Welcome

PARADISE

READING LIBRARY · BAR · RISTORANTE

READING LIBRARY · BAR · RISTORANTE

Open Monday to Saturday · 07:00 – 15:00 and 17:00 – 23:30
Via San Gallo 16/R, Firenze
Cover charge: €1,50 per person · Free for students
Please inform your server of any allergies — ask for our allergen guide.

LIBRERIA · BAR · RISTORANTE

Aperti da lunedì a sabato · 07:00 – 15:00 e 17:00 – 23:30
Via San Gallo 16/R, Firenze
Coperto: €1,50 a persona · Gratuito per gli studenti
Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie — chiedete la nostra guida agli allergeni.

P A R A D I S E

AMERICAN BREAKFAST

Colazione Americana

BREAKFAST

Classic American Breakfast — €10,00
Uova, bacon croccante, salsiccia e toast
Eggs, crispy bacon, sausage & toast

Eggs Benedict — €10,00
Uova in camicia, English muffin, prosciutto cotto e salsa olandese
Poached eggs, English muffin, ham & hollandaise sauce

Breakfast Sandwich — €7,90
Uova strapazzate, bacon, cheddar e panino brioche
Scrambled eggs, bacon, cheddar & brioche bun

PANCAKES & WAFFLES

Classic Pancakes — €6,90
Burro e sciroppo d'acero
Butter & maple syrup

Berry Pancakes — €6,90
Frutti di bosco freschi, sciroppo d'acero e crema alla vaniglia
Fresh berries, maple syrup & vanilla cream

Banana & Nutella Pancakes — €7,50
Banana, Nutella e sciroppo d'acero
Banana, Nutella & maple syrup

Belgian Waffles — €7,50
Frutti di bosco freschi, panna montata e sciroppo d'acero
Fresh berries, whipped cream & maple syrup

French Toast — €7,50
French toast di brioche, frutti di bosco, cannella e sciroppo d'acero
Brioche French toast, berries, cinnamon & maple syrup

LIGHT & FRESH

Avocado Toast — €6,90
Pane a lievitazione naturale, avocado schiacciato, uovo in camicia e peperoncino
Sourdough, smashed avocado, poached egg & chilli flakes

Greek Yogurt Bowl — €6,90
Yogurt greco, granola, frutti di bosco freschi e miele
Greek yogurt, granola, fresh berries & honey

Granola & Fresh Fruit — €7,50
Granola, frutta di stagione, yogurt e miele
Granola, seasonal fruit, yogurt & honey

SIDES · CONTORNI

Bacon — €3,50

Sausage — €3,50

Avocado — €3,00

Toast & Butter — €2,50

Extra Egg — €2,00

COFFEE & DRINKS · CAFFÈ E BEVANDE

Espresso — €1,30

Doppio — €2,80

Americano — €2,50

Cappuccino — €2,50

Latte — €2,50

Iced Coffee — €4,50

Fresh Orange Juice — €5,50

Fresh Lemonade — €5,50

Hot Tea — €3,80

Orzo — €1,80

Ginseng — €1,80

Hot Chocolate · Cioccolata calda — €5,00

Decaffeinato — €1,60

STARTERS & FIRST COURSES

Antipasti e Primi Piatti

ANTIPASTI · STARTERS

1 persona / 2 persone · 1 person / 2 people

Bruschetta — **€6 / €10**
Pane tostato con pomodoro e basilico
Toasted bread with tomato & basil

Crostini Toscani — **€6 / €10**
Crostini toscani tradizionali
Traditional Tuscan crostini

Mix Crostini — **€6 / €10**
Misto di tutti i nostri crostini
A mix of all our crostini

Tagliere di Formaggi — **€12 / €20**
Formaggi con marmellata e miele
Cheese board with jam & honey

Gran Tagliere di Rocco — **€22**
Salame toscano, finocchiona, prosciutto crudo toscano, pecorino e bruschetta
Tuscan salami, finocchiona, Tuscan prosciutto crudo, pecorino & bruschetta

Parmigiana di Melanzane — **€12**
Melanzane al forno, pomodoro, mozzarella e parmigiano
Baked aubergine, tomato, mozzarella & parmesan

ZUPPE · SOUPS

Ribollita — **€9**
Zuppa toscana di pane, cavolo nero e fagioli
Tuscan bread, black cabbage & bean soup

Pappa al Pomodoro — **€8**
Zuppa toscana di pane, pomodoro e basilico
Tuscan bread, tomato & basil soup

Minestrone — **€9**
Zuppa di verdure di stagione
Seasonal vegetable soup

DAL MARE · SEAFOOD PASTA & RISOTTO

Spaghetti allo Scoglio — **€14**
Frutti di mare misti, pomodoro e vino bianco
Mixed seafood, tomato & white wine

Spaghetti alle Vongole — **€12**
Spaghetti con vongole, aglio e prezzemolo
Spaghetti with clams, garlic & parsley

