B

ROOF

Dinner MENU

LA NOSTRA FILOSOFIA . OUR PHILOSOPHY

Tra cielo e città, Firenze si apre in un abbraccio a 360 gradi, diventando scenografia e ispirazione di un'esperienza che va oltre la cucina. Qui la tradizione toscana si rinnova in chiave contemporanea: una cucina che ascolta il ritmo delle stagioni, che si affida alla purezza delle materie prime e le trasforma con misura, istinto e rispetto.

Ogni piatto è un frammento di paesaggio, un ricordo che evolve, un gesto essenziale che racconta la Toscana senza mai imitarla.

Il viaggio prosegue oltre il piatto. B Roof è espressione del Gruppo Carattere Toscano, custode di un'identità che si muove tra la luce urbana di Firenze, le colline del Chianti Classico e la forza autentica della Maremma.

Tre anime, una sola terra. Un racconto che prende forma attraverso la cucina e trova qui, sospeso sulla città, il suo punto di incontro.

Da questa prospettiva si aprono nuovi orizzonti: non solo la vista, ma lo sguardo che si estende oltre il visibile, dove cucina, territorio e percezione si fondono in un'unica esperienza.

Between sky and city, Florence unfolds in a 360-degree embrace, becoming both the stage and the inspiration of an experience that goes beyond cuisine. Here, Tuscan tradition is reinterpreted through a contemporary lens: a cuisine that listens to the rhythm of the seasons, devoted to the purity of its ingredients, transformed with restraint, instinct, and respect.

Each dish is a fragment of landscape, a memory evolving, an essential gesture that speaks of Tuscany without ever imitating it.

The journey continues beyond the plate. B Roof is an expression of the Carattere Toscano Group, guardian of an identity shaped between the urban light of Florence, the rolling hills of Chianti Classico, and the untamed spirit of Maremma.

Three souls, one land. A narrative that takes form through cuisine and finds its place here, suspended above the city, where it all comes together.

From this perspective, new horizons unfold: not merely the view, but the gaze that extends beyond the visible, where cuisine, territory, and perception merge into a single experience.

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE . TASTING MENU

METAMORFOSI

LA TRIPPA DEL BOSCO . WOODLAND TRIPE
Trippa di funghi (3,7,8)
Mushroom tripe
&
SORSO ALLA MENTA . SIP OF MINT
Gin "Carattere Toscano", tè nero alla menta, sciroppo d'agave, succo di limone, bitters al cioccolato (1,10)
"Carattere Toscano" gin, mint black tea, agave syrup, fresh lemon juice, chocolate bitters

CONIGLIO & FOIE GRAS . RABBIT & FOIE GRAS
Coniglio e foie gras, mostarda di mele, pan brioche (1,7)
Rabbit and foie gras, apple mostarda, brioche bread

PRIMO D'AUTUNNO . AUTUMN FIRST COURSE
Pappardella pizzicata ai funghi cardoncelli, cavolo nero e castagne arrostite (1,3,7,8)
Hand-pinched pappardelle with king oyster mushrooms, Tuscan kale (black cabbage), and roasted chestnuts

LA TOSCANA IN UN CHICCO . TUSCANY IN A BEAN
La Risina come un risotto e il cacciucco (1,2,4,7,12,14)
Rice schaped pasta cooked like a risotto with cacciucco

REALE SPEZIATO . SPICED CHUCK
Cotto nel Bronconaia, spezie fiorentine e pastinaca (7,12)
Beef chuck roast braised in Bronconaia wine, Florentine spices and parsnip

PROFUMI DI SIENA . SCENTS OF SIENA
Mela, cannella e gelato al panforte (1,3,7,8)
Apple, cinnamon, and panforte ice cream

100

A PERSONA . PER PERSON

Il nostro menù degustazione è disponibile unicamente con adesione dell'intero tavolo.
Our tasting menu is available exclusively for the entire table.

È possibile ordinare il menù degustazione oppure scegliere dal menù alla carta almeno due portate, dessert escluso.
Guests may choose the tasting menu or select at least two courses from à la carte menu, dessert excluded.
Su richiesta e in base alla disponibilità delle materie prime, è possibile la preparazione di alcune portate in versione senza glutine.
Upon request, and subject to ingredients availability, gluten-free versions of selected menu items can be prepared.
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto. Numbers indicate the allergenes contained in each dishes.

