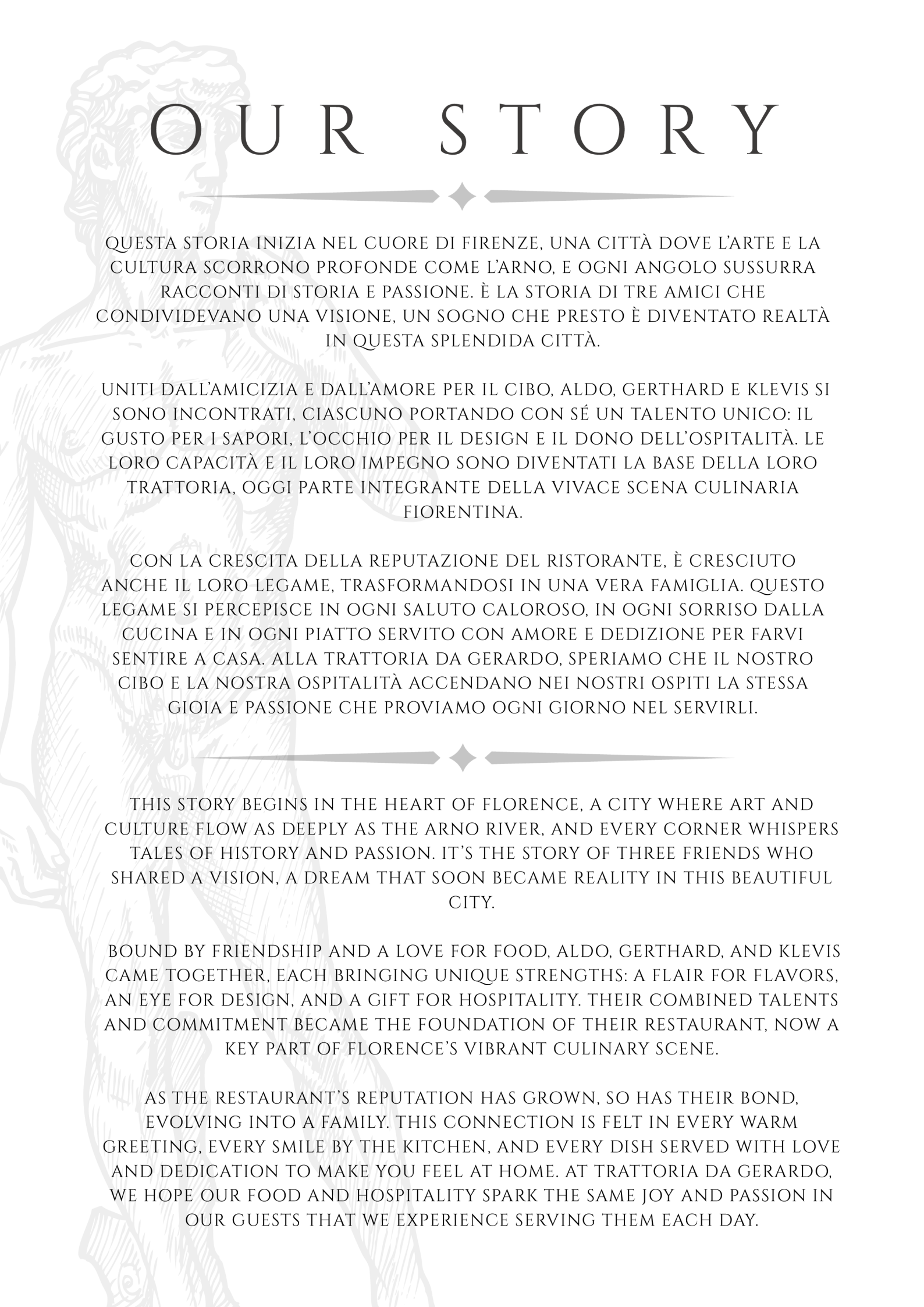


TRATTORIA
DA GERARDO



OUR STORY

QUESTA STORIA INIZIA NEL CUORE DI FIRENZE, UNA CITTÀ DOVE L'ARTE E LA CULTURA SCORRONO PROFONDE COME L'ARNO, E OGNI ANGOLO SUSSURRA RACCONTI DI STORIA E PASSIONE. È LA STORIA DI TRE AMICI CHE CONDIVIDEVANO UNA VISIONE, UN SOGNO CHE PRESTO È DIVENTATO REALTÀ IN QUESTA SPLENDIDA CITTÀ.

