

LE CARCERI

RESTAURANT · PIZZERIA · WINE BAR



www.ristorantelecarceri.it



Le Carceri – Tradizione, Innovazione e Suggestione nel Cuore di Firenze

Nel cuore di Firenze, tra le mura cariche di storia dell'ex carcere delle Murate, il ristorante **Le Carceri** propone una pizza che è molto più di un semplice piatto: è un viaggio tra **innovazione e cultura gastronomica**. L'impasto, frutto di una lunga lievitazione con farina Napoletana 00 semina tipo 2 selezionata da "Il Molino Agugiaro & Figna Linea 5 Stagioni", è **altamente digeribile e leggero**, pensato per esaltare ogni singolo ingrediente. La qualità e la ricerca ci hanno permesso di ottenere il prestigioso riconoscimento "**Due Spicchi**" **nella guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso**, simbolo di eccellenza e passione. Ogni pizza nasce dall'incontro tra tradizione italiana e creatività.

Le Carceri – Tradition, Innovation, and Suggestion in the Heart of Florence

In the heart of Florence, within the historic walls of the former Murate prison, **Le Carceri** restaurant offers pizza that's more than just a dish: it's a journey between **innovation and gastronomic culture**. The dough, a result of long leavening with "Napolitan 00 type 2 flour" selected from "Il Molino Agugiaro & Figna Linea 5 Stagioni," is **highly digestible and light**, designed to enhance every single ingredient. Our dedication to quality and research has earned us the prestigious "**Due Spicchi**" **recognition in the Gambero Rosso's Pizzerie d'Italia guide**, a symbol of excellence and passion. Every pizza is born from the fusion of Italian tradition and creativity.

Antipasti/Appetizers

Crostini assortiti 8€

Canapés with chicken liver pâté, sausage, and olive spread

Panzanella 10€

Soaked bread, tomatoes, finely chopped red onion

Mozzarella in Carrozza 12€

Mozzarella between two slices of bread, dipped in egg and fried

Coccoli Prosciutto e Stracchino 12€

Fried bread dough served with DOP-cured ham and stracchino cheese

Caprese 12€

Sliced mozzarella and tomatoes, with basil and oregano

Bruschetta con Stracciatella 14€

Toasted bread with tomato, stracciatella, capers and balsamic vinegar

Prosciutto e Melone 14€

High quality prosciutto and melon

Antipasti di Mare/ Seafood Appetizer

★ **Insalata di Polpo con Patate** 16€

Boiled octopus with parsley potatoes and citronette

Carpaccio di Salmone 16€

Thinly sliced salmon with lemon



SCAN
QR



Tartare

Tartare di Manzo 22€

Knife-cut beef with desalinated capers, Worcestershire sauce, parsley, and egg yolk

Tartare di Tonno e Avocado 24€

Knife-cut tuna with soy sauce, lemon, chives, and sesame



*Coccoli con Prosciutto Crudo D.O.P. e Stracchino
Coccoli with High Quality Prosciutto Crudo and Stracchino*

Primi/First Courses

Ravioli di Patate al Ragù 12€

Fresh pasta filled with potatoes, served with Tuscan ragù

Ravioli di Patate al Burro 12€

Fresh pasta filled with potatoes, served with butter and sage

Tagliolini al Pomodoro Fresco e Stracciatella 15€

Fresh pasta with fresh tomato, served with stracciatella and basil

Risotto Gamberi e Zucchini 16€

Risotto with shrimp and zucchini, garnished with chives

Linguine al Baccalà 16€

Linguine with pieces of desalinated salted cod, cherry tomatoes, Taggiasca olives, and parsley

Padella di Mare (2 pax) 30€

Assorted fresh catch

Tradizione Italiana/ Italian Tradition

Linguine al Pesto 10€

Long pasta served with pesto (basil, garlic, Parmesan, pine nuts)

Paccheri alla Norma 13€

Large macaroni with eggplant, tomato sauce and grated salt ricotta

Spaghetti alla Carbonara 14€

Spaghetti with egg yolks, pecorino cheese, guanciale, and black pepper

Pici Cacio e Pepe 14€

Thick spaghetti with pecorino cheese and black pepper



The restaurant "Le Carceri" offers a captivating, cozy, and lively atmosphere where you can enjoy delicious dishes and pizzas in an informal and friendly setting, sharing carefree moments with friends and family.