MENU ALLA CARTA . À LA CARTE MENU

ANTIPASTI . STARTERS

TORTINO DI STAGIONE . SEASON TART — 18
Tortino di zucca, castagne, ceci croccanti e maionese al barbabietola (3,7)
Pumpkin tart, chestnuts, crispy chickpeas, and beetroot mayonnaise

CONIGLIO & FOIE GRAS . RABBIT & FOIE GRAS — 28
Coniglio e foie gras, mostarda di mele e pan brioche (1,7)
Rabbit and foie gras, apple mustard, and brioche bread

RANA PESCATRICE IN PORCHETTA . PORCHETTA-STYLE MONKFISH — 25
Rana pescatrice in porchetta, cavolfiore arrostito, uvetta, pinoli e agrumi (4,8)
Monkfish "porchetta style", roasted cauliflower, raisins, pine nuts, and citrus fruits

COSTOLA 12 ORE . 12-HOUR BEEF RIB — 20
Costola di manzo "12 ore", cipolla alla cenere e fave di cacao (12)
12-hour beef rib, ash-roasted onion, and cocoa nibs

PRIMI . FIRST COURSES

PRIMO D'AUTUNNO . AUTUMN FIRST COURSE — 20
Pappardella pizzicata ai funghi cardoncelli, estratto di cavolo nero e castagne arrostite (1,3,7,8,)
Pinch-shaped pappardelle with cardoncello mushrooms, Tuscan kale extract, and roasted chestnuts

RAVIOLO IN ZIMINO . CUTTLEFISH RAVIOLO IN ZIMINO — 26
Raviolo di seppie in zimino con riduzione di crostacei (1,3,7,8,14)
Cuttlefish ravioli "in zimino" with shellfish reduction

PICI ALLO ZAFFERANO . SAFFRON PICI PASTA — 24
Pici allo zafferano di San Gimignano, vongole in guazzetto e 'nduja (1,14)
San Gimignano saffron pici, clams stew, and 'nduja

RISOTTO ALLA VERNINA . VERNINA RISOTTO — 22
Riso, fondente di cipolla "Vernina" e scottiglia di carni toscane (7)
Risotto, "Vernina" onion fondant, and Tuscan meat "scottiglia" stew

È possibile ordinare il menù degustazione oppure scegliere dal menù alla carta almeno due portate, dessert escluso.
Guests may choose the tasting menu or select at least two courses from à la carte menu, dessert excluded.
Su richiesta e in base alla disponibilità delle materie prime, è possibile la preparazione di alcune portate in versione senza glutine.
Upon request, and subject to ingredients availability, gluten-free versions of selected menu items can be prepared.
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto. Numbers indicate the allergenes contained in each dishes.

SECONDI . MAIN COURSES

TAVOLOZZA DELL'ORTO . GARDEN PALETTE — 21
Crema di zucca, verdure invernali, jus vegetale e cantucci salati (1,3,7,8)
Pumpkin cream, winter vegetables, vegetable jus, and savory cantucci

IL PESCATO DEL MERCATO . CATCH OF THE DAY — 29
Con carciofo alla brace e gamberessa (2,4,7)
With grilled artichoke, and pink shrimp

MORBIDO DI BACCALÀ . SOFT SALT COD CREAM — 32
Con zucca ripassata, spuma al prezzemolo e olio Pietrafitta (4,7)
With sautéed pumpkin, parsley foam, and Pietrafitta olive oil

MAIALINO ALLE SPEZIE TOSCANE . SUCKLING PIG WITH TUSCAN SPICES — 26
Con pera cotta al rafano e fondo di cottura (12)
With horseradish-cooked pear and cooking jus

PICCIONE ALLE NOCCIOLE . HAZELNUT-CRUSTED "PICCIONE" — 35
Con ribes, pastinaca, topinambur e nocciole (12)
With redcurrants, parsnip, Jerusalem artichoke, and hazelnuts

È possibile ordinare il menù degustazione oppure scegliere dal menù alla carta almeno due portate, dessert escluso.
Guests may choose the tasting menu or select at least two courses from à la carte menu, dessert excluded.
Su richiesta e in base alla disponibilità delle materie prime, è possibile la preparazione di alcune portate in versione senza glutine.
Upon request, and subject to ingredients availability, gluten-free versions of selected menu items can be prepared.
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto. Numbers indicate the allergenes contained in each dishes.

