

RISTORANTE CINTO



菜单

钦托餐厅

多纳蒂塔，坐落于中世纪佛罗伦萨的中心

在佛罗伦萨历史中心，位于阿尔比齐街、马泰奥·帕尔米耶里街与圣皮耶尔·马焦雷一带之间，Cinto 餐厅坐落于多纳蒂塔之中。这是一座约建于12世纪的中世纪塔楼住宅，也是佛罗伦萨古城中最富魅力的历史建筑之一。

这座塔楼曾属于多纳蒂家族，该家族是中世纪佛罗伦萨最具权势与影响力的名门望族之一。在那个时代，佛罗伦萨城内遍布贵族塔楼，它们既是身份与声望的象征，也具有防御功能，并彰显着家族的权力。

多纳蒂家族曾在佛罗伦萨的政治与社会生活中扮演重要角色，也见证并参与了这座城市在联盟、纷争与重大变革交织下的发展历程。

这里与但丁·阿利吉耶里之间的联系，更使这一地点具有格外深厚的历史意义。



诗人的妻子杰玛·多纳蒂正是出身于同一个家族。

这一渊源使这座塔楼不仅与佛罗伦萨的城市历史紧密相连，也与但丁时代佛罗伦萨的人文世界和象征意义交织在一起。因此，走进这里，也意味着走近一个更加真实而私密的佛罗伦萨：这座城市不仅由宏伟的建筑与艺术杰作构成，也承载着无数家族、记忆与跨越数百年的人生故事。

建筑中最引人入胜的历史遗迹之一，是至今仍保存着的所谓“亡者之门”。这是一处狭窄的出口，据古老习俗，逝者的遗体会从这里送出，而生者则由正门进出。这一细节至今仍诉说着中世纪建筑与日常仪式之间紧密而真实的联系，也体现了当时生活中每一个空间所承载的象征意义。

自2016年起，这些古老的墙壁因钦托餐厅而重新焕发生机。钦托餐厅源于对托斯卡纳美食、真挚的相聚氛围以及本地食材的热爱。

如今，在这个承载着八百多年历史的空间里，钦托餐厅继续通过味道、热情的待客之道以及围桌共享美食的愉悦，讲述着佛罗伦萨的故事。

在这里用餐，就是走
进这一段真实的历史。
这不仅是一个餐厅的
故事，更是一座城市
的故事。

佛罗伦萨牛排 干式熟成



佛罗伦萨式 T 骨牛排



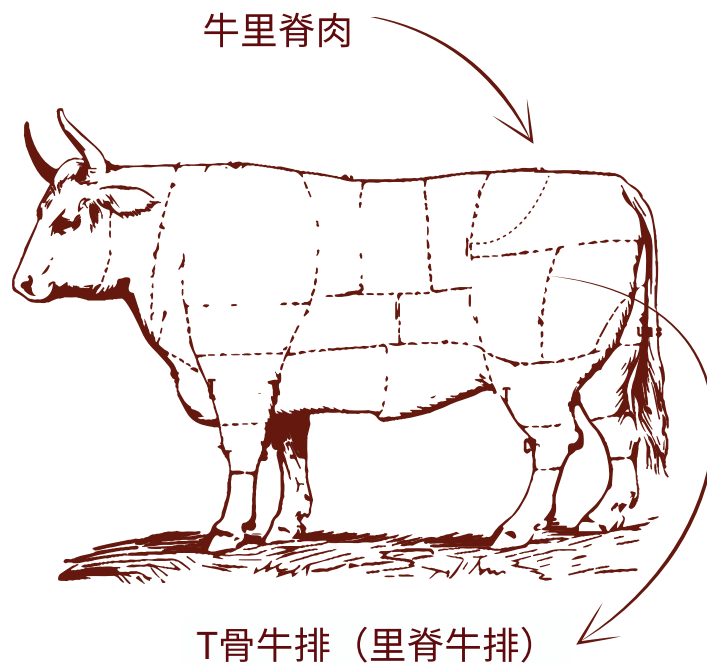
带骨肋排牛排



西冷牛排



牛里脊



佛罗伦萨式青年母牛 T 骨牛排
最低重量 (min 1,3/1,4 千克)

