

FROM FLORENCE, WITH LOVE

# BORDINO

FIRENZE  
DAL 1945



# BORDINO

## OLTRE 80 ANNI DI STORIA

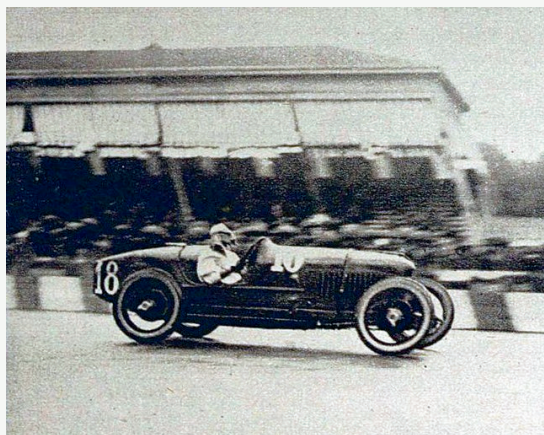
### Trattoria Bordino: Storia, Passione e Tradizione.

Nel cuore di Firenze, dove una volta rombavano i motori e si respirava l'adrenalina delle corse, oggi si celebra un'altra forma d'arte: quella culinaria.

La Trattoria Bordino ha origine da un luogo ricco di storia e fascino, un tempo garage e officina del leggendario pilota Pietro Bordino, uno dei nomi più iconici dell'automobilismo italiano degli anni '20.

Conosciuto per le sue vittorie su vetture FIAT, tra cui il Gran Premio d'Italia del 1922 e il Gran Premio di Milano del 1927, Bordino incarnava lo spirito audace e innovativo della sua epoca.

Oggi, il nostro ristorante rende omaggio alla sua eredità con un logo che raffigura la sua celebre auto, simbolo di velocità, passione e avventura.



Dopo essere stato un luogo di innovazione e meccanica, il garage è stato trasformato in una delle trattorie più antiche e amate di Firenze. Qui, l'attenzione ai dettagli e il rispetto per le tradizioni culinarie toscane riflettono la stessa cura che Bordino dedicava ai suoi motori. Alla Trattoria Bordino, ogni piatto racconta una storia: quella di una città, di un pilota straordinario e di un luogo dove passato e presente si incontrano.



# ANTIPASTI DI BORDINO

Crostini misti - patè di fegato, pomodorini, funghi trifolati, fettunta

*Mixed crostini - liver pâté, cherry tomatoes, sautéed mushrooms, fettunta*

12€ (1,4,9,12)

Affettati misti, crostini e formaggi

*Selection of hams, croutons and cheeses*

M25€ L30€ XL 35€ (1,4,9,12)

Tartare di mare del giorno

*Seafood tartare of the day*

18€ (4,9)

## Tartare di Chianina la ricetta Classica

Uno dei nostri piatti più classici.

Tartare di Chianina nella ricetta Classica accompagnata da uovo crudo, capperi, cipolline, cetriolini e altro.

*One of our most classic dishes.*

*Classic Chianina tartare, served with raw egg, capers, pickled onions, gherkins, and more*

20€ (3,8)

Carpaccio di manzo rucola e grana

*Beef carpaccio with rocket and parmesan*

16€ (7)

Caprese

*tomato, buffalo mozzarella and basil*

15€ (2,7)

Degustazione di Tartare di Chianina: Tartufo / Pesto e pomodoro secco / Stracciatella e Cipolla caramellata

*Chianina Tartare Tasting: Truffle / Pesto and dried tomato / Stracciatella and caramelized onion*

20€ (2,7)

# I PRIMI DI BORDINO

Fusilloni pesto, pomodorini e burrata (1,7) **18€**  
*Fusilloni with pesto, cherry tomatoes and burrata*

---

Tortelli o pappardelle al ragù (1,3,12) **18€**  
*Tortelli or pappardelle with ragout*

---

Tagliolino al tartufo (1,3,7) **20€**  
*Home Made Pasta with truffle*

---

Tagliolino cacio e pepe e tartare di gambero (1,2,7) **18€**  
*Tagliolini with cheese and pepper and prawn tartare*

---

Tortello alla carbonara con tartufo (1,3,7) **22€**  
*Home Made Pasta alla Carbonara with truffle*

---

## Paccheri alla Bordino

Il piatto è entrato nelle nostre cucine nel lontano 1945.  
Si tratta di una preparazione semplice, ma capace di soddisfare ogni tipo di palato grazie alla cottura lenta del sugo di pomodoro, arricchito dalla nostra pasta fatta in casa e dal nostro ingrediente segreto.

