RISTORANTE PIZZERIA WINE BAR

LA BUSSOLA

FIRENZE DAL 1960

APERITIVI E COCKTAIL / Aperitif & Cocktail

APEROL SPRITZ / Aperol, prosecco & soda	€ 8
CAMPARI SPRITZ / Bitter Campari, prosecco & soda	€ 8
LIMONCELLO SPRITZ / Limoncello, prosecco & soda	€ 8
BLOODY MARY / Vodka, tomato juice, tabasco & lemon juice	€ 10
ESPRESSO MARTINI / Vodka, Coffee liquor & espresso, bayles	€ 12
MOSCOW MULE / Vodka, ginger beer, lime juice	€ 12
LONDON MULE / Gin, ginger beer and lime juice	€ 12
MEXICAN MULE / Tequila, ginger beer and lime juice	€ 12
BELLINI / Peach and prosecco	€ 8
MIMOSA / Orange juice and prosecco	€ 8
AMERICANO / Bitter Campari, Red Vermouth & soda	€ 8
NEGRONI / Gin Tanqueray, Bitter Campari, Red Vermouth	€ 10
NEGRONI TOSCANO / Tuscany Gin, Bitter & Vermouth Ruffino Distillery	€ 15
ACQUA DI FIRENZE / Orange, prosecco, Gin Ruffino, & Tuscany Vodka VKA	€ 14

GIN & TONIC or **SODA**	Gin Gordon	London dry	€ 8
	Gin Tanqueray or Bombay	London Dry	€ 10
	Gin Hendricks	Scotland	€ 13
	Gin Sabatini	Cortona -Tuscany	€ 13
	Gin Winestillery	Gaiole in Chianti -Tuscany	€ 13
VODKA & TONIC or **SODA**	Vodka Moskovskaya	Russia	€ 8
	Vodka Grey Goose	France	€ 13
	Vodka Belvedere	Poland	€ 13
	Vodka VKA	Mugello - Tuscany	€ 13
TEQUILA & SODA	Tequila Josè Cuervo	Jalisco - Mexico	€ 10
	Tequila Espolon	Jalisco - Mexico	€ 12

ANTIPASTI

Starters

CAPRESE DI BUFALA € 11
Fresh buffalo mozzarella cheese and fresh sliced tomatoes and basil

FRITTURA DI CALAMARI CON SALSA TARTARA € 15
Fried calamari with tartar & marinara sauces

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA E COCCOLI € 15
Parma raw ham and fresh burrata cheese with dough balls

MELANZANE ALLA PARMIGIANA € 12
Italian traditional eggplant with tomato & parmesan cheese

MOZZARELLA IN CARROZZA CON TARTUFO NERO FRESCO € 16
Fried white bread stuffed with mozzarella and black truffle

TARTARE DI TONNO CON CIPOLLA E CAPPERI € 16
Tuna tartare with onion & capers

PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO NERO FRESCO € 18
Grilled Tuscan pecorino cheese with fresh black truffle

IMPEPATA DI COZZE € 13
Italian traditional steamed mussels

TAGLIERE DI AFFETTATI E PECORINI CON CROSTINI MISTI X 2 PERSONE € 24
Platter of Tuscan cold cuts and cheeses with bruschetta for 2 people

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CROSTINI DORATI E BURRO € 13
Cantabrico anchovies with golden croutons and butter

PRIMI PIATTI

Pasta Dishes

LASAGNE AL FORNO € 13
Lasagne with beef meat sauce and parmesan cheese

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 13
Spaghetti with bacon, egg, parmesan

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALLA BOLOGNESE € 13
House-made tagliatelle noodles with beef meat sauce

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO CAPRINO € 15
Risotto with red radicchio and goat cheese

GRAN ZUPPA DI MARE "LA BUSSOLA" CON PANE CROCCANTE € 22
Steamed mussels, clams, shrimps, prawns in tomato sauce & grilled bread

GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI CILIEGINI & STRACCIATELLA € 14
Potato gnocchi with cherry tomato pesto & stracciatella cheese

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DEL CHIANTI € 15
Spaghetti with egg, Chianti wine reduction, Tuscan bacon & sheep cheese

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO € 23
Spaghetti with mussels, clams, shrimps and prawns

LINGUINE ALL'ARAGOSTA € 35
Linguine with Sicily lobster, tomato sauce, garlic

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI € 22
Linguine pasta with clams