Grilled Florentine T-bone Steak (min 1,3/1,4 Kg)

65€/kg

佛罗伦萨式基安尼娜青年母牛 T 骨牛排
最低重量 (min 1,3/1,4 千克)

*Chianina Grilled Florentine T-bone Steak
(min 1,3/1,4 Kg)*

75€/kg

主厨精选
Chef's Selection

120€/kg

Wagyu A5

38€/Hg

加新鲜松露 6€
Fresh Truffle Supplement

前菜

APPETIZER

番茄意式烤面包¹

Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil and Basil

7

经典托斯卡纳鸡肝烤面包片^{1,4,9}

Classic Tuscan Crostini with Chicken Liver

8

帕尔马风味茄子千层^{7,15}

Eggplant Parmigiana Mille-Feuille

15

布拉塔奶酪配梨、核桃和蜂蜜^{7,8}

Burrata Cheese with Pears, Walnuts and Honey

15.5

生牛肉塔塔配山羊奶酪和细香葱⁷

Beef Tartare with Goat Cheese and Chives

22

三文鱼塔塔配苹果、牛油果和薄荷¹⁵

Salmon Tartare with Apple, Avocado and Mint

20

招牌双人拼盘^{1,7}

托斯卡纳火腿、混合佩科里诺羊奶酪配梨味芥末酱、意式烤面包及托斯卡纳鸡肝烤面包片

26.5

Our Selection of Tuscan Ham, Mixed Pecorino Cheeses with Pear Mustard, Bruschetta and Crostini with Chicken Liver (for 2 people)

松露



基安尼娜生牛肉薄片配佩科里诺羊奶酪融酱和新鲜松露⁷

Chianina Carpaccio with Pecorino Fondue and Fresh Truffle

25

布拉塔奶酪配新鲜松露、西葫芦和柠檬⁷

Burrata Cheese with Fresh Truffle, Zucchini and Lemon

17.5

手工托尔泰利意式饺（奶酪黑胡椒馅），配佩科里诺羊奶酪融酱和新鲜松露^{1,7}

Handmade Cacio e Pepe Tortelli with Pecorino Fondue and Fresh Truffle

21.5

菲力牛排配新鲜松露⁷

Fillet Mignon with Fresh Truffle

35

西冷牛排配佩科里诺羊奶酪融酱和新鲜松露⁷

Beef Sirloin with Pecorino Fondue and Fresh Truffle

30

生牛肉塔塔配布拉塔奶酪、青柠皮屑和新鲜松露⁷

Beef Tartare with Burrata Cheese, Lime Zest and Fresh Truffle

26



加新鲜松露 6€
Fresh Truffle Supplement

第一道菜

PASTA FRESCA
HOMEMADE FRESH PASTA

托斯卡纳传统番茄面包汤 ¹ <i>Typical Tuscan Tomato and Bread Soup</i>	10
托斯卡纳传统蔬菜面包汤 ¹ <i>Traditional Tuscan Vegetable and Bread Soup</i>	13
番茄罗勒意大利面配布拉塔奶酪汁 ^{1,7} <i>Spaghetti with Tomatoes, Basil and Burrata Cheese</i>	12
卡邦尼拉皮奇意面配腌制猪颊肉 ^{1,3,7} <i>Pici Carbonara with Guanciale</i>	14,5
蛤蜊意大利面配青柠皮屑和乌鱼子 ^{13,14,15} <i>Spaghetti with Clams, Lime Zest and Bottarga</i>	18,5
马雷玛风味野猪肉酱皮奇意面 ^{1,9} <i>Pici with Maremma Wild Boar</i>	15
藏红花烩饭配香脆猪颊肉碎 ⁷ <i>Saffron Risotto with Guanciale Crumble</i>	18,5
祖母风味传统千层面 ^{1,3,7} <i>Traditional Homemade Lasagna</i>	15
穆杰罗风味土豆馅托尔泰利意式饺配基安尼娜牛肉酱 ^{1,7} <i>Mugello-style Tortelli with Potato Filling and Chianina Beef Ragù</i>	1 7
梨与地坑熟成佩科里诺羊奶酪馅意式饺 ^{1,7} <i>Pear Ravioli with Pecorino Fondue</i>	19
意式土豆团子配鸭肉酱和香脆烟熏风干火腿 ^{1,3,7} <i>Gnocchi with Duck Ragù and Crispy Speck</i>	16,5

