GATE 13

MENÙ

Benvenuto al The Gate 13 Restaurant, il vuore del The Gate Hotel dal 1980.
Ogni dettaglio è pensato per offrirti un'esperienza unica. Con menù stagionali che uniscono tradizione toscana e innovazione, il nostro staff ti accoglie in un ambiente caldo e accogliente.
La griglia a vista ti permette di assaporare da vicino l'autentica carne alla brace, mentre assapori piatti che valorizzano ingredienti di qualità. Che tu venga per un pranzo veloce, una cena in famiglia o un momento tra amici, ogni visita sarà speciale e memorabile.

Welcome to The Gate 13 Restaurant, the heart of The Gate Hotel since 1980.
Every detail is designed to offer you a unique experience. With seasonal menus blending Tuscan tradition and innovation, our staff welcomes you into a warm and inviting atmosphere. The open grill lets you experience the authentic taste of grilled meat, while you enjoy dishes that highlight quality ingredients. Whether you're her for a quick lunch, a family dinner, or a special moment with frienfs, every visit will be memorable and special.

PRINZ
BEVERAGE & FOOD

Antipasti / Appetizer

Antipasto classico toscano (1, 3, 4, 7) 12
Tuscan appetizer with cuts and mixed dressed toasts

Crostini misti toscani (1, 4, 7) 8
Mixed tuscan dressed toasts

Bruschette al lardo di Colonnata (1) 7
Hot toast dressed with Colonnata lard

Prosciutto crudo e burratina (7) 10
Tuscan raw ham and burrata cheese

Caprese di bufala e pomodorini (7) 9
Caprese salad with ripe tomatoes and mozarella cheese

Selezioni di pecorini (1, 7) 13
Pecorino cheese selection

Carpaccio di petto d'oca (1) 12
Goose breast carpaccio

Carpaccio di polpo (1, 3, 4, 7) 10
Octopus carpaccio

Primi Piatti / Pasta

Pappardelle al ragù di cinghiale (1, 3, 9, 12) 14
Pappardelle pasta with wild boar sauce

Tagliatelle ai funghi porcini (1, 3) 14
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms

Pici stracciati ragù e funghi (1, 9, 12) 12
Pici pasta with meat sauce, cream and mushrooms

Ravioli burro e salvia (1, 3, 7) 11
Ravioli pasta with butter sage

Spaghetti al pachino piccante (1) 9
Spaghetti pasta with pachino spicy tomato sauce

Minestrone (9) 8
Vegetables soup

Secondi Piatti / Main Course

Bistecca alla fiorentina con patate **min. 1/1.5 Kg** ..... 55€/Kg
Fiorentina steak with potatoes min. 1/1.5 Kg

Costata di manzo alla griglia **500 g** 20
Rib steak 500 g

Tagliata di manzo rucola e Grana o pepe e rosmarino (7) 17
Sliced beef with rocket and Grana cheese or pepper and rosemary

Filetto di manzo alla griglia 22
Grilled beef tenderloin

Gran grigliata di carne **per 2 persone** (1) 36
Mixed grilled meat for 2 person

Salsiccia e rosticciana 15
Sausages and grilled pork chop

Nodino di maiale al finocchietto 13
Pork steak with wild fennel

Petto di pollo alla griglia 13
Grilled chicken breast

Peposo all'Imprunetina (1, 11, 12) 14
Beef tew like Impruneta style

Contorni / Contours

Patate arrosto Patate ns, sale aromatico, olio evo 5
Roasted potatoes our potatoes, aromatic salt, extravirgin olive oil

Spinaci saltati Spinaci, olio evo 5
Sauted spinach spinach, extravirgin olive oil

Insalata mista Insalata mista, carote, pomodori 5
mixed salad, carrots, tomatoes

Verdure grigliate Zucchine, melanzane, radicchio, peperoni 6
Grilled vegetables Zucchini, eggplant, radicchio, peppers

Fagioli all'olio Fagioli cannellini, sale, olio evo 5
Beans in oil cannellini beans, salt, extravirgin olive oil

Insalatone / Salad

Insalatona alla contadina Insalata, olive, fagioli, tonno e cipolle (4) 9
Peasant salad *salad, olives, beans, tuna and onions*

Insalatona Andrea Insalata, olive, pomodori, tonno, e bufala (4, 7) 11
Andrea salad *Salad, olives, tomatoes, tuna and buffalo mozzarella*

Insalatona napoletana Insalata, pomodoro, acciughe, pomodori secchi, bufala (4, 7) 11
Neapolitan salad *salad, tomato, anchovies, sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella*

Menù Bambini / Kids Menù

fino 10 anni — until 10 year

Pasta al pomodoro o al ragù (1)

Pasta with tomatoes or ragù sauce

.....