A VOSTRA RICHIESTA SPAGHETTI E PENNE SENZA GLUTINE CON CONDIMENTO A VOSTRA SCELTA

UPON REQUEST SPAGHETTI AND PENNE GLUTEN FREE

RISTORANTE PIZZERIA WINE BAR
LA BUSSOLA
FIRENZE DAL 1960

SECONDI PIATTI

Main course

POLPO DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA CON PATATE SAUTÉ € 22
Grilled Mediterranean octopus with sauté potatoes

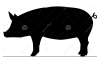
SCOTTATA DI TONNO FRESCO CON SESAMO € 23
Seared fresh tuna with sesame

ORATA FRESCA ALLA GRIGLIA CON SPINACI SALTATI € 25
Fresh grilled Mediterranean sea bream with sautéed spinach

COTOLETTA DI MANZO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE € 20
“Milanese style" fried veal with french fries

PETTO DI POLLO ALLA CACCIATORA CON POMODORO E OLIVE € 20
Grilled chicken breast with tomato & olives

CARPACCIO DI MANZO CON PECORINO TOSCANO E TARTUFO NERO € 24
Raw Beef carpaccio with Tuscan sheep cheese and black truffle



FILETTO DI MAIALE AL CHIANTI CON PERA CARAMMELLATA € 20
Pork fillet with Chianti wine reduction and caramelized pears

LA BISTECCA

T-Bone steak

Alla Bussola selezioniamo le migliori carni di manzo e la "Pezzata Rossa del Veneto" è la nostra attuale scelta per servire la bistecca ai nostri clienti.
At La Bussola we select the best beef and the Italian "Pezzata Rossa del Veneto" is our current choice to serve steak to our customers.

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 2 PERSONE CON PATATE ARROSTO € 80
Traditional Florentine T-Bone steak for 2 people with roasted potatoes

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 1 PERSONA CON PATATE ARROSTO € 40
Traditional Florentine T-Bone steak for 1 person with roasted potatoes

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 2 PERSONE CON PATATE ARROSTO E TARTUFO NERO € 100
Florentine T-Bone steak for 2 people with black truffle & roasted potatoes

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 1 PERSONA CON PATATE ARROSTO E TARTUFO NERO € 50
Florentine T-Bone steak for 1 person with black truffle & roasted potatoes

TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO € 25
Sliced grilled beef with balsamic vinegar reduction sauce

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 34
Grilled beef fillet with green pepper sauce

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 30
Grilled beef fillet

CONTORNI & INSALATE

Side dishes & salads

CONTORNI E INSALATE

Side dishes & salads

MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORO GRIGLIATE € 7
Grilled egg-plant, zucchini and tomato

SPINACI FRESCHI SALTATI IN PADELLA € 6
Stir-fried spinach

PATATE FRITTE € 5
French fries

PATATE ARROSTO € 6
Roasted potatoes

PATATE SAUTÉ € 6
Crispy boiled potatoes

INSALATA MISTA DI LATTUGA, RUCOLA, POMODORI & RADICCHIO ROSSO € 6
Lettuce, rocket, tomato & red radish

INSALATA VERDE DI LATTUGA & RUCOLA € 5
Green salad with lettuce & rocket

INSALATA VERDE DI LATTUGA € 5
Green salad with lettuce

CONTORNI TRADIZIONE TOSCANA

Tuscan traditional side dishes

FAGIOLI TOSCANI CANNELLINI IGP ALL'UCCELLETTO € 7
Tuscan "Cannellini" white beans with garlic, tomato sauce & sage

FAGIOLI TOSCANI CANNELLINI IGP ALL'OLIO EXTRA VERGINE € 7
Tuscan "Cannellini" white beans with extra virgin olive oil

CONTORNI & INSALATE

Side dishes & salads

INSALATONE

Large salads

INSALATONA ALLE PERE € 13

Lattuga, rucola, radicchio rosso, rucola, pere, pecorino e noci
lettuce, rocket, red chicory, pears, sheep cheese and walnuts

CESAR SALAD CON POLLO E PANE CROCCANTE € 14

Caesar salad with lettuce, grilled chicken and toasted bread

INSALATA GRECA CON FETA,POMODORO,CIPOLLA,OLIVE,CETRIOLI,ORIG. € 15

Greek salad with feta cheese, tomato, onion, olives, cucumber & origane

INS. AVOCADO E GAMBERETTI MARINATI, CILIEGINI, CETRIOLI E CIPOLLA € 15

Avocado and shrimp salad with cherries tomato, cucumber and onion

OLIO AL PEPERONCINO DELLA BUSSOLA

Se vi è piaciuto il nostro olio piccante preparato in cucina dai nostri chef con peperoncino fresco del nostro ortolano e lavorato con una nostra ricetta artigianale in olio extra vergine di oliva è possibile comprarlo in due diversi vasetti sottovuoto da portare via da chiedere al vostro cameriere :