加新鲜松露 6€
Fresh Truffle Supplement

主菜

MAIN COURSE

柠檬酱鸡肉薄片 ^{1,7}

Chicken Breast with Lemon Sauce

16

托斯卡纳汉堡配芝麻菜、佩科里诺羊奶酪和松露奶油酱

Tuscan Burger with Arugula, Pecorino and Truffle Cream

17,5

烤三文鱼柳配橄榄、小番茄和土豆 ¹⁵

Oven-Baked Salmon Fillet with Olives, Cherry Tomatoes and Potatoes

22

因普鲁内塔传统黑胡椒炖牛肉 ¹⁵

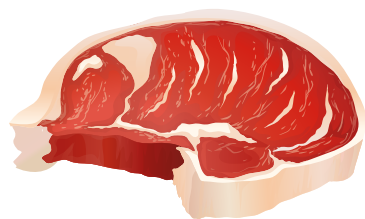
Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta

18

西冷牛排配芝麻菜和格拉娜硬质奶酪 ⁷

Beef Sirloin with Arugula and Parmesan

22



FILETTO DI SCOTTONA

Specialita'

炭烤基安尼娜牛菲力

Grilled Chianina Beef Fillet

28

基安尼娜牛菲力配绿胡椒酱 ⁷

Chianina Beef Fillet with Green Pepper Sauce

32

基安尼娜牛菲力配基安蒂红酒酱 ^{15,16}

Chianina Beef Fillet with Chianti Wine

32

佛罗伦萨风味炖牛膝 (带骨髓)

*Marrow Bone
with Tuscan Sauce*

24



加新鲜松露 6€

Fresh Truffle Supplement

配菜

SIDE DISH

混合沙拉

Mixed Salad

7

混合烤蔬菜

Mixed Grilled Vegetables

7

橄榄油蒜香炒菠菜

Sautéed Spinach with Olive Oil and Garlic

6

托斯卡纳白芸豆配橄榄油

Cannellini Beans with Olive Oil

6

烤土豆

Roasted Potatoes

6

大份沙拉

SALADS

主厨沙拉 ^{7,8}

生菜,鸡肉、核桃、格拉娜帕达诺奶酪、风干番茄, 配自制红椒粉蛋黄酱、大蒜和罗勒酱

Salad, Chicken, Walnuts, Grana Padano Cheese, Dried Tomatoes, and Homemade Sauce with Paprika Mayonnaise, Garlic and Basil

14

青苹果、牛油果和橄榄沙拉

Salad with Green Apple, Avocado and Olives

14

可能引起过敏或不耐受反应的物质或产品

1. 含麸质谷物 -2. 甲壳类 - 3.鸡蛋 -4.鱼类 - 5.花生 -6.大豆 - 7.牛奶及乳制品 - 8. 坚果类 - 9. 芹菜 - 10. 芥末 - 11. 芝麻籽 - 12. 二氧化硫及亚硫酸盐 - 13. 羽扇豆 - 14. 软体动物 - 15. 大蒜 - 16. 洋葱

Substances or products that may cause allergic reaction

1. Cereals containing gluten-2.Seafood-3.Eggs-4. Fish - 5. Peanuts- 6.Soy-7.Milk and derived products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulfur Dioxide and Sulfites - 13. Lupins - 14. Clams - 15. Garlic - 16. Onion