Risotto di Mare — **€13**
Riso con frutti di mare
Seafood risotto

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES

Pappardelle al Ragù di Cinghiale — **€11**
Pappardelle con ragù di cinghiale cotto lentamente
Wide ribbon pasta with slow-cooked wild boar ragù

Pappardelle ai Funghi Porcini — **€10**
Pappardelle con funghi porcini
Wide ribbon pasta with porcini mushrooms

Spaghetti alla Carbonara — **€10**
Uovo, guanciale, pecorino e pepe nero
Egg, guanciale, pecorino & black pepper

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino — **€8**
Aglio, olio extravergine e peperoncino
Garlic, olive oil & chilli

Penne al Pomodoro e Basilico — **€8**
Sugo di pomodoro e basilico fresco
Tomato sauce & fresh basil

Fusilli al Pesto — **€10**
Fusilli con pesto di basilico
Fusilli with basil pesto

Spaghetti al Ragù e alla Bolognese — **€12**
Spaghetti con ragù alla bolognese
Spaghetti with Bolognese meat sauce

Pici al Ragù di Chianina — **€10**
Pasta toscana fatta a mano con ragù di Chianina
Hand-rolled Tuscan pasta with Chianina beef ragù

Tortellini al Ragù — **€15**
Tortellini ripieni con ragù di carne
Stuffed tortellini with meat ragù

Lasagne al Ragù — **€10**
Strati di pasta, ragù di carne e besciamella
Layers of pasta, meat ragù & béchamel

Risotto ai Funghi — **€12**
Riso cremoso con funghi
Creamy rice with mushrooms

Risotto ai Broccoli — **€12**
Riso cremoso con broccoli
Creamy rice with broccoli

Polpette con Pappardelle — **€14**
Pappardelle con polpette al sugo
Wide ribbon pasta with meatballs in tomato sauce

MAIN COURSES & SALADS

Secondi e Insalatone

SECONDI · MAIN COURSES

Hamburger — €14
Hamburger di manzo con formaggio e pomodoro, patate fritte
Beef burger with cheese & tomato, with French fries

Pollo al Limone — €14
Pollo al limone con patate arrosto
Chicken in lemon sauce with roast potatoes

Orata Grigliata — €12
Orata alla griglia con insalata
Grilled sea bream with salad

Tagliata di Manzo — €20
Tagliata di manzo con funghi porcini
Sliced grilled beef with porcini mushrooms

Pollo Grigliato — €14
Pollo alla griglia con patate al forno e insalata
Grilled chicken with roast potatoes & salad

Bistecca alla Fiorentina — €30
Bistecca alla fiorentina 500 g con patate al forno e insalata
500 g Florentine steak with roast potatoes & salad

INSALATONE · BIG SALADS

Insalata Mista — €7
Lattuga, pomodoro, carote e mais
Lettuce, tomato, carrots & sweetcorn

Tonnara — €10
Lattuga, uova, sedano, olive, tonno e mais
Lettuce, egg, celery, olives, tuna & sweetcorn

Caesar Salad — €10
Pollo, lattuga, pane toscano, carote e pomodoro
Chicken, lettuce, Tuscan bread, carrots & tomato

Caprese — €7
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella & basil

CONTORNI · SIDE DISHES

Spinaci — €6
Spinaci saltati
Sautéed spinach

Verdure Grigliate — €6
Verdure di stagione alla griglia
Grilled seasonal vegetables

Patate Arrosto — €6
Patate al forno
Roast potatoes

PIZZERIA & DESSERTS

Pizzeria e Dolci

PIZZERIA

Margherita — **€6,50**
Mozzarella, pomodoro e basilico
Mozzarella, tomato & basil

Prosciutto e Funghi — **€9**
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi
Mozzarella, tomato, cooked ham & mushrooms

Rocco — **€9**
Mozzarella, pomodoro, salame piccante e olive
Mozzarella, tomato, spicy salami & olives

Napoli — **€9**
Mozzarella, pomodoro, acciughe e capperi
Mozzarella, tomato, anchovies & capers

Tonno — **€9**
Mozzarella, pomodoro, cipolla e tonno
Mozzarella, tomato, onion & tuna

4 Formaggi — **€9**
Mozzarella, pecorino, formaggio grattugiato e grana
Mozzarella, pecorino, grated cheese & grana

DOLCI · DESSERTS

Tiramisù — **€7**
Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao
Mascarpone cream, sponge fingers, coffee & cocoa

Panna Cotta — **€6**
Dolce al cucchiaio alla panna
Italian cooked cream dessert

Crema Caramel — **€6**
Crema all'uovo con caramello
Egg custard with caramel

Torta al Cioccolato — **€6,50**
Torta al cioccolato
Chocolate cake

Torta di Ricotta — **€6,50**
Torta di ricotta
Ricotta cake

Frutta Fresca — **€6**
Frutta fresca di stagione
Fresh seasonal fruit

BAR

Caffetteria · Bibite

PASTICCERIA

Cornetto vuoto	€2,00
Cornetto ripieno	€2,20
Biscotti	€1,20
Aragostine	€2,00
Cannolo piccolo	€3,00
Cannolo grande	€5,50
Torte	€4,50
Pizza	€5,00
Panini misti	€5,50