Ristorante "Le Carceri" offre un'atmosfera accattivante, accogliente e vivace dove trovare deliziosi piatti e pizze in un ambiente informale e conviviale condividendo momenti spensierati con amici e familiari.

*Tagliolini al pomodoro fresco e stracciatella
Tagliolini with fresh tomato and stracciatella*



Secondi di Pesce/ Fish Main Course

★ **Calamari Fritti** 23€
Fried calamari with a side of mixed vegetables

Impepata di Cozze 23€
Mussels sautéed with black pepper

Salmone al Forno 25€
Baked salmon with a side of mixed salad

Secondi/Main Course

Tomino con Verdure 15€
Tomino cheese with a side of mixed grilled vegetables

Hamburger delle Carceri 20€
Beef burger with tomato, cheddar, caramelized onions, and fries

**Tagliata di Pollo
Rucola e Pomodorini** 22€
Grilled chicken breast sliced into strips with arugula and cherry tomatoes

Tagliata di Manzo 26€
Grilled sliced beef steak with arugula, Parmesan shavings, olive oil, and rosemary

**Filetto di Manzo alla
Griglia** 30€
Grilled beef filé

Filetto al Pepe Verde 30€
Grilled beef steak with cream and whole green peppercorns

Bistecca alla Fiorentina 60€/kg
Grilled beef steak garnished with coarse salt

Contorni/ Side dishes

Patate Arrosto 7€
Potatoes cut into chunks and baked in the oven

Patatine Fritte 7€
French fries

Insalata Mista 7€
Mixed salad

Spinaci Saltati 7€
Sautéed spinach

Verdure Grigliate 7€
Grilled vegetables

Fagioli Cannellini 7€
Cannellini beans seasoned with freshly pressed olive oil

Asparagi al Burro 9€
Asparagus with butter

Asparagi al Limone 9€
Asparagus with lemon

Insalate/Salads

Ergastolano 12€
Lettuce, carrots, olives, corn, cherry tomatoes, and Parmesan

Pentito 12€
Arugula, red chicory, mozzarella, tuna

Insalata Greca 15€
Lettuce, tomato, cucumbers, bell pepper, red onion, olives, oregano, and feta

Latitante 18€
Lettuce, cherry tomatoes, carrots, roasted chicken breast, Parmesan



Bistecca alla Fiorentina
Fiorentina Steak



Cheesecake

Dessert

Cantucci e Vin Santo 9€
Tuscan rustic biscuits with almonds accompanied by typical liqueur wine

**Panna Cotta al Cioccolato
o Frutti di Bosco** 7€
Panna cotta served with chocolate or berries

Ananas / Pineapple 7€

Tiramisù 7€
Layers of mascarpone cream and ladyfingers with cocoa

Crema Catalana con Amaretti 7€
Cooked cream with cinnamon accompanied by almond biscuits

**Cheesecake al Cioccolato
o Frutti di Bosco** 7€
Chocolate or berry cheesecake

Torta di Mele 7€
Soft apple cake accompanied by Chantilly cream

Soffice al Cioccolato 7€
Soft chocolate cake accompanied by vanilla ice cream

Tartufo di Pizzo 10€
Hazelnut ice cream with a molten dark chocolate core and bitter cocoa