If you liked our spicy oil prepared in the kitchen by our chefs with fresh chilli from our gardener and worked with our artisan recipe in extra virgin olive oil, you can buy it in two different vacuum-packed jars to take away to ask your waiter:

VASETTO DA 150 ml € 12

VASETTO DA 350 ml € 22

RISTORANTE PIZZERIA WINE BAR
LA BUSSOLA
FIRENZE DAL 1960

PIZZE TOSCANE

Our own original Tuscan ingredients pizzas

La Pizza Toscana è una nostra ricetta originale molto apprezzata dalla nostra clientela.
Alla Bussola da 20 anni proponiamo questa selezione di pizze create con ingredienti
Toscani di qualità e abbinamenti legati alla tradizione della nostro territorio.

The Tuscan Pizza is our original recipe appreciated by our customers.
For almost 20 years alla Bussola has been offering a selection of pizzas created with
Tuscan quality ingredients with combinations linked to the tradition of our territory.

PIZZA TOSCANA N°1 € 17
Pecorino marzolino, pomodorini, salame di cinghiale, pecorino pepe nero
Tuscan sheep cheese, tomatoes with wild boar salame & black pepper cheese

PIZZA TOSCANA N°2 € 16
Pecorino marzolino, pere, noci, miele toscano
Tuscan sheep cheese with pears, walnuts & honey

PIZZA TOSCANA N°3 € 18
Pecorino marzolino, pomodorini, salame d'oca e pecorino al tartufo
Tuscan sheep cheese & Florentine tomatoes, goose salame & truffle sheep cheese

PIZZA TOSCANA N°5 € 20
Pecorino marzolino e tartufo nero fresco
Tuscan sheep cheese with black truffle

RISTORANTE PIZZERIA WINE BAR
LA BUSSOLA
FIRENZE DAL 1960

PIZZE SPECIALI

Our special ingredients pizzas

Le nostre pizze speciali consigliate dai Pizzaioli della Bussola

Our special ingredients pizzas recommended by the pizza chefs of La Bussola

MARGHERITA SPECIALE € 13

Salsa pomodoro, Bufala, ciliegini, basilico & spolverata di Grana Padano
Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, basil & parmisan

NAPOLI SPECIALE € 15

Salsa pomodoro, Bufala, ciliegini, Olive Taggiasche, Acciughe Cantabrico, capperi & origano
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Olives, Cantabrian anchovies, capers &oregano

QUESTA PIZZICA € 14

Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, 'Nduja Dop e peperoncino fresco& Stracciatella
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Calabrian Chilli, stracciatella cheese & chili pepper

BURRATINA € 15

Salsa di pomodoro, Prosciutto Crudo di Parma e Burrata
Tomato sauce, "Parma" Ham & Burrata Cheese

BUSSOLA € 15

Salsa di pomodoro, fior di latte, Bresaola della Valtellina, rucola e Grana Padano
Tomato sauce, mozzarella, beef bresaola, rocket salad and chopped parmesan cheese

CALZONE AL PECORINO € 15

Salsa pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame piccante e Pecorino Toscano
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami & Tuscan sheep cheese

RISTORANTE PIZZERIA WINE BAR
LA BUSSOLA
FIRENZE DAL 1960

PIZZE

Il nostro impasto è composto da un blend di farine integrali, di farro e farine macinate a pietra del Molino Quaglia. La lievitazione minima è di 30 ore ed arriva fino a 72 ore a seconda della stagione e delle temperature. Con la nostra attenta lavorazione otteniamo un impasto leggero e digeribile. La cottura dal 1960 è rigorosamente in forno a legna e selezioniamo i migliori ingredienti per realizzare le nostre pizze.

Our dough is composed of a blend of wholemeal flours, spelled and ground flours to the stone of Molino Quaglia. The minimum leavening is 30 hours and reaches up to 72 hours a depending on the season and temperatures. With our careful processing we get a light and digestible. Cooking since 1960 is strictly in a wood oven and select the best ingredients to make our pizzas.