UNITI DALL'AMICIZIA E DALL'AMORE PER IL CIBO, ALDO, GERTHARD E KLEVIS SI SONO INCONTRATI, CIASCUNO PORTANDO CON SÉ UN TALENTO UNICO: IL GUSTO PER I SAPORI, L'OCCHIO PER IL DESIGN E IL DONO DELL'OSPITALITÀ. LE LORO CAPACITÀ E IL LORO IMPEGNO SONO DIVENTATI LA BASE DELLA LORO TRATTORIA, OGGI PARTE INTEGRANTE DELLA VIVACE SCENA CULINARIA FIORENTINA.

CON LA CRESCITA DELLA REPUTAZIONE DEL RISTORANTE, È CRESCIUTO ANCHE IL LORO LEGAME, TRASFORMANDOSI IN UNA VERA FAMIGLIA. QUESTO LEGAME SI PERCEPISCE IN OGNI SALUTO CALOROSO, IN OGNI SORRISO DALLA CUCINA E IN OGNI PIATTO SERVITO CON AMORE E DEDIZIONE PER FARVI SENTIRE A CASA. ALLA TRATTORIA DA GERARDO, SPERIAMO CHE IL NOSTRO CIBO E LA NOSTRA OSPITALITÀ ACCENDANO NEI NOSTRI OSPITI LA STESSA GIOIA E PASSIONE CHE PROViamo OGNI GIORNO NEL SERVIRLI.

THIS STORY BEGINS IN THE HEART OF FLORENCE, A CITY WHERE ART AND CULTURE FLOW AS DEEPLY AS THE ARNO RIVER, AND EVERY CORNER WHISPERS TALES OF HISTORY AND PASSION. IT'S THE STORY OF THREE FRIENDS WHO SHARED A VISION, A DREAM THAT SOON BECAME REALITY IN THIS BEAUTIFUL CITY.

BOUND BY FRIENDSHIP AND A LOVE FOR FOOD, ALDO, GERTHARD, AND KLEVIS CAME TOGETHER, EACH BRINGING UNIQUE STRENGTHS: A FLAIR FOR FLAVORS, AN EYE FOR DESIGN, AND A GIFT FOR HOSPITALITY. THEIR COMBINED TALENTS AND COMMITMENT BECAME THE FOUNDATION OF THEIR RESTAURANT, NOW A KEY PART OF FLORENCE'S VIBRANT CULINARY SCENE.

AS THE RESTAURANT'S REPUTATION HAS GROWN, SO HAS THEIR BOND, EVOLVING INTO A FAMILY. THIS CONNECTION IS FELT IN EVERY WARM GREETING, EVERY SMILE BY THE KITCHEN, AND EVERY DISH SERVED WITH LOVE AND DEDICATION TO MAKE YOU FEEL AT HOME. AT TRATTORIA DA GERARDO, WE HOPE OUR FOOD AND HOSPITALITY SPARK THE SAME JOY AND PASSION IN OUR GUESTS THAT WE EXPERIENCE SERVING THEM EACH DAY.

ANTIPASTI



MONTANARINE MISTE €11,90

(FRIED PIZZA DOUGH WITH DIFFERENT TOPPINGS) (1,7)

FIORI DI ZUCCHINE IN PASTELLA €12,50

(FRIED COURGETTES FLOWER) (1,3,4,7,8)

CAPRESE €11,80

(TOMATO, MOZZARELLA, BASIL AND OREGANO) (7)

BRUSCHETTA AL POMODORO €7,80

(TOASTED BREAD WITH TOMATO, GARLIC AND BASIL) (1)

POLPETTINE FRITTE CON CREMA DI PARMIGIANO €15,90

(FRIED MEATBALLS WITH PARMESAN CHEESE) (1,3,7,12)

SFORMATINO DI VERDURE €14,50

(SOUFFLÉ OF VEGETABLES) (1,3,7)

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON TARTUFO €12,80

(SUNNY SIDE UP EGGS WITH TRUFFLE)