Pizza alla Nutella 12€
Pizza with Nutella cream

Pizza

Marinara 9€

Tomato, garlic, oregano, basil

Margherita 10€

Tomato, mozzarella, basil

Wurstel 11€

Tomato, mozzarella, frankfurters

Napoli 11€

Tomato, mozzarella fior di latte, Cetara anchovies, capers, oregano

4 Formaggi 11€

Tomato, mozzarella fior di latte, blue cheese, soft and hard cheese

Diavola 11€

Tomato, mozzarella, spicy salami, 'nduja from Spilinga

Prosciutto e Funghi 11€

Tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms

Capricciosa 12€

Tomato, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms, artichoke hearts in oil, olives

Margherita D.O.P. 13€

Tomato, buffalo mozzarella, basil



SCAN
QR



Calzoni

Classico 9€

Stuffed pizza with tomato, mozzarella, basil

Calzone al Prosciutto 11€

Stuffed pizza with tomato, cooked ham, and fior di latte

Calzone Provolone 13€

Stuffed pizza with tomato, provola, arugula, and prosciutto crudo

Impasto Integrale 2,5€

Supplement, instead of regular dough

Speciali/Specials

L'Ucciardone 15€

Yellow Piennolo tomato, Taggiasca olives, burrata, and anchovies

Le Murate 15€

Yellow tomato, mozzarella fior di latte, 'nduja from Spilinga, burrata

Secondino 15€

Tomato, buffalo mozzarella, and whole burrata

Alcatraz 15€

Tomato, yellow and red confit cherry tomatoes, Taggiasca olives, stracciatella

Pianosa 15€

Grilled eggplant, tomato, burrata, basil

San Vittore 16€

Mortadella from Cinta Senese, pistachio grains, stracciatella, cherry tomatoes, and basil

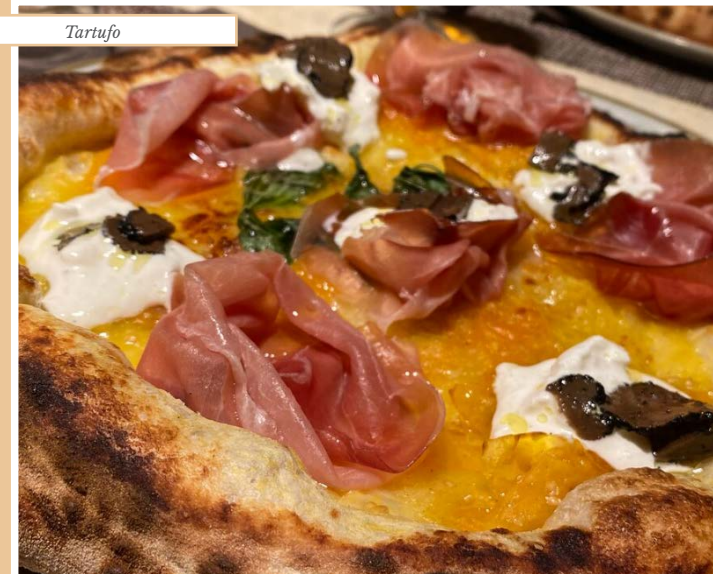
Tartufo 20€

Tomato, stracciatella, prosciutto crudo, and truffle shavings

Regina Coeli 20€

Focaccia with tuna tartare, stracciatella, pistachio grains, and balsamic cream

Tartufo



San Vittore



Vino Rosso al bicchiere/ Red Wines in glass

Rosso della Casa	6€
Chianti Domasco	7€
Chianti Riserva	9€
Bolgheri	10€
Brunello di Montalcino	15€

Vino Rosso/ Red Wines

Rosso della Casa San Giovese	20€
Chianti Domasco	24€
Chianti Riserva Le Ginestre	29€
Chianti Riserva Il Grigio Tenuta San Felice	37€
Chianti Riserva La Forra Tenuta Nozzole	40€
Remole Frescobaldi	25€
Rosso di Montepulciano	25€
“BST” Cabernet Sauvignon Merlot	30€
Morellino di Scansano	30€
Rosso di Montalcino	30€
Nobile di Montepulciano	38€
Campo Al Mare “Bolgheri”	44€
Cabreo	75€
Brunello Campogiovanni	80€
Guidalberto	120€
Tignanello	360€