MARINARA € 8
Salsa pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, oregano

MARGHERITA € 9
Salsa pomodoro, fior di latte e basilico
Tomato sauce, mozzarella and basil

NAPOLI € 11
Salsa pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi & origano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers & oregano

SALAMINO PICCANTE € 12
Salsa di pomodoro, fior di latte e salame piccante
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami

PROSCIUTTO E FUNGHI € 13
Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms sauce

MEDITERRANEA € 14
Pomodorini, bufala, acciughe del Cantabrico, olive Taggiasche, cipolla, capperi e basilico
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, olives, capers, onions and basilic

PIZZE

L'aggiunta di ingredienti nelle pizze comporta un aumento del prezzo come da elenco:
The addition of ingredients in pizzas leads to an increase in prices as listed:

Burrata € 4
Mozzarella di bufala € 4
Prosciutto crudo, bresaola € 4
Altri ingredienti/ All the ingredients € 2

Dimensione pizza / Pizza Size
28-30 cm / 11-12 inch

QUATTRO FORMAGGI € 12
Salsa pomodoro, fior di latte, gorgonzola, emmental, parmigiano
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, emmental, parmesan cheese

MAIALINA € 14
Salsa pomodoro, fior di latte, salame piccante, cotto e salsiccia
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham and sausage

VEGETARIANA € 13
Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, cipolla, funghi
Tomato sauce, mozzarella, egg-plant, zucchini, onions, mushrooms

QUATTRO STAGIONI € 13
Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, olive taggiasche, carciofi, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, olives, ham, artichokes, mushrooms

TONNO, OLIVE TAGGIASCHE E CIPOLLA € 12
Salsa pomodoro, fior di latte, tonno, olive e cipolla
Tomato sauce, mozzarella, tuna, olives and onion

CALZONE PROSCIUTTO COTTO € 12
Salsa pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella and ham

CALZONE FARCITO € 13
Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, olive taggiasche, carciofi e cotto
Tomato sauce, mozzarella, olives, ham, artichokes and mushrooms

MELANZANE E GRANA € 14
Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane e scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, egg-plant and parmesan cheese

RISTORANTE PIZZERIA WINE BAR
LA BUSSOLA
FIRENZE DAL 1960

BIRRE ALLA SPINA
Draft beer

Alla spina proponiamo una birra prodotta ai piedi delle montagne Dolomiti con acqua, malto e lievito del Trentino garanzia di un prodotto di qualità Italiano del Birrificio Pedavena.
On tap we offer a beer produced at the foot of the Dolomites mountains with water, malt and yeast from Trentino, guaranteeing an Italian quality product from Pedavena Brewery.

BIRRA MEDIA ALLA SPINA PILS DOLOMITI 0,40 € 6
Italian pilsner large draft beer "Dolomiti"

BIRRA PICCOLA ALLA SPINA DOLOMITI 0,20 € 4
Italian pilsner small draft beer "Dolomiti"

BIRRE ARTIGIANALI TOSCANE 33 cl.
Bottled Tuscan craft beers

Da oltre 20 anni proponiamo una selezione di birre artigianali prodotte da piccoli birrifici Toscani di qualità.
For over 20 years we have been offering a selection of craft beers produced by small quality Tuscan breweries.

"GIUSTA" 5,3° - GOLDEN ALE € 8
Birrificio/Brewery La Petrognola - Lucca

"IPA RIAPPALA" 6.5° - INDIAN PALE ALE € 8
Birrificio/Brewery Piccolo Birrificio Clandestino - Livorno

"SASSO ROSSO" 5.5° - AMBER BEER € 8
Birrificio/Brewery La Petrognola - Lucca

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl.
Bottled beers

BIRRA ZERO ALCOL € 5
Alcohol free beer

GLUTEN FREE
BIRRA SENZA GLUTINE € 5
Italian gluten free beer

BIRRA "MORETTI" LA BIANCA € 6
"MORETTI" Weiss Italian style beer

ACQUA MINERALE E BEVANDE
Mineral water & soft drinks

L'acqua minerale Toscana che abbiamo selezionato è la San Felice dalle montagne di Pistoia
The Tuscan mineral water that we have selected is San Felice from the mountains of Pistoia

ACQUA MINERALE NATURALE O FRIZZANTE	750 ml	€ 3,5
Tuscany mineral water **"SAN FELICE DI TOSCANA"** still or sparkling	375 ml	€ 2,5
ACQUA MINERALE LEGGERMENTE FRIZZANTE "LETE"	750 ml	€ 3,5
Slightly sparkling mineral water		
BIBITE IN LATTINE	330 ml	€ 4
Coca cola, coca zero, fanta, sprite, lemonsoda, tè al limone oppure pesca / Peach or lemon tea		
SUCCO DI FRUTTA ALL'ARANCIA OPPURE PESCA		€ 3,5
Fruit juice in bottle orange / peach		

CAFFETTERIA

La nostra miscela di caffe è la torrefazione Manaresi dal 1898 a Firenze
Our coffee blend is the Manaresi roasting company in Florence since 1898.

