



IL RESTAURANT
Magnifico

IL Magnifico Restaurant All Day

VRETREATS
Italian Lifestyle Hotels



CONTACT & RESERVATION
Phone +39 055212645
ilmagnifico@iltornabuonihotel.com

Per iniziare...

Magnifico Aperitivo € 23

Tornabuoni Spritz
Select Bitter, Fresh Orange Juice, Felsina Brut, Cranberry Juice, Hibiscus Soda, Water

Aperol Spritz
Aperol Barbieri, Fresh Orange, Felsina Brut, Soda Water

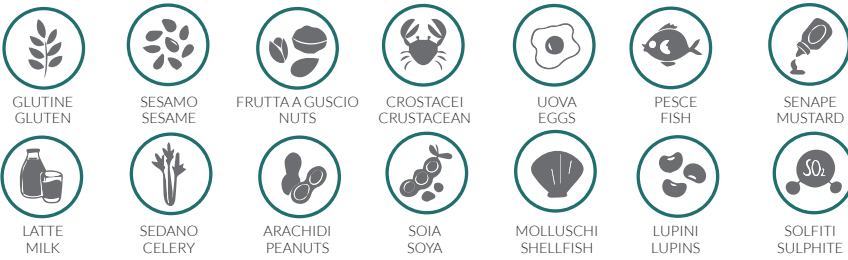
Minerbetti Spritz
Bordiga Dry Vermouth infused with local Rosemary, Felsina Brut, fresh Grapefruit, Soda Water, Italian Essence

Mocktails € 20

La Gioventù della Bella Vita
Fresh Passion Fruit, Fresh Lime, HM Vanilla Syrup

Ginger Mule
Seed lip Spice 94, fresh Ginger mix, fresh Lime, Ginger Beer

Pink Mango
Fresh Mango, fresh Lime, Agave Extract, Cranberry Juice, Hibiscus Soda



* Prodotto surgelato
* Frozen product (for example frozen fries, pizza etc ...those products that are purchased frozen)

** Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la solubrità
** Product subjected to a negative thermal abatement process to preserve its wholesomeness.

*** Prodotto di difficile reperibilità o non stagionale può essere surgelato
*** Product difficult to find or non-seasonal can be frozen
(for example porcini mushrooms, asparagus that can be bought frozen in some moments, others fresh)

**** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004
**** Fish destined to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive remediation treatment (-20 ° C for 24 hours) in compliance with the provisions of Reg. CE 853/2004

All Day Menù

Spaghetti “Fabbri” ai tre Pomodori e Basilico € 20

Spaghetti “Fabbri” with three Tomato sauce and Basil

Tagliatella fatta in casa con Ragù Toscano € 22

Homemade Tagliatella with Tuscan Ragù

Tartare di Manzo con Verdure croccanti, Tuorlo marinato e pesto di Olive € 24

Beef tartare served with crunchy Veggies, marinated Egg yolk and Olives pesto

Vellutata healthy di Piselli, Menta e crema al Formaggio Toscano € 18

Healthy cold soup, Meant, Peas and Tuscan Cheese cream

Spaghetti “Fabbri” “Vado di fretta” € 20

Aglio, Olio & Peperoncino
Spaghetti “Fabbri” with extravirgin Oil, Garlic and Chili

Filetto di Manzo con Patate arrosto al Rosmarino e Verdure di stagione € 36

Beef fillet with Rosemary, Potatoes and seasonal Vegetables

La Milanese di Vitella con Pomodori ramati Fiorentini arrostiti e Misticanza mista € 32

Veal milanese with roasted Tomatoes and mix Greens

Baccalà alla Livornese su pavé di Patate, salsa al Pomodoro, Capperi fritti, crumble di Olive e Olio al Prezzemolo € 34

Traditional Livornese cod with Potatoes pavé and Tomatoes sauce, fried Capers and Olives crumble

Degustazione di Formaggi del territorio con Confetture, Mostarde, Fichi e Datteri € 32

Selection of local Cheeses served with homemade Jams, Mustard, Figs and Dates

Tagliere di Affettati della tradizione Fiorentina € 28

Traditional Tuscan cured Meats board

Sandwich

IL Magnifico Burger € 30

Hamburger di razza Chianina con Formaggio Toscano, Insalata Riccia, Cipolle caramellate, Bacon, Pomodoro e Salsa Tartara, servito con Patate Fritte

Chianina Beef Burger with Tuscan Pecorino Cheese, curly Salad, caramelized Onion, Bacon, Tomato and Tartar sauce, served with fried Potatoes Chips

CHIANINA BEEF BURGER**
PATATINE FRITTE**
POTATOES CHIPS**

Tornabuoni Club Sandwich € 24

Iceberg, Uova, Bacon, Formaggio, Tacchino arrosto, Pomodoro, Maionese, servito con Patate Fritte

Iceberg, Salad, Egg, Bacon, Cheese, roast Turkey, Tomato and Mayo, served with fried Potatoes Chips

PATATINE FRITTE**
POTATOES CHIPS**

Toast Minerbetti € 22

Verdure grigliate di stagione e Formaggio Toscano, servito con Pomodorini freschi

Grilled Seasonal Vegetables and Tuscan Cheese, served with fresh Tomatoes

Insalate

Caesar Salad € 24

Iceberg, Pollo, Bacon, Parmigiano Reggiano e Pane croccante

Iceberg, Chicken, Bacon, Parmigiano Reggiano and crunchy Bread

Insalata Nizzarda € 24

Misticanza mista, Olive taggiasche, Tonno, Patata lessa, Fagiolini, Uovo bollito, Acciughe

Mix greens, Olives, Tuna, Potatoes, Beans, Anchovy and boiled Eggs

Insalata Tornabuoni € 22

Pomodori colorati di stagione, Cetriolo, Cipollotto, Ceci, Origano, Basilico, Olive verdi, Feta cremosa e Ceci

Heirlooom Tomatoes, Cucumber, Onion, Origan, Basil, green Olives, creamy Feta and Chickpeas

Caprese Salad € 20

Burrata, Pomodori, Basilico fritto, Capperi in fiore

Burrata Cheese, Tomatoes, fried Basil and Capers

Coperto, Pane e Focaccia serviti con Olio biologico extra vergine di Oliva
Cover charge, Bread and Focaccia served with organic extra virgin Olive Oil
€ 5

Mineral Water € 5
San Felice Naturale (Toscana) 750ml
San Felice Gassata (Toscana) 750 ml

Wine by the glass

Chiedere al nostro Sommelier per gli special del giorno
Please ask our Sommelier for the specials of the day

Tuscan Bubbles

Brut, Felsina NV € 17
Sangiovese, Chardonnay, Pinot Nero

Champagne

Tradition, Gardet NV € 23
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

White Wine

Filemone, La Fralluca 2022 € 17
Vermentino

Luna, Cantina Mezzanotte 2019 € 20
Verdicchio

Marina Cvetic, Masciarelli 2019 € 25
Chardonnay

Rosé Wine

Rosato, Tenuta di Corleone 2023 € 17
Sangiovese

Red Wine

Maghi, Cà dei Maghi 2019 € 25
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Chianti Classico, Quercia al Poggio 2021 € 20
Sangiovese, Canaiolo, Ciliegio

Samma, Cecchi 2019 € 22
Cabernet Franc

Dessert Wine

Vinsanto del Chianti Classico, Felsina 2016 € 20
Trebiano, Malvasia, Sangiovese