ALLERGENI . ALLERGENS

S. In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato
In the lack of fresh products, frozen products could be used - Bei Fehlen von frischen Produkten könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten – Glutenhaltiges Getreide.

2. Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and derived products - Krustentiere und daraus hergestellte Produkte.

3. Uova e prodotti derivati
Eggs and egg-based products - Eier und daraus hergestellte Produkte

4. Pesce e prodotti derivati
Fish and fish derivatives - Fisch und Fischderivate

5. Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derived products - Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte

6. Soia e prodotti derivati
Soy and soy based products - Soja und Sojaprodukte

7. Latte e prodotti derivati
Milk and milk products - Milch und Milchprodukte

8. Frutta a guscio
Nuts - Nüsse

9. Sedano e prodotti derivati
Celery and derived products - Sellerie und daraus hergestellte Produkte

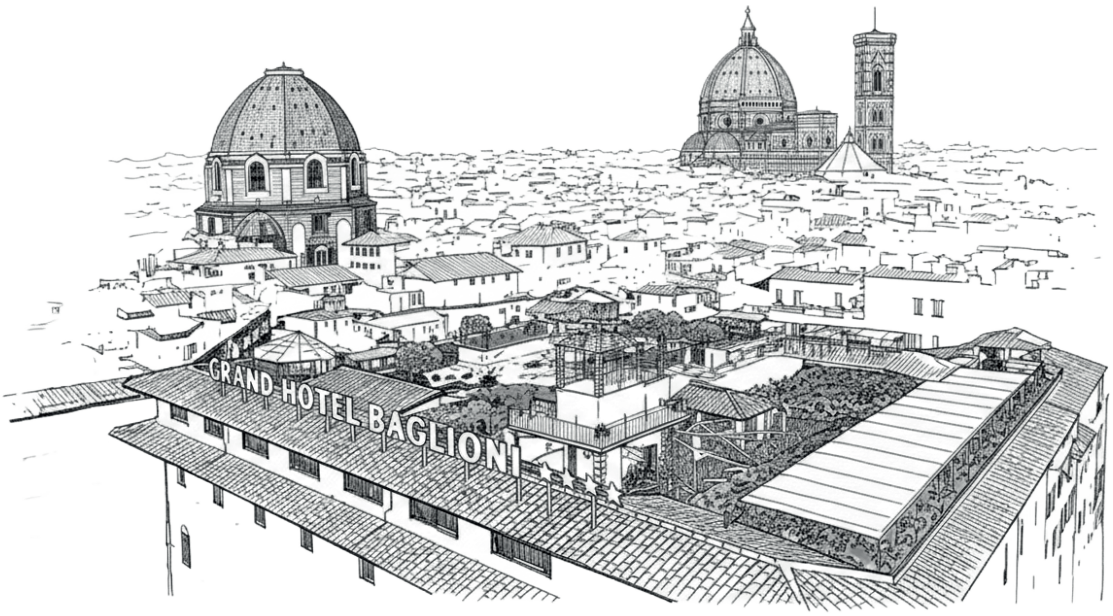
10. Senape e prodotti derivati
Mustard and derived products - Senf und daraus hergestellte Produkte

11. Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte

12. Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites – Schwefeldioxid und Sulfite

13. Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based products - Lupine und Lupine-basierte Produkte

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs - Weichtiere und Produkte auf der Basis von Weichtieren



Servizio disponibile dalle 19:30 alle 21:45

Service available from 7:30 PM to 9:45 PM

Carattere Toscano nasce dal desiderio di raccontare la Toscana
attraverso esperienze di ospitalità definite da autenticità,
bellezza ed equilibrio naturale tra passato e presente.

Carattere Toscano was born from the desire to tell the story of Tuscany
through hospitality experiences defined by authenticity,
beauty, and a natural balance between past and present.