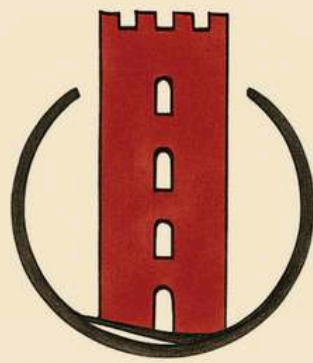




RISTORANTE CINTO



MENU

RISTORANTE CINTO

LA TORRE DEI DONATI, NEL CUORE DELLA FIRENZE MEDIEVALE

Nel centro storico di Firenze, tra Borgo degli Albizi, via Matteo Palmieri e l'area di San Pier Maggiore, il Ristorante Cinto sorge all'interno della Torre dei Donati, una casa-torre medievale costruita intorno al XII secolo e tra i luoghi più affascinanti della città antica.

Appartenuta alla famiglia Donati, una delle casate più potenti e influenti della Firenze medievale, la torre fu parte di un tempo in cui la città era punteggiata da torri nobiliari come simboli di prestigio, difesa e potere.

I Donati furono protagonisti della vita politica fiorentina e della vita sociale di una Firenze attraversata da alleanze, rivalità e grandi trasformazioni.

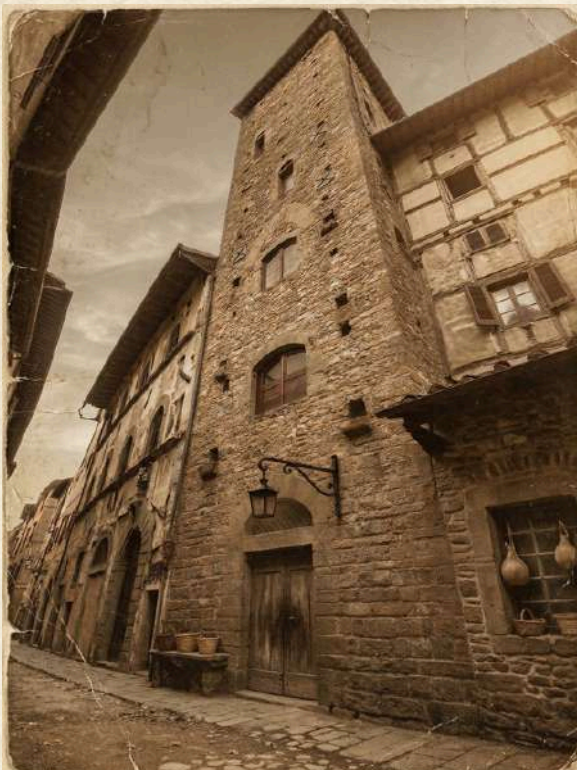
Il legame con Dante Alighieri rende questo luogo ancora più significativo.

La moglie del poeta, Gemma Donati, apparteneva infatti alla stessa famiglia: un intreccio che unisce questa torre non solo alla storia della città, ma anche al mondo umano e simbolico della Firenze dantesca. Per questo, entrare qui significa avvicinarsi a una dimensione più autentica e intima di Firenze, fatta non solo di monumenti e capolavori, ma anche di famiglie, memorie e vite che hanno attraversato i secoli.

Tra gli elementi più suggestivi dell'edificio si conserva anche la cosiddetta "porta della morte", una stretta apertura attraverso cui, secondo l'uso antico, venivano fatte uscire le salme, mentre i vivi passavano dal portone principale. Un dettaglio che racconta, ancora oggi, la forza concreta e rituale dell'architettura medievale e il valore simbolico che ogni spazio aveva nella vita quotidiana.

Dal 2016, queste mura hanno ritrovato nuova vita con Cinto: un ristorante nato dalla passione per la cucina toscana, la convivialità autentica e i prodotti del territorio.

Oggi, dentro uno spazio che custodisce oltre otto secoli di storia, Cinto continua a raccontare Firenze attraverso i sapori, l'accoglienza e il piacere di stare a tavola.



