

MENÙ
À LA CARTE
CAPODANNO



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

1

MENU

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE

SPUMANTE DI BENVENUTO

PRIMA PORTATA

GRAN DEGUSTAZIONE DEI FRATELLINI 2 PERSONE

Degustazione di tutti i nostri amati antipasti
e salumi di nostra produzione (1,3,4,5,7,8,10,11,12)

SECONDA PORTATA

Tagliatelle con ragù di cacciagione (1,3,7,9,12)

TERZA PORTATA

2 PERSONE

Bistecca taglio fiorentina alla griglia
1,3 kg accompagnata da patate sotto la cenere

DESSERT

Tiramisù o Cantuccini accompagnati da Vin Santo (1,3,7)

Acqua, servizio e caffè sono inclusi nel prezzo (bevande extra escluse)

80 € A PERSONA



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

ANTIPASTI

TARTARE DI CHIANINA NUDA E CRUDA **

Tartare di manzo di Chianina condita con Olio Nuovo, sale, pepe, insalatina di campo e vele di pane croccante (1)

22 €

I CROSTINI DEI FRATELLINI

Crostini con patè di fegatino di pollo
sfumato con vin santo (1,4,7,12)

11 €

CROSTINI DI POLENTA FRITTA CON BACCALÀ MANTECATO (1,4,7)

15 €

**PANE SENZA GLUTINE DISPONIBILE SU RICHIESTA



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



3

“I FRATELLINI CONSIGLIANO”

SELEZIONE DEGLI ANTIPASTI PIÙ AMATI DAI NOSTRI OSPITI



TRIPPA FRITTA E SALVIA FRITTA

con maionese casareccia e salsa verde (1,3,4,5,8)

14 €



TARTARE DI CHIANINA GOURMET

Tartare di manzo con stracciatella di Bufala
toscana, tartufo fresco su letto di misticanza (7,12)

26 €



SELEZIONI DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET

Tagliere composto da filetto di cervo, salame di cinghiale e
capocollo di cinta senese. Formaggio affinato nelle vinacce,
formaggio morbido di capra e pecorino al tartufo fresco e
parmigiano reggiano 32 mesi. (7,11,12)

36 €

**PANE SENZA GLUTINE DISPONIBILE SU RICHIESTA



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

PRIMI PIATTI

LO GNUDO E LE SUE SALSE

Lo Gnudo è un tipico e caratteristico piatto Toscano, si serve sotto forma di morbide e delicate palline, composte principalmente da ricotta fresca e spinaci, con l'aggiunta di parmigiano e noce moscata.

Il gusto neutro e delicato permette di abbinarlo a più sapori, dai ragù di cacciagione a delle verdure fresche o a semplici fondute di formaggi.

GNUDO BURRO E SALVIA (3,7)

15 €

GARGANELLI CON SUGO DI BACCALÀ

Baccalà dissalato in salsa di pomodoro, olive e capperi (1,3,4)

22 €

*PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

**SU RICHIESTA DISPONIBILE ANCHE PASTA GLUTEN FREE



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



5

“I FRATELLINI CONSIGLIANO”



TAGLIATELLE CASERECCE CON RAGÙ DI CACCIAGIONE

In base alla disponibilità del momento (1,3,9,12) * **

20 €



GNUDO GOURMET AL TARTUFO

Gnudo burro chiarificato al tartufo e scaglie di tartufo estivo
fresco (1,3,7,12) * **

25 €



PICI AL RAGÙ BIANCO DEI FRATELLINI

Pici con ragù bianco di carne e pecorino di grotta (1,7,9,12)

19 €

*PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

**SU RICHIESTA DISPONIBILE ANCHE PASTA GLUTEN FREE



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

6

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

OSSOBUCO

Ossobuco di vitellone in bianco cotto a bassa temperatura per 5 ore con cipolla stufata e servito con polenta fritta (1,7,9,12)

32 €

IL ROASTBEEF DEI FRATELLINI

Pregiato taglio di manzo toscano con il suo fondo (7,9,12)

24 €



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

7

“I FRATELLINI CONSIGLIANO”



OSSOBUCO DEI FRATELLINI

MINIMO PER DUE PERSONE

Ossobuco di vitellone in bianco cotto a bassa temperatura per 5 ore con cipolla stufata servito con risotto Carnaroli al parmigiano reggiano stagionato 32 mesi(7,9,12)

38 € A PERSONA



FILETTO ALLA GRIGLIA

Filetto di Chianina alla griglia, olio, sale e pepe con accompagnamento di patate sotto cenere.

