

BREAKFAST

|

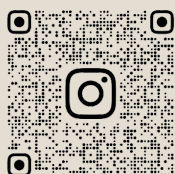
LUNCH

|

DINNER

La Sosta 111

Risotrante Pizzeria



Coperto / Cover charge 2.00 €

Un Viaggio di Gusto

La nostra avventura è cominciata nell'estate del 2020 a Castiglione della Pescaia, in Maremma. Lì abbiamo coltivato l'amore per l'autentica semplicità della cucina italiana. Nel 2023, abbiamo portato questo spirito accogliente nel cuore di Firenze, aprendo "La Sosta 111" in Via Faenza. Non siamo un semplice ristorante, ma un rifugio dove la tradizione incontra un'energia contemporanea. Il nostro menù è un invito alla convivialità, dagli antipasti alle carni succulente alla griglia. Per completare l'esperienza, c'è il nostro cocktail bar con originali interpretazioni di spritz. Siamo onorati che le vostre recensioni positive celebrino il calore che trovate qui. Siamo grati che consideriate la nostra Sosta una tappa irrinunciabile.

Firenze

Castiglione
della Pescaia

A Journey of Taste

Our adventure began in the summer of 2020 in Castiglione della Pescaia, Maremma. There we cultivated a love for the authentic simplicity of Italian cuisine. In 2023, we brought this welcoming spirit to the heart of Florence, opening "La Sosta 111" on Via Faenza. We are not just a restaurant, but a cozy haven where tradition meets contemporary energy. Our menu is an invitation to conviviality, from appetizers to succulent grilled meats. To complete the experience, there's our cocktail bar with original spritz interpretations. We are honored that your positive reviews celebrate the warmth you find here. We are grateful that you consider our Sosta an essential stop.

• ANTIPASTI •

Starters Selection

Carpaccio di salmone affumicato € 14.00
con rucola e scorza di limone
(1-4-12)

*smoked salmon carpaccio with
arugula and lemon zest*

Degustazione di Salumi e Formaggi € 18.00
toscani (1-7-8-12)

Tuscan cold cuts and cheese platter

Crostini con lardo di cinta Senese e € 7.00
pomodori secchi (1-7)

*bruschetta with Cinta Senese lard
and sun-dried tomatoes*

Caprese di Bufala (7) € 12.00
*buffalo mozzarella, tomatoes and
basil*

Bruschetta al pomodoro (1-8-12) € 7.00
tomato bruschetta

Crostini con brie e pancetta (1-7) € 7.00
bruschetta with brie and pancetta

Crostini con burro e acciughe (1-4-7) € 7.00
*bruschetta with butter and
anchovies*

• FRITTI •

Deep Fried Selection

Empanadas* fritte ai gusti diversi € 8.00
(cheddar e nachos, pollo alle spezie,
cheddar e bacon, carne con chilli) 5 pezzi
(cheddar and nachos, spicy chicken, cheddar
and bacon, chili pork meat) 5 pieces

Triangoli vegani* panati e ripieni di € 5.00
verdurine miste (5pz.)
*vegan triangles filled with mixed
vegetables*

"Red-hot" Jalapenos* panati e € 7.00
ripieni al formaggio fresco (4pz.)
*breaded jalapenos stuffed with
fresh cheese (4 pieces)*

Bastoncini di mozzarella* panati € 5.00
(5 pezzi)
breaded mozzarella sticks (5 pieces)

Anelli di cipolla* in pastella (5pz.) € 4.00
onion rings (5 pieces)

Patate* fritte / french fries € 4.00

allergeni fritti:
1-2-3-6-7-8-11-12

• PRIMI •

Fresh Pastas And Confort Food

Gnocchi al salmone (1-3-4-7) € 14.00
gnocchi pasta with fresh salmon

Riccioli di pasta fresca con verdure e € 13.00
ricotta salata (1-3-6-7-8)
*Curly fresh pasta with fresh
veggies and salted ricotta cheese*

Riccioli di pasta fresca al pomodoro € 12.00
(1-3-6-7-8)
Curly fresh pasta with tomatoes sauce

Paccheri pesto e burrata (1-3-6-7-8) € 14.00
*Paccheri pasta with pesto sauce
and burrata*