Birbe di pollo con patate fritte o arrosto

Chicken schnitzel or nuggets with roasted or fried potatoes

.....

Gelato

Ice cream

.....

½ litro d'acqua o bibita

½ Litre of water or soft drink

€12



Dolci / Dessert

Tiramisù (1, 3, 7) 6
Homemade tiramisù cake

Cheesecake Cioccolato, caramello, frutti di bosco (1, 7) 6
Cheesecake Chocolate, caramel, berries

Dolce della casa Secondo disponibilità 6
Homemade cake According to availability

Bevande & Caffetteria
Drinks & Cafeteria

Acqua piccola 1.5
Small water

Caffè espresso 1.3
Espresso coffee

Caffè Americano 2.0
American coffee

Cappuccino 2.7

Acqua grande 3
Big water

Caffè lungo 1.2
Long coffee

Caffè corretto 1.5

The caldo 2.5
Hot the

Bevande Analcoliche
Soft Drinks

Soft drinks 3.5
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta,
Sprite, Thè limone, Thè pesca

Succo di frutta 3
fruit juice

Amari

Limoncello 3

Amaro del Capo 3

Montenegro 3

Jagermeister 3

Grappa bianca/barricata 3

Sambuca 3

Drink List



Serenissima

Bitter Fusetti, Soda al pompelmo Rosa Dandy,
fetta di pompelmo rosa. 7



Milano - Napoli

Bitter Fusetti, Martini Riserva Ambrato, Mezcal Vida,
Espresso Caffè, arancia essiccata e chicchi di caffè. 7



Del Mediterraneo

Altos Tequila, succo di lime,
Top Soda Pompelmo Rosa Dandy, fetta di pompelmo rosa. 7



Adriatica

Vodka Altamura, Succo di limone,
Top Ginger Beer Dandy, fetta di limone. 7



Firenze Mare

Maite Fiamma di Carrara, Top Tonica Dandy,
scorza di limone. 7

Analcolici



Negroni 0

Gin Tanqueray 0, Conviv Rosso,
Bitter Nexus, scorza d'arancia. 6



Hugo 0

Conviv Bianco, Succo di lime,
Top Soda ai fiori di sambuco, menta. 6



Gin Tonic 0

Gin Tanqueray 0, Top Tonica Dandy, scorza di limone. 6

Birre alla Spina



Fohrenburger Rossa

Vienna Lager
Bassa
5,3% Vol

Al naso si trovano fini note luppolate sottolineate da toni leggermente biscottati.

cl 20 4
cl 40 6

Fohrenburger N°1

Lager
Bassa
5,5% Vol

Birra Speciale, dal sapore fresco, vigoroso e pieno. Il colore è dorato.



cl 20 3,5
cl 40 5

Birre in Bottiglia



GALILEO

Session IPA
IBU 35
4,6% Vol

Un'esplosione di aromi agrumati e fruttati.

cl 33 6



DANTE

Strong Bitter
IBU 28
5,1% Vol

Una birra equilibrata e floreale di colore ramato intenso.

cl 33 6

GLUTEN FREE



LEONARDO

Italian Lager
IBU 20
4,9% Vol

Bilanciata dai sentori floreali ed erbacei dei luppoli continentali.

cl 33 6



AMERIGO

Strong Ale
IBU 22
6,2% Vol

Regala un carattere deciso ma gentile.

cl 33 6



GIOTTO

Blanche
IBU 19
4,7% Vol

Incanta i sensi con il suo profilo aromatizzato. Colore giallo opalescente.

cl 33 6



MICHELANGELO

Italian Lager
IBU 20
4,9% Vol

Equilibrata, armoniosa e leggera.

cl 33 6



SUPERIOR Analcolica

cl 33 4

Lager
IBU 18
<0,5% Vol

Prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcol.

Allergeni/ Allergens

1) Cereali contenenti glutine, 2) Crostacei, 3) Uova, 4) Pesce,
5) Arachidi, 6) Soia, 7) Latte, 8) Frutta a guscio
9) Sedano, 10) Senape, 11) Semi di sesamo,
12) Solfiti, 13) Lupini, 14) Molluschi

1) Cereals containing gluten, 2) Crustaceans, 3) Eggs, 4) Fish,
5) Peanuts, 6) Soya, 7) Milk, 8) Nuts
9) Celery, 10) Mustard, 11) Sesame seeds,
12) Sulphites, 13) Lupins, 14) Molluscs

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

GATE

PRINZ
BEVERAGE & FOOD