ESPRESSO	€ 2,5
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,5
ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 2,5
DOPPIO ESPRESSO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 4
CAFFÈ AMERICANO	€ 4
CAFFÈ LATTE	€ 4
CAFFE' FREDDO / Ice coffee	€ 4
THÈ, CAMOMILLA O INFUSI	€ 4
ORZO	€ 3

LIQUORI
Spirits

VODKA

VODKA "GREY GOOSE" France	€ 10
VODKA "BELVEDERE" Poland	€ 10
VODKA "MOSKOSKAYA" Russia	€ 6
VODKA "VKA" Tuscany	€ 10

RUM

DARK RUM "HURRICANE" Jamaica	€ 7
RHUM AMBRÈ AGRICOLE "J.BALLY" Martinica	€ 9
RON RESERVA "DIPLOMATICO" Venezuela	€ 10
RUM "BACARDI CARTA BLANCA" Santiago De Cuba	€ 6
RUM "BACARDI CARTA ORO" Santiago De Cuba	€ 7

LIQUORI
Spirits

BRANDY & COGNAC

BRANDY "VECCHIA ROMAGNA" ETICHETTA NERA € 5
Emilia Romagna - Italia

COGNAC & LIQUEUR D'ORANGE "GRAND MARNIER" € 6
France

COGNAC & LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS "FRANCOIS PEYROT" € 6
France

COGNAC V.S. "COIRVOISIER" € 8
France

GRAND ARMAGNAC V.S.O.P. "JANNEAU" € 9
France

COGNAC DE FINE CHAMPAGNE V.S.O.P. "REMY MARTIN" € 10
France

LIQUORI
Spirits

TEQUILA

TEQUILA "JOSÈ CUERVO ESPECÌAL" € 6
Jalisco - Mexico

TEQUILA "ESPOLON" € 8
Jalisco - Mexico

TEQUILA "ESPOLON REPOSADO" € 9
Jalisco - Mexico

LIQUORI ESTERI

COINTREAU € 6
France

KALHUA € 6
Mexico

BAYLES € 5
Irish cream

LIQUORI
Spirits

WHISKY

JAMESON Irish Whiskey	€ 7
FOUR ROSES Bourbon - Kentucky	€ 7
MAKER'S MARK Bourbon - Kentucky	€ 8
WILD TURKEY Bourbon - Kentucky	€ 7
JACK DANIEL'S Whiskey - Tennessee	€ 7
GLEN GRANT - 5 YEARS Scotch Single Malt	€ 7
ABERLOUR - 10 YEARS Scotch - Higlands	€ 10
TALISKER - 10 YEARS Scotch - Isle of Skye	€ 10
CAOL ILA - 12 YEARS Scotch - Isle of Islay	€ 12
OBAN - 14 YEARS Scotch - West Higlands	€ 14
LAGAVULIN - 16 YEARS Scotch - Isle of Islay	€ 15
NIKKA "FROM THE BARREL" Blended - Japan	€ 16

LIQUORI
Spirits

LIQUORI ITALIANI

LIMONCELLO	€ 4
SANBUCA	€ 4
AMARETTO DI SARONNO	€ 4
FERNET BRANCA	€ 4
FERNET MENTA	€ 4
AMARO MONTENEGRO	€ 4
AMARO DEL CAPO	€ 4
AMARO ALLE ERBE "LA BUSSOLA"	€ 4
LIQUORE D'ERBE "BEPI TOSOLINI"	€ 4
LIQUORE DI LIQUIRIZIA "BEPI TOSOLINI"	€ 4

GRAPPE & ACQUAVITE

GRAPPA BIANCA TOSCANA "LA BUSSOLA" Distilleria F.lli Morelli - Toscana	€ 5
GRAPPA INVECCHIATA TOSCANA "LA BUSSOLA" Distilleria F.lli Morelli - Toscana	€ 7
GRAPPA BIANCA DI BRUNELLO "CAMPOGIOVANNI" San Felice Montalcino - Toscana	€ 13
GRAPPA BARRICATA "LUCE" Marchesi Frescobaldi e Distilleria Poli - Toscana	€ 14
GRAPPA "TIGNANELLO" Marchesi Antinori - Toscana	€ 14
GRAPPA "SMOKED" Bepi Tosolini - Friuli	€ 10
ACQUAVITE D'UVA "MOST" Bepi Tosolini - Friuli	€ 10