Parmigiana di melanzane (1-6-7-8) € 12.00
*Layered, fried eggplant with tomato
sauce, mozzarella, and parmesan
cheese*

Lasagna tradizionale (1-3-6-7-9) € 14.00
Traditional lasagna with ground beef

Pappardelle al ragu di manzo € 15.00
(1-3-6-7-9)
Pappardelle with ground beef sauce

Ravioli tartufati (1-3-6-7-8) € 14.00
Truffle ravioli

• SECONDI •

Meat and Fish Main Courses

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano (7)
Sliced beef with rocket, Parmesan shavings
€ 19.00

Tagliata di pollo con rucola grana (7)
Sliced chicken with rocket and grana cheese
€ 17.00

Galletto speziato alla piastra con patate fritte
Whole grilled spring chicken with french fries
€ 19.00

Salmone alla piastra con verdure al forno (4)
Grilled salmon with oven-baked vegetables
€ 23.00

Scamorza affumicata con verdure grigliate (7)
smoked scamorza cheese with grilled vegetables
€ 15.00

Costata di manzo con patate arrosto
beef rib steak with roasted potatoes
€ 25.00

**** Bistecca Alla Fiorentina con patate arrosto ****
Florentine T-bone steak with roasted potatoes
€ 6.00 x 100 gr
(minimo 1.1 kg - 1.5 kg)

• INSALATE •

Signature Salads

INSALATA CESAR € 14.00
pollo in piastra, insalata, bacon, salsa cesar e pane tostato (1-3-4-7-10)
grilled chicken, lettuce, bacon, Caesar dressing, and toasted bread

INSALATA HARBOR € 14.00
con pomodori, cetrioli, peperoni, feta, olive taggiasche, uova sode e prosciutto cotto (3-7-8)
with tomatoes, cucumbers, bell peppers, feta cheese, taggiasca olives, hard-boiled eggs and cooked ham

INSALATA MISTA € 6.00
mixed salad

INSALATA SANDI € 14.00
con pomodori, cetrioli, ceci, cipolla, avocado e prezzemolo (3-7-8)
with tomatoes, cucumbers, chickpeas, onion, avocado and parsley

INSALATA GRECA € 13.00
pomodori, cipolla, feta greca, olive, cetrioli, peperoni e origano (7)
tomatoes, onions, Greek feta cheese, olives, cucumbers, peppers, and oregano

INSALATA DUOMO € 12.00
con fagioli cannellini tonno e cipolla (3-4-7-8)
with cannellini beans, tuna, and onion

DESSERTS

Tiramisu (1-3-7)

€ 6.00

Panna Cotta (7)

€ 6.00

Torte del giorno (3-7) € 7.00

Crema Catalana (3-7) € 6.00

• BURGER •

Burgers With Home Made Buns

Crispy Burger € 15.00

(petto di pollo in crosta di mais, salsa tzatziki, insalata e pomodori - 1-3-7-11-12)
corn-crusted chicken breast, tzatziki sauce, lettuce, and tomatoes

Harbor Burger € 17.00

(burger di manzo, insalata, cheddar, bacon, uovo occhio di bue, e salsa bbq - 1-3-7-11-12)
beef burger, lettuce, cheddar, bacon, sunny-side up egg, and BBQ sauce

Il Classico € 15.00

(burger di manzo, insalata, cheddar, salsa bbq e cetriolini in salamoia - 1-3-7-11-12)
beef burger, lettuce, cheddar, BBQ sauce, and pickled cucumbers

Falafel Burger € 15.00

(falafel di ceci artigianale, spinacini, riduzione di aceto balsamico, verdure grigliate e maionese vegana alle olive taggiasche - 1-3-7-11-12)
handmade chickpea falafel, baby spinach, balsamic vinegar reduction, grilled vegetables, and vegan Taggiasca olives mayonnaise

• PIZZE •

Freshly Baked Crispy Pizzas

Marinara € 7.00

pomodoro, aglio, origano (1-11-12)
tomato sauce, garlic, oregano

Margherita € 9.00

pomodoro, mozzarella fior' di latte e basilico (1-7-11-12)
tomato sauce, fior di latte mozzarella and basil

Napoli € 10.00

pomodoro, acciughe, capperi, mozzarella fior' di latte e origano (1-4-7-11-12)
tomato sauce, anchovies, capers, fior di latte mozzarella and oregano

