

TRATTORIA
DEDO

MENU



DAL BANCO

FROM THE COUNTER

Il nostro tagliere

Prosciutto del Casentino, salumi del territorio selezione di formaggi, crostini dello chef (1, 5, 7, 9)

Our selection board

*Casentino ham, local cured meats, a selection of cheeses,
chef's crostini*

18

Prosciutto del Casentino, salumi del territorio

Casentino ham and local cured meats

12

Crostini dello Chef (1, 5, 7, 9)

Chef's Crostini, traditional Tuscan crostini

10

Selezione di formaggi con miele del Mugello (1, 5, 7, 9)

Cheese selection with Mugello honey

14

Panna cotta salata al pecorino, marmellata di cipolle e chips di pane (1, 4, 7)

*Savory pecorino panna cotta served with onion marmalade
and crispy bread chips*

12

ANTIPASTI

STARTERS

Caponata di melanzane

Aubergine caponata

12

“Terrina nobile” di fegato di vitella, lardo di Colonnata, zibibbo, vinsanto e pan brioche (1, 3, 7, 8)

“Terrina nobile” veal liver terrine with Colonnata lard, zibibbo grapes, vinsanto, and brioche bread

14

Sformatino di parmigiana di melanzane (3, 7, 8, 9)

Eggplant Parmigiana Flan, a delicate baked eggplant timbale

12

Uovo biologico in camicia su spinacino saltato, acciughe e pane croccante (1, 3, 5)

Organic poached egg on sautéed spinach with anchovies and crispy bread

12

Battuta di manzo a coltello (3, 5, 10)

Hand-cut beef tartare

16

Polpo bollito croccante alla piastra, crema di patate e polvere di olive taggiasche (5, 7, 14)

Grilled crispy octopus, potato cream, Taggiasca olive powder

17

PRIMI PIATTI

MAIN COURSES – PASTA & RICE

**Pappa al pomodoro
con stracciatella e olio al basilico (1, 7, 9)**
Tomato bread soup with stracciatella cheese and basil oil
11

**Ribollita
con scaglie di ricotta salata, polvere di cavolo nero
e olio evo (1, 7, 9)**
*Ribollita, Tuscan vegetable and bread soup
with salted ricotta shavings, black kale powder and extra virgin olive oil*
12

Tortelli di patate del Mugello con ragù di manzo (1, 3, 9)
Potato tortelli from Mugello with traditional beef ragù
17

Pappardelle con ragù di anatra al profumo di arancia (1, 3, 9)
Pappardelle pasta with duck ragù and a hint of orange zest
16

**Gnudi di spinaci e ricotta di pecora con burro
e salvia, trito di noci e scaglie di pecorino (1, 3, 7, 8)**
*Spinach and sheep ricotta "Gnudi" with sage and butter,
chopped walnuts, and pecorino flakes*
16

**Risotto mantecato al Castelmagno con costine
di maiale arrosto e fondo ristretto di manzo (7, 8, 9)**
Creamy Castelmagno risotto with roast pork ribs and beef stock
18

Paccheri al polpo e bottarga di muggine (1, 2, 3, 14)
Paccheri pasta with octopus and mullet bottarga
18

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

**Pancia di maiale croccante cotta a bassa temperatura
al profumo di finocchietto con verdure saltate (5)**

Crispy slow-cooked pork belly scented with wild fennel, sautéed vegetables

22

Costine di agnello alla griglia con bietole saltate (5, 8)

Grilled lamb chops with swiss chard

22

Peposo dell'Impruneta (9)

Traditional "Peposo dell'Impruneta", peppery Tuscan beef stew

21

**Petto d'anatra rosa, glassato al Chianti, uva arrostita
e cipolla di Certaldo fondente (5, 9)**

*Medium-rare duck breast glazed with Chianti served with roasted grapes
and soft Certaldo onion*

23

Baccalà alla livornese (4, 9)

Cod "alla Livornese"

22

LA GRIGLIA

FROM THE GRILL

Bistecca Fiorentina nel filetto

Florentine t-bone steak (Tenderloin Cut)
65/Kg

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e olio evo

Beef Tagliata with arugula, Parmigiano shavings, and extra virgin olive oil
25

Tagliata di manzo dalla groppa, emulsione di olio al rosmarino, fondo di manzo ristretto servito con verdura saltata (9)

*Beef tagliata (sirloin cut) with rosemary oil emulsion, reduced beef jus,
and sautéed vegetables*
25

Filetto di manzo

Beef fillet
29

MENU DEL TARTUFO

TRUFFLE MENU

Uovo biologico in camicia con tartufo di stagione e pane croccante (1, 3)

Organic poached egg with seasonal truffle and crispy bread
21

Tagliolini all'uovo con tartufo di stagione (1, 3)

Homemade egg tagliolini with seasonal truffle
23

Filetto di manzo alla griglia con tartufo di stagione

Grilled beef tenderloin with seasonal truffle
33

Battuta di manzo con tartufo di stagione

Beef tartare with seasonal Truffle
29

MENU BATTUTA DI MANZO (150G)

BEEF TARTARE MENU (150g) (3, 5, 7, 9)

Capperi salati, acciughe, gocce di senape e maionese

Salted capers, anchovies, mustard drops, and mayonnaise

24

Scaglie di parmigiano, sale, pepe ed emulsione di olio di rosmarino

Parmigiano flakes, salt, pepper, and rosemary oil emulsion

24

Pomodori secchi, olive taggiasche, acciughe e capperi

Sun-dried tomatoes, Taggiasca olives, anchovies, and capers

24

Stracciatella e pomodori secchi

Stracciatella cheese and sun-dried tomatoes

24

Al tartufo di stagione

With seasonal truffle

29

CONTORNI

SIDE DISHES

Fagioli bianchi o Ceci all'olio

Cannellini beans or chickpeas in olive oil

7

Patate arrosto

Roasted potatoes

7

Insalata verde

Green salad

7

Verdure di stagione saltate

Sautéed seasonal vegetables

7

Per la lista completa degli allergeni chiedere al personale.

For the full list of allergens, please ask the staff.

BEVANDE

BEVERAGES

Acqua minerale

Mineral water

3

Succhi di frutta

Fruit juices

3.5

Coca Cola, Fanta

4

Birra alla spina

Draft beer

4 / 7

Spritz & altri cocktail

7 / 8

CAFFÈ & BEVANDE CALDE

COFFEE & HOT DRINKS

Caffè, Caffè Americano

Espresso, American coffee

2.5

Cappuccino, caffè corretto

Cappuccino, Espresso with liquor

3.5

Decaffeinato, orzo, the o camomilla

Decaf, barley coffee, tea or chamomile

3

Caffè freddo

Iced coffee

4

Hai bisogno del Wi-Fi? Inquadra qui

(E se nel frattempo parli con qualcuno, ancora meglio)

Wi-Fi? Sure. Scan here

(And if you chat with someone in the meantime, even better)

Wi-Fi



trattoriadedo



Trattoria Dedo

trattoriadedo.it



Coperto 3.5
Cover charge

TRATTORIA
DEDO