**MANGIARE QUI SIGNIFICA
ENTRARE IN UNA STORIA VERA.
E NON SOLO QUELLA
DI UN RISTORANTE,
MA QUELLA DI UNA CITTÀ.**

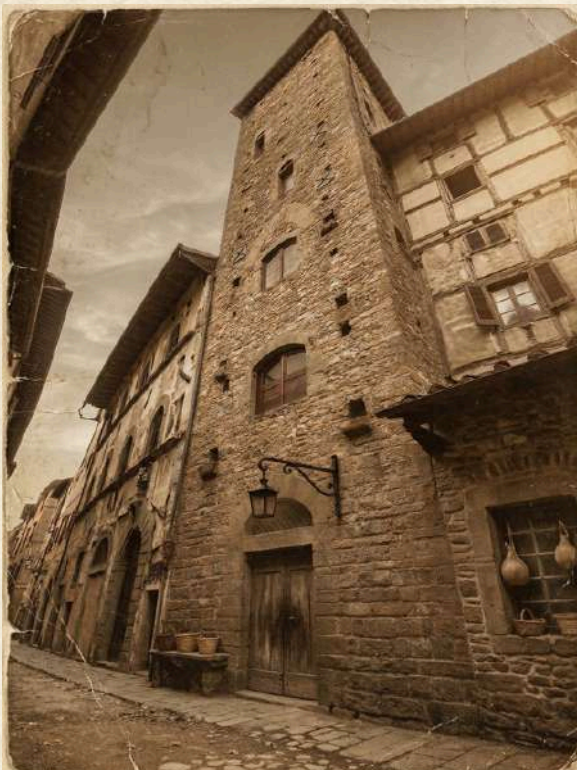
RISTORANTE CINTO

INSIDE THE DONATI TOWER, IN THE HEART OF MEDIEVAL FLORENCE

In the historic center of Florence, between Borgo degli Albizi, Via Matteo Palmieri and the area of San Pier Maggiore, Ristorante Cinto is housed inside the Donati Tower, a medieval tower house built around the 12th century and one of the city's most fascinating historic landmarks.

The tower once belonged to the Donati family, one of the most powerful noble families in medieval Florence.

At a time when Florence was known for its skyline of noble towers, built as symbols of prestige, protection and power, the Donati played a central role in the city's political and social life. To step inside this space today is to encounter a rare and authentic fragment of that world, still preserved within the fabric of the old city.



This place is also connected to one of the greatest names in Italian literature: Dante Alighieri. Dante's wife, Gemma Donati, came from this very family, linking the tower to the world that surrounded the poet's life and to a more intimate side of Dante's Florence. For many visitors, this connection offers a deeper way to experience the city: not only through its monuments and masterpieces, but also through the families, memories and private lives that shaped its history.

Among the building's most striking features is the so-called "door of death", a narrow opening once used, according to ancient custom, to carry the dead out of the house, while the living entered through the main doorway. It is a small but powerful detail that still speaks of medieval Florence and of the symbolic meaning that architecture once held in everyday life.

Within these historic walls, since 2016 Cinto stands in one of Florence's most historic dining settings, rooted in Tuscan cuisine, genuine hospitality and local ingredients. Today, within a space that holds more than eight centuries of history, Cinto continues to tell the story of Florence through flavor, warmth and the pleasure of sharing a meal.

**TO DINE HERE IS TO STEP
INTO A TRUE STORY.
NOT ONLY THE STORY
OF A RESTAURANT,
BUT THE STORY OF A CITY**

BISTECCA ALLA FIORENTINA



BISTECCA ALLA FIORENTINA



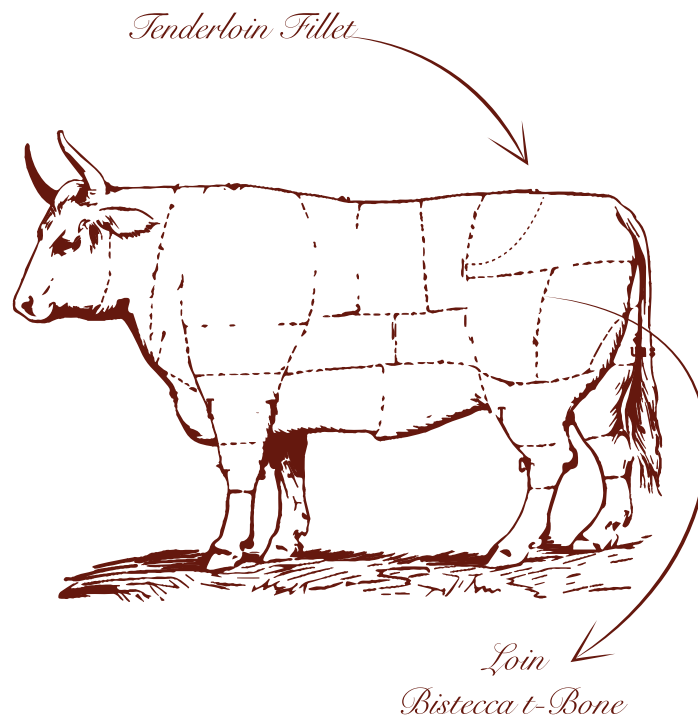
COSTATA



CONTROFILETTO



FILETTO



Bistecca alla Fiorentina Scottona (min 1,3/1,4 Kg)