Salamino e Gorgonzola € 12.00

pomodoro, salamino e gorgonzola (1-7-11-12)
tomato sauce, spicy salamy and blue cheese

Tonno e Cipolla € 11.00

pomodoro, mozzarella fior' di latte, tonno e cipolla (1-4-7-11-12)
tomato sauce, fior' di latte mozzarella, tuna and onions

Prosciutto e funghi € 12.00

pomodoro, mozzarella fior' di latte, prosciutto cotto e funghi (1-7-11-12)
tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham and mushrooms

Margherita Special € 12.00

pomodoro, mozzarella fior' di latte, rucola e grana (1-7-11-12)
tomato sauce, fior' di latte mozzarella, rocket and parmesan flakes

Salsiccia e cipolla € 12.00

pomodoro, mozzarella fior' di latte, salsiccia e cipolla (1-7-11-12)
tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage and onion

Quattro formaggi € 14.00

pomodoro, mozzarella fior' di latte, gorgonzola, pecorino e scamorza affumicata (1-7-11-12)
tomato sauce, fior' di latte mozzarella, blue cheese pecorino cheese and smoked scamorza cheese

Calabrese € 13.00

pomodoro, mozzarella fior' di latte, olive taggiasche, nduja e cipolla (1-7-11-12)
tomato sauce, fior' di latte mozzarella, taggia olives, nduja spicy sausage and onions

Dante € 16.00

stracciatella di burrata tartufata, prosciutto crudo e rucola (1-7-11-12)
truffle burrata stracciatella, parma ham and rocket

• BIRRE •

Draft Beers Selection

	Media Medium	Piccola Small
Theresianer Lager <i>Bionda per eccellenza, delicatamente dolce, morbida ed equilibrata</i>	€ 6.00	€ 3.50
Theresianer Premium Pils <i>Realizzata con orzo distico dalla scorza finissima e luppoli dall'aroma delicato, ha un profumo equilibrato e deciso</i>	€ 7.00	€ 4.00
Theresianer IPA <i>gusto deciso accompagnato da un profumo esplosivo di agrumi e fiori</i>	€ 7.00	€ 4.00

• BOTTIGLIE •

Bottled Beers Selection

Birra Estrella Zero	€ 5.00
Birra Corona Extra	€ 5.00
Birra Paulaner Weiss	€ 6.00
Birra Menabrea Bionda	€ 7.00

• BIBITE •

Soft Drinks

Acqua Naturale	€ 2.00
Acqua Frizzante	€ 2.00
Ginger Beer S.Pellegrino	€ 4.00
Chinotto S.Pellegrino	€ 4.00
Tonica Agrumi S.Pellegrino	€ 4.00
Limonata S.Pellegrino	€ 4.00
Fuze Tea Lemongrass	€ 4.00
Fuze Tea Peach Rose	€ 4.00
Red Bull	€ 4.00
Coca Cola	€ 4.00
Coca Cola Zero	€ 4.00
Sprite	€ 4.00
Fanta	€ 4.00
Succo Bio Natys Pera	€ 4.00
Succo Bio Natys Pesca	€ 4.00
Succo Bio Natys Ace	€ 4.00
Succo Bio Natys Mirtillo	€ 4.00

• DISTILLATI •

Spirit Selection

Amaro Lucano	€ 5.00
Amaro Del Capo	€ 5.00
Amaro Montenegro	€ 5.00
Jagermeister	€ 5.00
Amaro Marmato	€ 5.00
Fior Di Limoncello	€ 5.00
Sambuca Molinari	€ 5.00
Jack Daniel's	€ 6.00
J&B	€ 6.00
Rum Don Pablo	€ 6.00
Tequila	€ 4.00
Grappa Lucano P. Bianca	€ 5.00
Grappa Lucano Barocca	€ 6.00
Grappa Tignanello 12	€ 8.00

• CAFFE •

COFFEE & TEA

Espresso:	€ 2.50
Espresso doppio:	€ 5.00
Decaffeinato:	€ 2.50
Macchiato:	€ 2.50
Cappuccino:	€ 3.50
Caffe-latte:	€ 4.00
Latte-machiato:	€ 4.00
Caffe americano:	€ 2.50
Té caldo:	€ 4.00