**20€** (1,3,12)

Calamarata Siciliana(1,2,4,12,14) **20€**  
*Sicilian Calamarata*

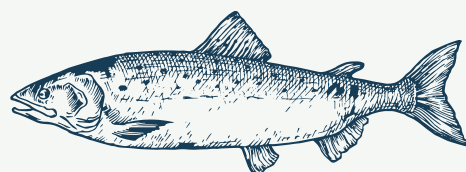
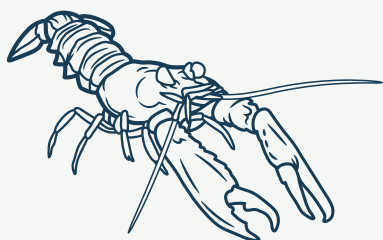
---

Risotto alla pescatora(2,4,,7,12,14) **20€**  
*Home Made Pasta with scampi in rosé sauce*

---

Spaghettone alle vongole veraci\* (1,2,3,4,12) **18€**  
*Home Made Pasta with clams*

---



# LA GRIGLIA DI BORDINO



## Bistecca alla Fiorentina

Costituita dalla parte di filetto e controfiletto con il tipico osso a T



## Costata

Costituita dal solo controfiletto, è un taglio particolarmente morbido e saporito



## Filetto

Un taglio pregiato ed una consistenza estremamente tenera



## Tomahawk

Incrocio tra Black Angus e Wagyu, famosa per la sua forma iconica

## Griglia

La Bistecca alla Fiorentina\* **8€/100gr**

*From 800gr.*

Tomahawk **9€/100gr**

Tagliata di Manzo rucola e grana (7) **30€**

Tagliata fragola, valeriana e basamico (4,7) **32€**

*Sliced beef with strawberry, valerian and basil*

Tagliata di pollo (7) **25€**

*Chicken cut*

## Filetteria

Filetto alla griglia **30€**

Filetto al pepe verde (1,7,12) **32€**

Filetto al tartufo (1,7,12) **35€**

## La nostra griglia

Per noi, la qualità della carne riveste un'importanza fondamentale. È per questo che siamo tra le poche attività a utilizzare ancora una griglia a carbone, in grado di conferire sapori unici e di rispettare la tradizione culinaria.

## Contorni

Patate al forno **8,50€**

*Baked potatoes*

Patate fritte\* **8,50€**

*French fries\**

Verdure grigliate **8,50€**

*Grilled vegetables*

Spinaci saltati\* **8,50€**

*Sauteed spinach\**

Insalata mista **8,50€**

*Mixed salad*

## Dal mare

### Tentacolo di polpo alla griglia su crema patate e cipolla agrodolce

*Grilled octopus tentacle on cream of potatoes and sweet and sour onion*

**30€** (4,7)

### Spiedino di calamari con pompelmo e finocchi

*Squid skewer with grapefruit and fennel*

**25€** (14)

### Ceviche di pescato del giorno

*Ceviche of the catch of the day*

**27€** (2,4,7,9,14)



DESSERT

# BORDINO

Tiramisù (1,3,7)  
*Tiramisù*

7€

Macedonia di frutta (12)  
*Fruit salad*

7€

Cantucci e vinsanto (1,3,7,8,12)  
*Cantucci biscuits with vinsanto*

7€



Buontalenti con crumble al cioccolato (1,7)  
*Buontalenti's Vivoli ice cream with chocolate crumble*