30 € A PERSONA

+ AGGIUNTA TARTUFO FRESCO NERO 45€



BACCALÀ ALLA FIORENTINA

Filetti di baccalà dissalato prima fritti e poi ripassati in padella con salsa di pomodoro, prezzemolo e aglio (1,3,4,5,9,12)

28 €



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

DAL NOSTRO CAMINETTO



UTILIZZIAMO LEGNA DI QUERCIA O FAGGIO
PROVENIENTE DALLE NOSTRE FORESTE TOSCANE. UNA
REALTÀ SEMPRE PIÙ DIFFICILE DA TROVARE.

ASADO TOSCANO

28 €

Punta di petto di manzo ben cotta con salsa cimichurri

IL NOSTRO POLLO ALLA BRACE

17 €

TUTTI I PIATTI “DAL NOSTRO CAMINETTO” SONO
ACCOMPAGNATI DA PATATE SOTTO CENERE



DAL NOSTRO CAMINETTO

BISTECCA ALLA BRACE

7 €/HG

Taglio Fiorentina dalla nostra selezione di carni europee

FIORENTINA ALLA BRACE

8 €/HG

DEI FRATELLINI

Taglio Fiorentina dalla nostra selezione di carni europee



BISTECCA ALLA BRACE

CHIANINA/MAREMMANA/REGGIANA A
SECONDA DELLA DISPONIBILITA'

9.5 €/HG



FIORENTINA ALLA BRACE

CHIANINA/MAREMMANA/REGGIANA A
SECONDA DELLA DISPONIBILITA'

10.5 €/HG



SELEZIONI SPECIALI DAL MONDO O DRY AGED

BLACK ANGUS, SASHI,

WAGYU A SECONDA DELLA

11.5/13.5€/HG

DISPONIBILITA'

Chiedere in sala la disponibilità


TUTTI I PIATTI "DAL NOSTRO CAMINETTO" SONO
ACCOMPAGNATI DA PATATE SOTTO CENERE



CONTORNI

INSALATA VERDE	6 €
INSALATA MISTA	7 €
PATATE SOTTO CENERE	6 €
CHIPS DI PATATE FRITTE (1,5)	6 €
FAGIOLI CANNELLINI CON OLIO NUOVO	6 €
CARCIOFI FRITTI (1,5)	13 €

PER BAMBINI

 PASTA IN BIANCO O AL POMODORO (1,3)	10 €
HAMBURGER AL PIATTO O POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE	12 €

 Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



11

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

8 €

CHEESECAKE AL FORNO
al naturale o ai frutti di bosco (1,3,6,7,10)

CANTUCCI E VIN SANTO
(1,3,5,7,8)

TIRAMISÙ "I FRATELLINI"
(1,3,7,8)

"I FRATELLINI CONSIGLIANO"

9 €



 TORTA CAPRESE AL LIMONE (3,7,8)



SALAME AL CIOCCOLATO
Con spuma di ricotta ai frutti rossi e cicchetto di rum(1,3,7,10)



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)

**SU RICHIESTA DISPONIBILE ANCHE GLUTEN FREE



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

BIBITE

ACQUA TOSCANA "SAN FELICE" 3 €

Bottiglia di vetro da 75cl

COCA COLA/ZERO 5 €

FANTA 5 €

THE LIMONE/PESCA da 33 cl 5 €

BIRRE ARTIGIANALI da 33 cl 6,50 €

BIRRA ANALCOLICA "NASTRO
AZZURRO" 6 €

COPERTO €4



LISTA ALLERGENI

AI SENSI DEL REG. UE N. 1169/2011, INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI NOSTRI PIATTI E NELLE NOSTRE BEVANDE POSSONO ESSERE PRESENTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE SUPPORTO O INFORMAZIONI AGGIUNTIVE, ANCHE TRAMITE L'ESIBIZIONE DI DOCUMENTAZIONE, RICETTE, ETICHETTE ORIGINALI DEGLI ALIMENTI O MATERIE PRIME.

1. **Cereali** contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e 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
8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, pistacchi, noci del Brasile, macadamia)
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 sesamo
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

N.B. LE NOSTRE PROCEDURE HACCP RIDUCONO IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA, MA NON POSSONO ESCLUDERLO DEL TUTTO. ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO VENIRE A CONTATTO CON ALLERGENI DURANTE LA PREPARAZIONE.



Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)