*冷冻 / 急速冷却处理产品 - *frozen / blast chilled product

加新鲜松露 6€

Fresh Truffle Supplement

鸡尾酒

阿佩罗斯普利兹鸡尾酒	7	朗姆酒配可乐	10
金巴利 / 雨果 / 柠檬酒斯普利兹鸡尾酒	8	伏特加配汤力水或柠檬汽水	10
尼格罗尼鸡尾酒	10	浓缩咖啡马天尼	12
美式鸡尾酒	10	饮料普娜天然矿泉水 / 圣培露天然矿泉水	4
金酒配汤力水或柠檬汽水	10	软饮料Soft Drinks	4

杯装葡萄酒

WINES BY THE GLASS

白葡萄酒 White Wines

普罗塞克起泡酒	7
桃红葡萄酒	7
霞多丽白葡萄酒	8
灰皮诺白葡萄酒	8
圣吉米尼亚诺维奈恰白葡萄酒	9
博尔盖里维蒙蒂诺白葡萄酒	12
弗朗恰科尔塔起泡酒	12

红葡萄酒 Red Wines

基安蒂红葡萄酒	7
经典基安蒂红葡萄酒	8
斯坎萨诺莫雷利诺红葡萄酒	9
蒙塔尔奇诺红葡萄酒	10
博尔盖里红葡萄酒	12
蒙塔尔奇诺布鲁奈罗红葡萄酒	15
超级托斯卡纳红葡萄酒	20

关注我们!

Follow us



照片墙

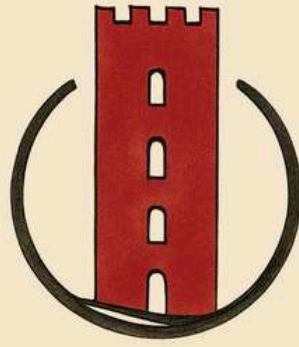


脸书



海外版抖音





RISTORANTE CINTO



RISTORANTE CINTO

菜单

Desserts



RISTORANTE CINTO

甜点

托斯卡纳杏仁脆饼配圣酒甜葡萄酒 1,3,8 7

*Traditional Tuscan Almond Biscuits
with Sweet Vin Santo Wine*

提拉米苏 1,3,7 7

No Need for Translation

红莓或巧克力芝士蛋糕 1,3,7 8

Cheesecake

加泰罗尼亚焦糖奶油布丁 7 8

Catalan Cream

意式奶冻配混合森林莓果 7 10

Panna Cotta with Mixed Berries

混合奶酪拼盘 7,8 16

Mixed Cheeses

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. 含麸质谷物 - 2. 甲壳类 - 3. 鸡蛋 - 4. 鱼类 - 5. 花生 - 6. 大豆
7. 牛奶及乳制品 - 8. 坚果类 - 9. 芹菜 - 10. 芥末 - 11. 芝麻籽
- 12. 二氧化硫及亚硫酸盐 - 13. 羽扇豆 - 14. 软体动物 - 15. 大蒜 - 16. 洋葱

Substances or products that cause allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soybeans
7. Milk and dairy products - 8. Tree nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds
- 12. Sulphur dioxide - 13. Lupin - 14. Molluscs - 15. Garlic - 16. Onion



RISTORANTE CINTO

利口酒与烈酒

德尔卡波苦味利口酒	4
蒙特内格罗苦味利口酒	4
柠檬利口酒	4
白格拉帕葡萄渣白兰地	6
橡木桶陈酿格拉帕葡萄	8
渣白兰地	
桑布卡茴香利口酒	4

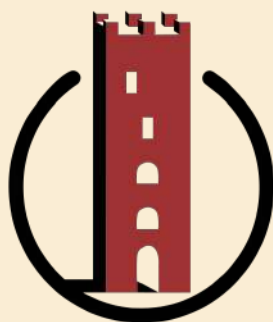
饮品

咖啡	2.5
卡布奇诺 / 美式咖啡	3.5
意大利利口酒与烈酒	5
进口利口酒与烈酒	5/8
珍藏利口酒与烈酒	9/14
瓶装啤酒	7
<i>Bottled Beer</i>	

甜点葡萄酒

Dessert Wines

阿斯蒂莫斯卡托甜白葡萄酒	8
萨拉贵腐甜白葡萄酒 安东尼世家	9



RISTORANTE CINTO