** Coperto / Cover charge 2.00 € **

• VINI ROSSI •

RED WINES SELECTION

MODUS TOSCANA IGT

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals):

44% Sangiovese, 32% Merlot, 24% Cabernet

Affinamento (Aging): 12 mesi in barriques

(12 months in barriques)

| Bottiglia 0,375L (Bottle) | **27€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **50€** |

GREPPONE MAZZI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): 100% Sangiovese Grosso

Affinamento (Aging): In Botti di rovere per circa 24 mesi
seguito da 12 mesi in tini di acciaio

(In oak barrels for about 24 months followed by 12
months in steel tanks)

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **120€** |

RISERVA DUCALE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals):

80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri
vitigni (and other varieties)

Affinamento (Aging): 24 mesi di cui 3 in bottiglia

(24 months, 3 of which in bottle)

| Bottiglia 0,375L (Bottle) | **19€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **37€** |

CHIANTI COLLI SENESI

Produttore (Producer): Casabianca

| Calice (Glass) | **6€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **23€** |

FIASCO CHIANTI SUPERIORE DOCG

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals):

70% Sangiovese, 30% altri vitigni (other varieties)

Affinamento (Aging): In tini di acciaio inox e cemento

(In stainless steel and concrete tanks)

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **25€** |

LODOLA NUOVA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): 70% Sangiovese, 30% Merlot,
Cabernet Sauvignon e altri vitigni (and other varieties)

Affinamento (Aging): 18 mesi in botti di rovere e un breve
periodo in tini di acciaio inox

(18 months in oak barrels and a brief period in stainless
steel tanks)

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **29€** |

BOGATTO

Produttore (Producer): Casabianca

| Calice (Glass) | **7€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **25€** |

CHIANTI CLASSICO

Produttore (Producer): Lornano

| Calice (Glass) | **9€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **35€** |

CORTIGLIANO

Produttore (Producer): Cacciagrande

| Calice (Glass) | **8€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **33€** |

LODOLA NUOVA ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): 70% Sangiovese, 30% Merlot,
Cabernet Sauvignon e altri vitigni (and other varieties)

Affinamento (Aging): In tini di acciaio inox (In stainless
steel tanks)

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **23€** |

CASTIGLIONE PETIT VERDOT DOC MAREMMA TOSCANA

Produttore (Producer): Cacciagrande

| Calice (Glass) | **12€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **40€** |

ROSSO DI MARTE MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): 85% Sangiovese, 15% altri vitigni
complementari (other complementary varieties)

Affinamento (Aging): In tini di acciaio inox (In stainless
steel tanks)

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **28€** |

BRUCIATO BOLGHERI

Produttore (Producer): Marchesi Antinori

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **55€** |

BRUNELLO DI MONTALCINO

Produttore (Producer): Martoccia

Varietà (Varietals): 100% Sangiovese (Grosso)

Affinamento (Aging): Fino a 36 mesi in botti di rovere di
Slavonia e una parte in barrique di rovere francese,
seguito da affinamento in bottiglia (Up to 36 months in
Slavonian oak barrels and a part in French oak barriques,
followed by bottle aging).

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **75€** |

• VINI BIANCHI •

WHITE WINES SELECTION

LA SOLATIA TOSCANA IGT

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): 100% Pinot Grigio

Affinamento (Aging): *In tini di acciaio, cemento e vasi d'anfora* (In steel, concrete, and amphora vessels)

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **25€** |

AQUA DI VENUS BIANCO TOSCANA IGT

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): 74% Vermentino, 22% Chardonnay, 4% Sangiovese (in bianco)

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **30€** |

VERMENTINO

Produttore (Producer): San Benedetto

| Calice (Glass) | **5€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **21€** |

VERMENTINO

Produttore (Producer): Cacciagrande

| Calice (Glass) | **6€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **23€** |

VIOGNIER

Produttore (Producer): Cacciagrande

| Calice (Glass) | **7€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **26€** |

VERNACCIA

Produttore (Producer): San Benedetto

| Calice (Glass) | **6€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **22€** |

RIBOLLA GIALLA

Produttore (Producer): La Magnolia

| Calice (Glass) | **7€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **26€** |