65€/Kg

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

Bistecca alla Fiorentina Scottona Chianina (min 1,3/1,4 Kg)

75€/Kg

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

Selezione dello Chef

120€/Kg

Chef's Selection

Wagyu A5

38€/Hg

Aggiunta di Tartufo Fresco 6€
Fresh Truffle Supplement

ANTIPASTI

APPETIZER

Bruschetta al Pomodoro¹ <i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil and Basil</i>	7
I Classici Crostini Toscani al Fegatino^{1,4,9} <i>Classic Tuscan Crostini with Chicken Liver</i>	8
Millefoglie alla Parmigiana^{7,15} <i>Eggplant Parmigiana Mille-Feuille</i>	15
Burrata, Pere, Noci e Miele^{7,8} <i>Burrata Cheese with Pears, Walnuts and Honey</i>	15.5
Tartare di Manzo con Caprino ed Erba Cipollina⁷ <i>Beef Tartare with Goat Cheese and Chives</i>	22
Tartare di Salmone con Mela, Avocado e Menta¹⁵ <i>Salmon Tartare with Apple, Avocado and Mint</i>	20
Gran Vassoio Cinto (per 2 persone)^{1,7} La Nostra Selezione di Salumi, Pecorini Misti con Senapata di Pere, Bruschetta e Crostini al Fegatino <i>Our Selection of Tuscan Ham, Mixed Pecorino Cheeses with Pear Mustard, Bruschetta and Crostini with Chicken Liver (for 2 people)</i>	26.5

TARTUFO

TRUFFLE



Carpaccio di Chianina con Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco⁷ <i>Chianina Carpaccio with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	25
Burrata al Tartufo Fresco con Zucchine e Limone⁷ <i>Burrata Cheese with Fresh Truffle, Zucchini and Lemon</i>	17.5
Tortelli Fatti a Mano Ripieni di Cacio^{1,7} e Pepe con Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco <i>Handmade Cacio e Pepe Tortelli with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	21.5
Filetto al Tartufo Fresco⁷ <i>Fillet Mignon with Fresh Truffle</i>	35
Controfiletto di Manzo con Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco⁷ <i>Beef Sirloin with Pecorino Fondue and Fresh Truffle</i>	30
Tartare di Manzo con Burrata, Scorza di Lime e Tartufo Fresco⁷ <i>Beef Tartare with Burrata Cheese, Lime Zest and Fresh Truffle</i>	26



Aggiunta di Tartufo Fresco 6€
Fresh Truffle Supplement

PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA
HOMEMADE FRESH PASTA

Pappa al Pomodoro¹ <i>Typical Tuscan Tomato and Bread Soup</i>	10
Ribollita¹ <i>Traditional Tuscan Vegetable and Bread Soup</i>	13
Spaghetti al Pomodoro, Basilico e Colatura di Burrata^{1,7} <i>Spaghetti with Tomatoes, Basil and Burrata Cheese</i>	12
Pici alla Carbonara con Guanciale^{1,3,7} <i>Pici Carbonara with Guanciale</i>	14,5
Spaghetti alle Vongole con Scorza di Lime e Bottarga^{13,14,15} <i>Spaghetti with Clams, Lime Zest and Bottarga</i>	18,5
Pici al Cinghiale alla Maremmana^{1,9} <i>Pici with Maremma Wild Boar</i>	15
Risotto allo Zafferano con Crumble di Guanciale⁷ <i>Saffron Risotto with Guanciale Crumble</i>	18,5
Lasagna della Nonna^{1,3,7} <i>Traditional Homemade Lasagna</i>	15
Tortelli Mugellani al Ragù di Chianina^{1,7} <i>Mugello-style Tortelli with Potato Filling and Chianina Beef Ragù</i>	17
Ravioli alle Pere e Pecorino di Fossa^{1,7} <i>Pear Ravioli with Pecorino Fondue</i>	19
Gnocchi al Ragù di Anatra con Speck Croccante^{1,3,7} <i>Gnocchi with Duck Ragù and Crispy Speck</i>	16,5

Aggiunta di Tartufo Fresco 6€
Fresh Truffle Supplement

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Scaloppine di Pollo al Limone ^{1,7}

Chicken Breast with Lemon Sauce

16

Tuscan Burger con Rucola, Pecorino ^{1,7} e Crema di Tartufo

*Tuscan Burger with Arugula, Pecorino and
Truffle Cream*

17,5

Filetto di Salmone ¹⁵

al Forno con Olive, Pomodorini e Patate

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

22

Peposo all'Imprunetina ¹⁵

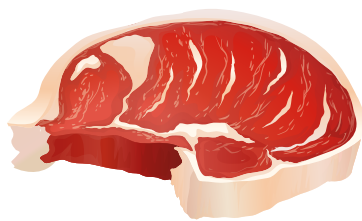
Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta

18

Controfiletto con Rucola e Grana ⁷

Beef Sirloin with Arugula and Parmesan

22



FILETTO DI SCOTTONA

Specialita'

Filetto di Chianina alla Griglia

Grilled Chianina Beef Fillet

28

Filetto di Chianina al Pepe Verde ⁷

Chianina Beef Fillet with Green Pepper Sauce

32

Filetto di Chianina al Chianti ^{15,16}

Chianina Beef Fillet with Chianti Wine

32

Ossobuco ⁹ alla Fiorentina

*Marrow Bone
with Tuscan Sauce*

24



Aggiunta di Tartufo Fresco 6€
Fresh Truffle Supplement

CONTORNI

SIDE DISH

Insalata Mista

Mixed Salad

7

Verdure alla Griglia

Mixed Grilled Vegetables

7

Spinaci Saltati

Sautéed Spinach with Olive Oil and Garlic

6

Fagioli Cannellini Toscani

Cannellini Beans with Olive Oil

6

Patate al Forno

Roasted Potatoes

6

INSALATONE

SALADS

INSALATA DI CHEF GABRI ^{7,8}

14

Insalata, Pollo, Noci, Grana Padano, Pomodori Secchi

e Salsa Fatta in Casa con Maionese alla Paprika, Aglio e Basilico

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

Insalata con Mela Verde, Avocado e Olive

14

Salad with Green Apple, Avocado and Olives

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi - 15. Aglio - 16. Cipolla

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

*prodotto surgelato / abbattuto - *frozen / blast chilled product

Aggiunta di Tartufo Fresco 6€

Fresh Truffle Supplement

COCKTAILS

Aperol Spritz	7	Rum & Cola	10
Campari, Hugo, Limoncello, Spritz	8	Vodka / Tonic - Lemon	10
Negroni	10	Espresso Martini	12
Americano	10	Acqua Panna / San Pellegrino	4
Gin / Tonic - Lemon	10	Bibite <i>Soft Drinks</i>	4

VINI AL CALICE

WINES BY THE GLASS

BIANCHI

White Wines

Prosecco	7	ROSSI	
		<i>Red Wines</i>	
Rosé	7	Chianti	7
Chardonnay	8	Chianti Classico	8
Pinot Grigio	8	Morellino di Scansano	9
Vernaccia San Gimignano	9	Rosso di Montalcino	10
Vermentino Bolgheri	12	Bolgheri	12
Franciacorta	12	Brunello di Montalcino	15
		Supertuscan	20

Seguici!

Follow us



Instagram

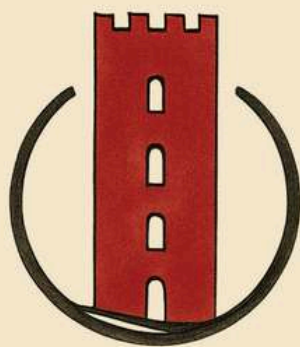


Facebook



TikTok





RISTORANTE CINTO



RISTORANTE CINTO

MENU

Desserts



RISTORANTE CINTO

DOLCI

Cantucci e Vin Santo 1,3,8 7

*Traditional Tuscan Almond Biscuits
with Sweet Vin Santo Wine*

Tiramisù 1,3,7 7

No Need for Translation

Cheesecake con Frutti Rossi o Cioccolato 1,3,7 8

Cheesecake

Crema Catalana 7 8

Catalan Cream

Panna Cotta ai Frutti di Bosco 7 10

Panna Cotta with Mixed Berries

Formaggi Misti 7,8 16

Mixed Cheeses

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia
7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo
- 12. Anidride solforosa - 13. Lupini - 14. Molluschi - 15. Aglio - 16. Cipolla

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

LIQUORI

Amaro del Capo	4
Montenegro	4
Limoncello	4
Grappa Bianca	6
Grappa Barrique	8
Sambuca	4

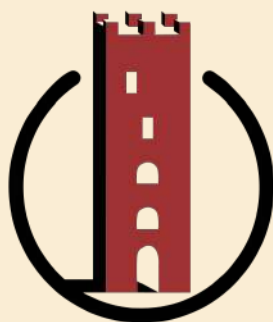
BEVANDE

Caffè	2,5
Cappuccino/Caffè Americano	3,5
Liquori Nazionali	5
Liquori Esteri	5/8
Liquori Riserva	9/14
Birra in Bottiglia	7
<i>Bottled Beer</i>	

VINI DA DESSERT

Dessert Wines

Moscato D'Asti	8
Muffato della sala Antinori	9



RISTORANTE CINTO

