonara con guanciale croccante 16 €
 Paccherino pasta carbonara with crispy guanciale bacon

Tagliata di scottona ^{3-7**}

Tagliata di scottona, pomodorini, rucola e grana 25 €
 Tagliata of scottona, cherry tomatoes, arugula and grana cheese

Black H Angus ^{3-7-10**}

Black Angus scottato, misticanza, maionese, pomodoro e ceddar 18 €
 Seared black Angus, misticanza, mayonnaise, tomato and cedar

ALLERGENI ALIMENTARI

Gentilissimi ospiti,
 ci preoccupiamo della vostra salute, vi chiediamo pertanto di segnalarci tempestivamente eventuali allergie agli alimenti riportati nella tabella. Qualora fosse necessario, vi ricordiamo che è possibile consultare il nostro libro ingredienti. Grazie.

Dear guests,
 we care about your health.
 Please, notify us promptly on any allergy to food listed in the table. If required, you can check our ingredients book. Ask our staff. Thank you.



SOFT DRINK

Bottiglia di acqua Panna 0,45 Still mineral water cl 45	3.50 €
Bottiglia di acqua San Pellegrino 0,45 Sparkling mineral water cl 45	3.50 €
Bottiglia di acqua Panna cl 0,75 Still mineral water	5.50 €
Bottiglia di acqua San Pellegrino cl 0,75 Sparkling mineral water cl 75	5.50 €
Aranciata, limonata, Chinotto, Gazzosa Lurisia Orange, italian lemon chinotto and gazzosa soft drink Lurisia	8 €
Coca-Cola Coca Zero	7 €
Lemonsoda	7 €
Tassoni al cedro Citrus tonic	7 €
Fever Tree ginger beer	7 €
Fever Tree Mediterranean Floreal tonic	7 €
Crodino Sanbitter rosso o bianco	7 €

VINI DA DESSERT

DESSERT WINE

Vin Santo	8 €
Porto Rosso	8 €
Moscato d'Asti DOCG	8 €

VINO BIANCO - WHITE WINE

Vernaccia di San Gimignano DOCG "La Lastra"	7 €	30 €
Vermentino Toscano "Tenuta Moraia"	8 €	30 €
Pinot Grigio DOC "Roeno Tera Alta"	8 €	30 €
Chardonnay IGT Toscana "Contessa di Radda"	8 €	35 €
Gewurztraminer DOCG "Kossler"	8 €	36 €
Primitivo Rosato IGT "A. Mano"	7 €	30 €

VINO ROSSO - RED WINE

Chianti Classico DOCG "Cantina di Valiano"	9 €	35 €
Nobile di Montepulciano DOCG "Cerraia"	11 €	45 €
Brunello di Montalcino DOCG "Villa al Cortile"	14 €	60 €
Pinot nero DOCG "Kossler"	9 €	35 €

BOLLICINE - SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene	9 €
Franciacorta Brut DOCG	12 €



BIRRE - BEER

Birra piccola alla spina Draft small beer	7 €
Birra media alla spina Draft medium beer	10 €
Ichnusa non filtrata cl 33	8 €
Menabrea cl 33	8 €
Messina cristalli di sale cl 33	8 €
Moretti rossa cl 33	8 €
Birra senza glutine Gluten free beer cl 33	8 €
Birra analcolica Analcolic beer cl 33	8 €

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Scudieri Pomegranate, lime, grapefruit, strawberry syrup	13 €
Florida Grapefruit, orange, sugar, lemon, grenadine syrup	12 €
Shirley Temple Ginger ale, grenadine syrup	12 €
Virgin Mojito Lime, fresh mint, ginger ale, sugar	13 €

APERITIVI E VERMOUTH

APERITIF AND VERMOUTH

Martini bianco, dry o rosso	8 €
Noilly vermouth dry	9 €
Martini Ambrato	9 €
Martini Rubino	9 €
Aperol	8 €
Campari	8 €
Campari soda	8 €
Select	8 €
Carpano Classico	8 €
Carpano Antica Formula	10 €
Cocchi Vermouth di Torino	9 €
Punt e Mes	8 €
Carlo Alberto Vermouth rosso	9 €

FROZEN DRINKS

Frozen Daiquiri Classic or fruit	13 €
Frozen Margherita Classic or fruit	13 €

THE NEGRONI

Oltre 100 anni fa, proprio qui a Firenze, il Conte Negroni inventò il primo cocktail Negroni aggiungendo una parte di Gin all'Americano.

Over 100 years ago, right here in Florence, Count Negroni invented the first Negroni cocktail, adding a part of Gin to the Americano.