PROSCIUTTO E MOZZARELLA €14,90

(HAM AND MOZZARELLA DI BUFALA) (7)

COCCOLI PROSCIUTTO E STRACCHINO €16,90

(FRIED DOUGH BALLS WITH HAM AND STRACCHINO CHEESE) (1,5)

BURRATA E TARTUFO €15,60

(BURRATA CHEESE AND TRUFFLE) (7)

P R I M I



PARMIGIANA DI MELANZANE €12,60

(EGGPLANT PARMESAN)(1,7,8)

LA LASAGNA €11,80

(LASAGNA WITH BOLOGNESE SAUCE)(1,3,7)

PACCHERI SALSICCIA E STRACCIATELLA €14,90

CON TARTUFO FRESCO €16,90

(PACCHERI WITH SAUSAGE AND STRACCIATELLA CHEESE/+ FRESH TRUFFLE)(1,7)

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE €15,90

(PAPPARDELLE PASTA WITH WILD BOAR RAGÙ)(1,3,9,12)

RIGATONI ALL'AMATRICIANA €14,50

(RIGATONI PASTA WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEK AND PARMESAN CHEESE)(1,3,7)

SPAGHETTI AL POMODORO €10,80

(SPAGHETTI PASTA WITH TOMATO SAUCE)(1)

RIGATONI AL RAGÙ DI POLPO €18,90

(RIGATONI PASTA WITH OCTOPUS)(1,9)

LINGUINA ALL'ASTICE €28,90

(LINGUINA PASTA WITH LOBSTER)(1,2)

TORTELLI AL RAGÙ CON CREMA DI PARMIGIANA €16,80

(TORTELLI PASTA WITH RAGÙ SAUCE AND PARMESAN CREAM)(1,3,7)

RISOTTO SALSICCIA E ZAFFERANO €18

(RISOTTO WITH SAUSAGE AND SAFFRON)(7)

RISOTTO SALSICCIA TARTUFO €20

(RISOTTO WITH SAUSAGE AND TRUFFLE)(7)

S E C O N D I



ENTRECOTE GORGONZOLA E NOCI €25,80
(SIRLOIN WITH GORGONZOLA CHEESE WALNUTS)(1,7,8)

FILETTO ALLA GRIGLIA €29,90
(GRILLED FILLET MIGNON)

FILETTO FRITTO €34,50
(FRIED FILLET MIGNON)(1,3,5)

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI €28,80
(SLICED GRILLED MEAT WITH MUSHROOMS)

FILETTO AL PEPE VERDE €29,80
(FILLET WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE)(1,4,7,8,12)

TAGLIATA DI POLLO RUCOLA E GRANA €16,90
(SLICED GRILLED CHICKEN WITH ARUGULA SALAD AND PARMESAN FLAKES)
(7)

PETTO DI POLLO AL LIMONE €17,80
(CHICKEN BREAST WITH LEMON SAUCE)(1)

BISTECCA FRITTA €80
(DEEP FRIED FLORENTINE STEAK)(1,3,5)

BISTECCA ALLA FIORENTINA €68 AL KG
(FLORENTINE STEAK)

FILETTO DI BRANZINO RIPIENO DI VERDURE €26,50
(SEA BASS FILLET WITH VEGETABLES)(1,4)

ZUPPE

(SOUPS)

MINISTRONE DI VERDURE STAGIONATE €10,50

(MINISTRON SOUP)

LA RIBOLLITA €12,80

(MINISTRON SOUP WITH BREAD INSIDE)(1)

LA PAPPAL POMODORO €12,80

(TOMATO SOUP WITH BREAD)(1)

INSALATE

(SALADS)

INSALATA DA GERARDO €15,00

(LATTUGA, MAIS, OLIVE, CARCIOFI, POMODORI E CETRIOLI)

(LETTUCE, CORN, OLIVES, ARTICHOKES, TOMATO AND CUCUMBERS)

INSALATA IL DAVID €15,90

(LATTUGA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E
MAIS)

(LETTUCE, BOILED HAM, SUN-DRIED TOMATO, MOZZARELLA AND
CORN)

CAPRESE €11,80

(TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL)