• VINI ROSATI •

ROSE WINES SELECTION

AQUA DI VENUS ROSÉ TOSCANA IGT

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): 54% Syrah, 25% Pinot Grigio, 19% Vermentino, 2% Sangiovese

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **30€** |

ROSATELLO TOSCANA IGT

Produttore (Producer): Ruffino

Varietà (Varietals): *Blend di varietà toscane a bacca rossa e bianca* (Blend of Tuscan red and white varieties)

Affinamento (Aging): *In tini di acciaio inox* (In stainless steel tanks)

| Bottiglia 0,375L (Bottle) | **15€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **25€** |

ROSATO

Produttore (Producer): Benedetto

| Calice (Glass) | **6€** |

| Bottiglia 0,75L (Bottle) | **23€** |

• BOLLICINE •

SPARKLING WINES

PROSECCO DOC BEDIN

Bicchieri / Glass

€ 6.00

Bottiglia / Bottle

€ 24.00

VINO FRIZZANTE Vigne Verdi

Bicchieri / Glass

€ 5.00

• ALLERGENI •

ALLERGIES REFERENCE NUMBERS

1. CEREALI - contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI - e prodotti a base di crostacei
3. UOVA - e prodotti a base di uova
4. PESCE - e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI - e prodotti a base di arachidi
6. SOIA - e prodotti a base di soia
7. LATTE - e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO - come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO - e prodotti a base di sedano
10. SENAPE - e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO - e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI - e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI - e prodotti a base di molluschi

1. CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut, their derived strains and derived products.
2. CRUSTACEANS and products thereof.
3. EGGS and products thereof.
4. FISH and products thereof.
5. PEANUTS and products thereof.
6. SOYBEANS and products thereof.
7. MILK and products thereof (including lactose).
8. NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products.
9. CELERY and products thereof.
10. MUSTARD and products thereof.
11. SESAME SEEDS and products thereof.
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide.
13. LUPIN and products thereof.
14. MOLLUSCS and products thereof.

Soft Drinks

Cucumber Spritz	€ 8.00
Campari Orange	€ 8.00
Mimosa	€ 7.00
Bellini	€ 7.00
Americano	€ 8.00
Negroni	€ 8.00
Negroni Sbagliato	€ 8.00
London Mule	€ 8.00
Moscow Mule	€ 8.00
Jeger-Redbull	€ 8.00
Cubalibre	€ 7.00

GIN COCKTAILS

Tonic/Lemon	€ 7.00
Amalfi Pompelmo	€ 8.00
Gin Mare	€ 8.00
Indie Toscano	€ 7.00
BIG Gino Red Hot Fruit	€ 7.00

VODKA COCKTAILS

Sky Tonic/Lemon	€ 8.00
Absolut Tonic / Lemon	€ 7.00
Indie Tonic / Lemon	€ 7.00
Vodka-RedBull	€ 8.00

• SPRITZ •

SELECTION OF SPRITZ DRINKS



Aperol Spritz
- 90 ml Prosecco
- 60 ml Aperol
- 30 ml Tonic

€ 7.00



Campari Spritz
- 90 ml Prosecco
- 60 ml Campari
- 30 ml Tonic

€ 8.00



Peach Spritz
- 60 ml Liquore alla pesca
- 90 ml Prosecco
- 30 ml Tonic

€ 8.00



Limoncello Spritz
- 60 ml Limoncello
- 90 ml Prosecco
- 30 ml Tonic

€ 8.00



Cynar Spritz
- 60 ml Cynar liquore
alle erbe di carciofo
- 90 ml Prosecco
- 30 ml Tonic

€ 8.00



Rosé Spritz
- 90 ml Vino Rosé
- 30 ml Liquore
ai fori di sambuco
- 30 ml Tonic

€ 8.00



Hugo Spritz
- 60 ml St-Germain
liquore ai fori di sambuco
- 90 ml Prosecco
- 30 ml Tonic
- 10 ml Succo di lime e foglie di menta

€ 8.00



Passion Fruit Spritz
60 ml Liquore o succo al frutto
della passione
- 90 ml Prosecco
- 30 ml Tonic e foglie di menta

€ 8.00

• GRAZIE •
• THANK YOU •



La Sosta 111

Via Faenza 111R - 50123

FIRENZE - ITALIA

+39 055 709 8659

info@lasosta111.it