ACQUA · WATER

Eco Green 0.5 L	€1,50
Frizzante 0.5 L	€1,50
Naturale 1.5 L	€3,00

SUCCO DI FRUTTA · JUICES (200 ML)

Succo ACE	€3,50
Succo Ananas	€3,50
Succo Pesca	€3,50

SOFT DRINKS (33 CL)

Coca-Cola	€3,00
Coca-Cola Zero	€3,00
Fanta	€3,00
Sprite	€3,00
Lemonsoda	€3,00
Tonica	€4,00
Ginger Beer	€4,00

GLASS BOTTLE · BOTTIGLIA DI VETRO

Coca-Cola	€3,50
Fanta	€3,50

ENERGY · SPORT · TEA

Red Bull	€3,50
Powerade	€3,50
Gatorade	€3,50
Tè Pesca · Peach iced tea	€3,00
Tè Limone · Lemon iced tea	€3,00
Estathé Brik	€1,80

BIRRA · BEER

Peroni	€4,00
Heineken	€4,00
Birra Moretti	€4,00
Ichnusa	€4,00
Corona Extra	€4,00
Menabrea	€4,00
Beck's	€4,00
Nastro Azzurro	€4,00

SPRITZ & COCKTAILS

Spritz e cocktail

SPRITZ

Aperol Spritz — **€6,00**

Campari Spritz — **€6,50**

Hugo — **€7,00**

Limoncello Spritz — **€6,00**

LONG DRINKS

Gin Tonic — **€7,00**

Gin Lemon — **€7,00**

Vodka Tonic — **€7,00**

Vodka Lemon — **€6,50**

Whiskey Cola — **€7,00**

Rum Cola — **€7,00**

COCKTAILS

Negroni — **€8,00**

Negroni Sbagliato — **€7,00**

Americano — **€7,50**
Campari & vermouth

Moscow Mule — **€8,00**

Espresso Martini — **€8,00**

Mojito — **€8,00**

Sour — **€7,00**

Caipiroska — **€7,00**

Garibaldi — **€7,00**
Campari & orange juice

Screwdriver — **€7,00**
Vodka & orange juice

WINES

Vini

AL CALICE · BY THE GLASS

Rosso Toscano	€4,00
Chianti Classico	€5,00
Bolgheri	€6,00
Chardonnay	€4,50
Pinot Grigio	€4,50
Vermentino	€4,50
Rosato	€4,50
Spumante	€5,00

SPUMANTI · SPARKLING (BOTTLE)

Sanmartino Prime Cuvée	€36
Lamberti Cuvée Extra Dry	€40
Bolla Rosé	€40
Sanmartino 99 Prosecco	€40
Vipra Gold	€35

ROSATI · ROSÉ (BOTTLE)

Marzocchi Rosato	€16
Ca' Preella Chiaretto	€18

ROSSI · RED (BOTTLE)

Marzocchi Chianti	€26
Faloni Chianti	€30
San Lorenzo Chianti Superiore	€35
Granaio Chianti Classico	€35
Melini Morellino	€32
Tautor Primitivo	€30
Faloni Chianti Classico Riserva	€40
Melini Vino Nobile	€35
Brunello di Montalcino	€75

BIANCHI · WHITE (BOTTLE)

Marzocchi Pinot Grigio	€20
Marzocchi Chardonnay	€20
Marzocchi Vermentino	€25
Luigi Bosca Moscato d'Asti	€25
Melini Vernaccia	€18

SPIRITS

Distillati · Amari · Liquori

AMARI & LIQUORI

- **Vecchio Amaro del Capo** — €4,50
- **Amaro Montenegro** — €4,50
- **Molinari Sambuca** — €4,50
- **Dolci Tentazioni Meloncello** — €4,50
- **Vecchia Romagna** — €4,50

APERITIVI

- **Martini Rosato** — €4,50
- **Calissano Vermouth Rosso** — €4,50

BRANDY

- **Napoleon** — €5,00

VODKA

- **Absolut** — €5,00
- **Smirnoff** — €5,00
- **Skyy** — €5,00
- **Moskovskaya** — €5,00
- **Belvedere** — €12,00
- **Grey Goose** — €14,00

GIN

- **Tanqueray London Dry** — €8,00
- **Bombay Sapphire** — €8,00
- **Bombay Dry** — €8,00
- **Malfy Con Limone** — €8,50

WHISKY & BOURBON

- **Jack Daniel's** — €6,00
- **Johnnie Walker Red** — €6,00
- **Bulleit Bourbon** — €7,00
- **Johnnie Walker Black** — €8,00
- **Johnnie Walker Blue** — €20,00

RUM & TEQUILA

- **Bacardi** — €6,50
- **Malibu** — €6,50
- **Cabana Ron de Cuba** — €6,50
- **Sierra Tequila** — €6,50
- **Cuervo** — €6,50