INSALATA MISTA €7,90

(LATTUGA, CAROTE, OLIVE, POMODORI E CETRIOLI)

(LETTUCE, CARROTS, OLIVES, TOMATO AND CUCUMBERS)

INSALATA VERDE €6,50

(GREEN SALAD)

COPERTO €3

CONTORNI



(SIDE DISHES)

PATATE AL FORNO €6,00
(ROASTED POTATOES)

PATATE FRITTE AL TARTUFO €9,00
(ROASTED POTATOES WITH TRUFFLE)(7)

PATATE AL FORNO CON TARTUFO €7,90
(ROASTED POTATOES WITH TRUFFLE CREAM AND FRESH TRUFFLE)

VERDURE ALLA GRIGLIA €8,00
(GRILLED VEGETABLES)

FAGIOLI ALL'OLIO €6,90
(WHITE BEANS IN OLIVE OIL)

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO €7,90
(WHITE BEANS IN TOMATO SAUCE)



PIZZE



MARGHERITA €8,90

(POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL)(1,7)

MARINARA €7,90

(POMODORO, AGLIO E ORIGANO)
(TOMATO SAUCE, GARLIC AND OREGANO)(1)

PROSCIUTTO E FUNGHI €11,90

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO E CHAMPIGNONS)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM AND CHAMPIGNONS)(1,7)

4 FORMAGGI €10,80

(PARMIGIANO, MOZZARELLA, GRANA E GORGONZOLA)
(PERMESAN CHEESE, MOZZARELLA, GRANA AND GORGONZOLA)(1,7)

DIAVOLA 10,90

(POMODORO, MOZZARELLA E SALAMINO PICCANTE)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND SPICY SALAMI)(1,7)

NAPOLI €11,50

(POMODORO, MOZZARELLA, ÛACCIUGHE E CAPPERI)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES AND CAPPERS)(1,4,7)

CAPRICCIOSA €12,80

(POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, OLIVE E PROSCIUTTO COTTO)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ARTICHOKES, OLIVES AND BOILED
HAM)(1,7)

VEGETARIANA €12,80

(POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ZUCCHINE, MELANZANE E
PEPERONI)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, ZUCCHINI, EGGPLANT AND
PEPPERS)(1,7)

CARBONARA €15,90

(PARMIGIANO, MOZZARELLA E CREMA CARBONARA)
(PARMESAN, MOZZARELLA AND CARBONARA CREAM)(1,3,7)

BUFALA €12,80

(POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA)
(TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA DI BUFALA)(1,7)

FOCACCIA NAZIONALE €11,90

(RUCOLA, POMODORINI, PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI GRANA)
(ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATOES, HAM AND PARMESAN FLAKES)
(1,3,7)

SALSICCIA €12,90

(POMODORO, MOZZARELLA AND SALSICCIA)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND SAUSAGE)(1,7)

MAIALONA €14,80

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALSICCIA, E
WÜRSTEL)
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BOILED HAM, SAUSAGE AND WÜRSTEL)
(1,7)

CALZONE CON COTTO E MOZZARELLA €11,90

(COTTO E MOZZARELLA)
(BOILED HAM AND MOZZARELLA)(1,7)

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nella bevande e negli alimenti preparati, somministrati e commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

*Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito composizione degli specifici prodotti
Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" REG. 1169/2011 UE*

INFORMATION TO CUSTOMERS ON THE PRESENCE IN FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

Provisional information sign pending the publication of the DPCM showing the indications and the changes with which the information on allergens must be provided in public and commercial establishments, as required by the Regulation. CE No. 1169/2011

Customers are advised that, in drinks and food prepared, administered and marketed in this shop in the state of "non-prepacked" **can be contained ingredients or adjuvants considered allergens**

Those in need may ask for information on the composition of the specific products

List of adjuvant ingredients considered allergens used in this shop

"Substances or products that cause allergies or intolerances" reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strands, and products thereof	8. Frutta a guscio Nuts, namely: Almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), Walnuts (<i>Juglans regia</i>), Cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati Crustaceans and products thereof	9. Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	10. Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
6. Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	13. Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof
	La Direzione the management

Coperto (cover charge) 3€

* Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di servizio
Some ingredients may be frozen. For any request please contact the staff