8€

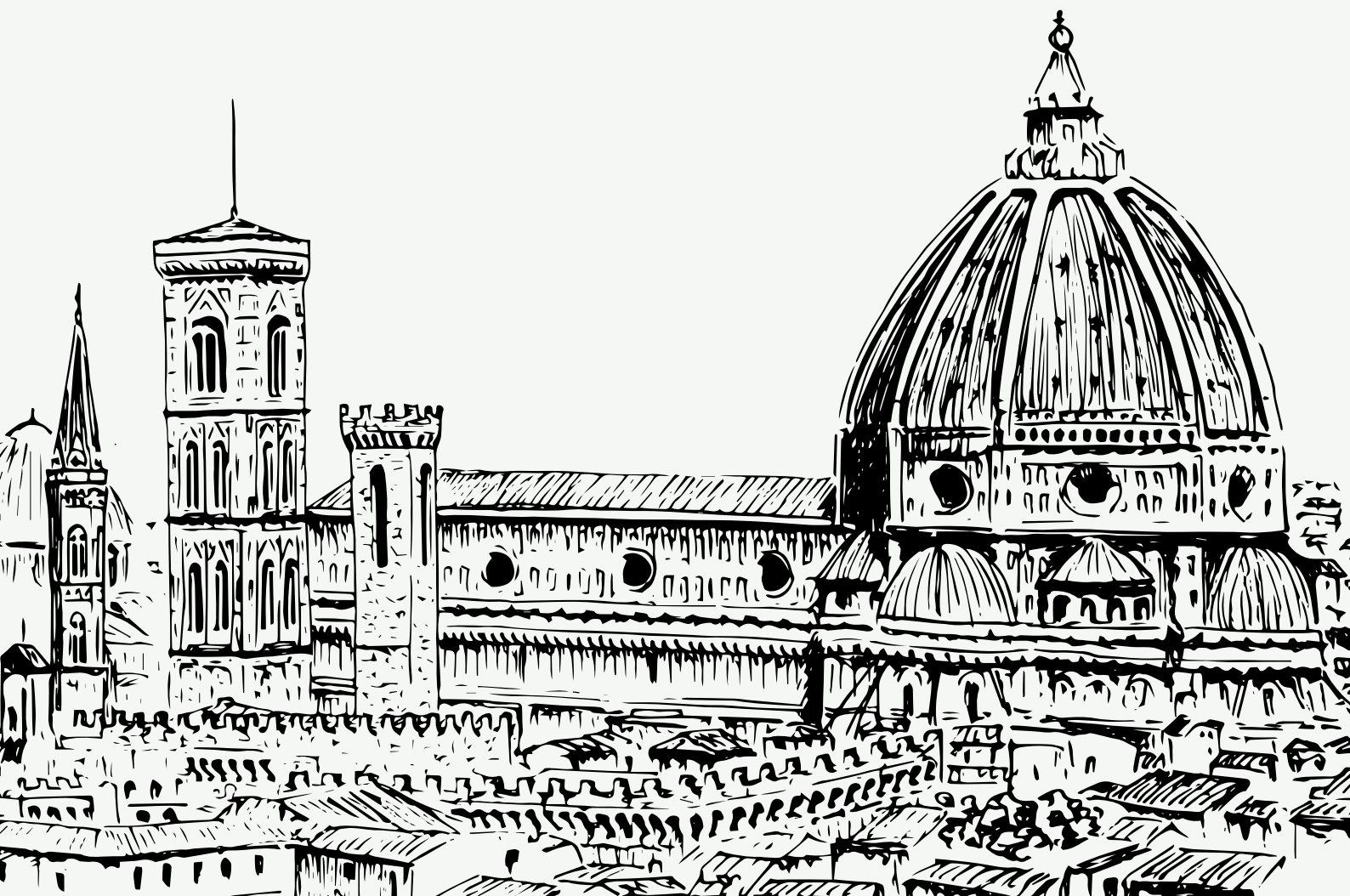
Crème caramel (3,7)  
*Crème caramel*

7€

## Zuppa Cotta

Un dolce che nasce qui 39 anni fa... unico e inimitabile.  
Pan di Spagna, crema chantilly, strato di meringa e mandorle.

7€ (1,3,7,8)



# BORDINO

**Gentile cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce.**  
**Dear customer, the allergens listed below may be present in foods sold as ingredients or as traces.**

**ELENCO ALLERGENI (ALLERGENS)** (1) **Glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** e tutti gli elementi che contengono questi cereali / **Gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut** - (2) **Crostacei:** gamberi, granchio, aragosta, scampi... / **Crustaceans** - (3) **Uova** prodotte da tutti i volatili di allevamento / **Eggs** produced by all breeding birds - (4) **Pesce / Fish** - (5) **Arachidi / Peanuts** - (6) **Soia / Soybeans** - (7) **Latte, Lattosio / Milk, Lactose** - (8) **Frutta a guscio** (mandorle, noci, pistacchi) / **Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews) - (9) **Sedano / Celery** - (10) **Senape / Mustard** - (11) **Semi di Sesamo / Sesame seeds** - (12) **Solfiti / Sulphites** - (13) **Lupini / Lupin** (14) **Molluschi / Mollusks**

**INGREDIENTI DELLE NOSTRE FARINE:** amido di mais, fibre vegetali (psyllium, inulina), fruttosio, addensanti, guar, E464, malto di mais, enzimi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza i seguenti allergeni: uova, latte, latticini, frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo, pesce e derivati.

In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine. Alcuni nostri piatti possono contenere pepe. In caso di intolleranze particolari si prega di segnalarle al nostro Staff.

**BORDINO**