

MENU



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

2

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)



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)

I CROSTINI DEI FRATELLINI

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

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

**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

“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)



TARTARE DI CHIANINA GOURMET

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



1 UOVO CREMOSO E CROCCANTE

Uovo morbido croccante su crema di sedano rapa
e tartufo fresco (1,3,5,7,8,12)

**PANE SENZA GLUTINE DISPONIBILE SU RICHIESTA

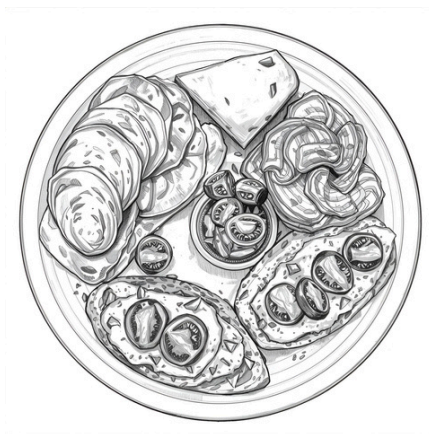


Gluten Free - Comunicare le vostre intolleranze o allergie al momento dell'ordine (non escludiamo contaminazione)



5

GRAN TAGLIERE DELLA TRADIZIONE



SELEZIONE DI ALCUNI DEI NOSTRI PIÙ SFIZIOSI ANTIPASTI

CONSIGLIATO X 2 PERSONE

Selezione di salumi: prosciutto crudo, soppressata, salame toscano e altre specialità locali; selezione di formaggi: formaggio vaccino fresco, piccantino e pecorino semistagionato di Pienza. Mini tartare di scottona al naturale condita con olio, sale e pepe; trippa frita e salvia croccante accompagnate da salsa verde e maionese di nostra produzione; crostini con paté di fegatini e bruschette con pomodoro fresco e basilico. (1,3,4,5,7,8,9,10,11,12)



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)

GARGANELLI CON SUGO DI BACCALÀ

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

*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

“I FRATELLINI CONSIGLIANO”



TAGLIATELLE CASERECCE CON RAGÙ DI CACCIAGIONE

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



GNUDO GOURMET AL TARTUFO

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



PICI AL RAGÙ BIANCO DEI FRATELLINI

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

*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)



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)

IL ROASTBEEF DEI FRATELLINI

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



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



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

“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)



IL GRANDE GIRARROSTO

SOLO SU PRENOTAZIONE IL GIORNO PRIMA

Composto da quaglia, fegatelli di maiale con rete, salsiccia di nostra produzione e scamerita, intermezzato con pane direttamente cotti nel nostro caminetto a vista e servito con patate sotto cenere (1)



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)



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



DAL NOSTRO CAMINETTO



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

ASADO TOSCANO

Punta di petto di manzo ben cotta con salsa cimichurri

IL NOSTRO POLLO ALLA BRACE

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



DAL NOSTRO CAMINETTO

BISTECCA ALLA BRACE

Taglio Fiorentina dalla nostra selezione di carni europee

FIORENTINA ALLA BRACE DEI FRATELLINI

Taglio Fiorentina dalla nostra selezione di carni europee

★ BISTECCA ALLA BRACE
CHIANINA/MAREMMANA/REGGIANA A
SECONDA DELLA DISPONIBILITA'

★ FIORENTINA ALLA BRACE
CHIANINA/MAREMMANA/REGGIANA A
SECONDA DELLA DISPONIBILITA'



SELEZIONI SPECIALI DAL MONDO O DRY AGED

BLACK ANGUS, SASHI,
WAGYU A SECONDA DELLA
DISPONIBILITA'

Chiedere in sala la disponibilità

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



CONTORNI

INSALATA VERDE

INSALATA MISTA

PATATE SOTTO CENERE

CHIPS DI PATATE FRITTE (1,5)

FAGIOLI CANNELLINI CON
OLIO NUOVO

CARCIOFI FRITTI (1,5)

PER BAMBINI

 PASTA IN BIANCO O
AL POMODORO (1,3)

HAMBURGER AL PIATTO O
POLLO ALLA GRIGLIA
CON PATATE



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



PER FINIRE

TAGLIERE DI FORMAGGI TOSCANI

Selezione di formaggi toscani accompagnati da
composte di nostra produzione (1,7,12)



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



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

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"



 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



BIBITE

ACQUA TOSCANA “SAN FELICE”

Bottiglia di vetro da 75cl

COCA COLA/ZERO

FANTA

THE LIMONE/PESCA da 33 cl

BIRRE ARTIGIANALI da 33 cl

BIRRA ANALCOLICA “NASTRO
AZZURRO”



MENÙ

SPECIAL

TARTUFO FRESCO
TOSCANO



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

TARTUFO FRESCO TOSCANO

PER PARTIRE...

1 UOVO
CREMOSO E CROCCANTE

uovo morbido croccante su crema di sedano rapa e tartufo
fresco (1,3,5,7)

PER PROSEGUIRE...

TAGLIOLINO CASARECCIO

con tartufo fresco e olio profumato al tartufo (1,3,5)

PER CONCLUDERE...

FILETTO AL TARTUFO

filetto di manzo con tartufo fresco e patate sotto cenere



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)