Vino Bianco al bicchiere/ White Wines in glass

Bianco della Casa fermo	6€
Bianco Frizzante	6€
Pinot Grigio	7€
Chardonnay	7€
Prosecco	8€
Rosè	9€

Vino Bianco/ White Wines

Bianco della Casa fermo	20€
Bianco della Casa frizzante	20€
Chardonnay	24€
Pinot Grigio	24€
Sauvignon	24€
Gewürtztraminer	25€
Ribolla Gialla	26€
Aurica	28€
Vermentino Bolgheri	35€

Rosè

Rosè Ripalta	22€
Aurica “Tenute Folonari”	28€



Bollicine/ Sparkling Wines

Prosecco Millesimato “Astoria” - Extra Dry	30€
Prosecco Rosè “Astoria” - Extra Dry	35€
Cà del Bosco	70€

Cocktails

Spritz	10€
Americano	10€
Negroni	10€
Cuba Libre	10€
Gin Tonic	10€

Birra alla Spina/ Draft Beers

Birra chiara piccola	5€
Birra chiara media	6,5€
Birra rossa piccola	5,5€
Birra rossa media	7,5€
Caraffa bionda 1 L	15€
Caraffa bionda 1,5 L	22€
Caraffa bionda 3 L	42€
Caraffa rossa 1 L	18€
Caraffa rossa 1,5 L	25€
Caraffa rossa 3 L	50€

Birra in Bottiglia/ Beer in Bottle

Corona	6€
Corona “Zero”	6€
Not-filtered Ichnusa	7€
Messina Cristalli di Sale	7€
Leonardo Gluten Free	7€
Pedavena Spec. 50cl	10€
Weiss	10€

Liquori/Liquors

Limoncello	5€
Bitter herbal	5€
Grappa bianca	5€
Zibibbo	5€
Passito	5€
Whisky	7€
Rum	7€
Porto	7€
Grappa barricata	9€
Cognac	10€

Bibite/Soft Drinks

Acqua	2,5€
Coca Cola, Fanta, Limonata, Tonica	4€

Caffetteria/Coffee

Caffè	2€
Caffè d’Orzo	3€
Cappuccino	3€
Tè ed Infusi	3€

Info:

1) Gli alimenti contrassegnati con ★ possono essere surgelati.

2) Il conto si chiede e si paga al tavolo.

3) Il servizio ed il coperto hanno un costo di 2€.

1) Items marked with ★ may have been frozen.

2) Please ask for and pay your bill at the table.

3) There's a €2 charge for service.



A photograph of the exterior of a restaurant at night. The building has a light-colored facade with a large, arched window featuring a dark metal grid pattern. Above the window, the name 'LE CARCERI' is illuminated in large, serif capital letters. Below the name, the words 'RESTAURANT WINE BAR' and 'PIZZERIA' are also illuminated in smaller, serif capital letters. A white awning extends from the right side of the building, partially covering the entrance area. Three small, cylindrical outdoor lights are mounted on the wall above the text. A small plant is visible on the right side of the frame.

LE CARCERI

RESTAURANT WINE BAR
PIZZERIA



www.ristorantelecarceri.it



Grazie per aver scelto **Le Carceri!**
Nel cuore di Firenze, dove la storia incontra il gusto, **il vostro parere è per noi fondamentale.**

Se avete apprezzato la vostra esperienza, vi invitiamo a lasciare una recensione su **Google** o **Tripadvisor.**

Basta **scansionare i QR code** qui sotto: il vostro contributo ci aiuta a crescere e a migliorarci sempre di più.

Grazie di cuore
Lo Staff di Le Carceri

Tripadvisor



Google



Thank you for choosing **Le Carceri!**
In the heart of Florence, where history meets taste, **your feedback is crucial for us.**

If you enjoyed your experience, we invite you to leave a review on **Google** or **Tripadvisor.**

Scan the QR codes below and your contribution helps us grow and improve continuously.

Thank you so much,
Le Carceri staff