Negroni

London Dry gin, bitter Campari, Vermouth rosso 16 €

Americano

Vermouth rosso, bitter Campari, soda water 15 €

Sbagliato

Vermouth rosso, bitter Campari, prosecco 16 €

Mi-To

Vermouth rosso, bitter Campari 15 €

Boulevardier

Vermouth rosso, bitter Campari, barbour or Rye whiskey 16 €

Negroni Svegliato

Vermouth rosso infuso al caffè, bitter Campari, Dry gin 17 €

Negrosky

Vermouth rosso, bitter Campari, vodka 16 €

CLASSIC COCKTAILS

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, cranberry juice, lemon juice 15 €

Dirty Martini

Gin o Vodka, Martini dry, olive brine 16 €

Espresso Martini

Vodka, liquore alcaffè, espresso, sugar 16 €

Manhattan

Rye whisky, Carpano Antica Formula, angostura 16 €

Passion Martini

Vodka, passoa, passion fruit, lemon juice, sugar 17 €

Martini Cocktail

Gin o Vodka, Martini dry 16 €

Old Fashioned

Bourbon Whisky, angostura, sugar, soda water 16 €

Bloody M |

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, salsa Worcester 15 €

Gin Fizz

Gin, lemon juice, sugar, soda water 15 €

Moscow Mule

Vodka, lime juice, ginger beer 16 €

Daiquiri

White rum, lime juice, sugar 15 €

Margarita

Tequila, lemon juice, triple sec 15 €

Mojito

White rum, lime juice sugar fresh mint soda water 16 €

Pina Colada

White rum, pineapple juice, coconut 16 €

SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda water 14 €

Hugo

Prosecco, elderflower syrup, soda water 15 €

Saint Germain Hugo

Prosecco, St. Germain, soda water 18 €

Campari Spritz

Campari, prosecco, soda water 15 €

Spritz Veneziano

Bitter Select, prosecco, soda water 15 €

Spritz Scudieri

Aperol, fresh pomegranate juice, prosecco 17 €

GIN AND VODKA CORNER

Abbina la tua acqua tonica preferita
Combine it with your favourite Tonic Water

GIN

Bombay Sapphire London	16 €
Plymouth Navy Strenght	18 €
Tanqueray Ten	17 €
Portobello	16 €
Hendrick's	17 €
The Botanist	17 €
Gin Mare	17 €
Monkey 47	18 €
Imea Gin	16 €
Malfy Limone Gin	15 €
Malfy Arancia Gin	16 €
Sabatini London dry	17 €

VODKA

Beluga noble	16 €
Belvedere	16 €
Grey goose	16 €

GRAPPA

Chardonnay Castagner barrique	9 €
Moscato Castagner Fuoriclasse	8 €
903 Tipica Maschio	8 €
903 Tipica Barrique Maschio	9 €
Grappa di Brunello	9 €

AMARI

Averna	8 €
Amaro del Capo	8 €
Amaro Lucano	8 €
Baileys	9 €
Branca Menta	8 €
Cointreau	9 €
Cynar	8 €
Disaronno Originale	8 €
Drambuie	8 €
Fernet Branca	8 €
Frangelic	8 €
Jagermeister	8 €
Jefferson	8 €
Limoncello	8 €
Montenegro	8 €
Pastis	8 €
Punch al Mandarino	8 €
Sambuca	8 €
Unicum	8 €

RUM

CUBA

Bacardi Carta Bianca	9 €
----------------------	-----

GUATEMALA

Zacapa 23	18 €
-----------	------

Zacapa X.O	25 €
------------	------

GUYANA

El Dorado 12	14 €
--------------	------

REPUBBLICA DOMINICANA

Brugal 1888 Super Premium	14 €
---------------------------	------

GIAMAICA

Appleton Estate Rare	13 €
----------------------	------

VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusive	14 €
-------------------------------	------

MARTINICA

J.Bally	18 €
---------	------

TEQUILA

Patron Silver	12 €
---------------	------

Don Julio Reposado	12 €
--------------------	------

Espolòn	12 €
---------	------

BRANDY, COGNAC AND CALVADOS

Vecchia Romagna etichetta nera	8 €
--------------------------------	-----

Calvados Drouin Pays D'auge Reserve	12 €
-------------------------------------	------

Grand Marnier	10 €
---------------	------

Courvoisier V.s	9 €
-----------------	-----

Remy Martin V.s.o.p	13 €
---------------------	------

WHISKY AND WHISKEY

SCOZIA

Johnny Walker Red Label	11 €
-------------------------	------

Johnny Walker Black Label	14 €
---------------------------	------

Chivas Regal 12	14 €
-----------------	------

Talisker Skye	16 €
---------------	------

Laphroaig	18 €
-----------	------

Oban	18 €
------	------

Glenfiddich	18 €
-------------	------

IRLANDA

Jameson	12 €
---------	------

USA

Jim Beam	11 €
----------	------

Jack Daniel's	12 €
---------------	------

Knob Creek Rye	14 €
----------------	------

Wifi: username: **scudieriguest** | password: **scudierifirenze**

I prezzi al tavolo sono maggiorati / Table prices are higher