

IL MENÙ



I FRATELLINI
TRATTORIA A FIRENZE DAL 1958

ANTIPASTI

LA TARTARE DEI FRATELLINI

Tartare di vitello con stracciatella di bufala toscana
e tartufo fresco, sale, pepe e misticanza

26 €

TARTARE NUDA E CRUDA

Tartare di vitello, olio buono, sale e pepe
misticanza e vele di pane croccante.

22 €

TRIPPA FRITTA E POLPETTINE DI LAMPREDOTTO

Trippa fritta e polpettine di lampredotto
con maionese casareccia e salsa verde ai porri.

16 €



ANTIPASTI

“I CROSTINI DEI FRATELLINI”

pâté di fegatini, trippa e parmigiano reggiano, hummus di ceci, burro e acciughe del Cantabrico

10 €

GRAN DEGUSTAZIONE DEI FRATELLINI 2 PERSONE

Degustazione di tutti i nostri amati antipasti indicati sopra
e salumi di nostra produzione

34 €



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

13 €

GNUDO ALLA CARBONARA

Con guancialetto croccante e filamenti di peperoncino essiccati.

16 €

GNUDO “DEI MEDICI”

Crema di Parmigiano Reggiano e trippa alla fiorentina.

16 €



PRIMI PIATTI

“DUE PASSI NEL BOSCO”

Crespella ripiena con ricotta di Pienza, porcini e tartufo fresco, gratinata con parmigiano reggiano

24 €

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CACCIAGIONE

(In base alla disponibilità del momento)

16 €

TAGLIOLINO AL TARTUFO FRESCO

16 €

RISOTTO “GREEN”

Riso Carnaroli con asparagi freschi, formaggio del pastore e zeste di limone

18 €

PENNE ALLA CARRETTIERA

(Penne di grano toscano)

12 €

*PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

**SU RICHIESTA DISPONIBILE ANCHE PASTA GLUTEN FREE



DAL NOSTRO CAMINETTO

Utilizziamo legna di querce o faggio proveniente dalle nostre foreste Toscane. Una realtà sempre più difficile da trovare.

BISTECCA ALLA BRACE

Taglio Fiorentina

6 €/HG

FIorentINA ALLA BRACE DEI FRATELLINI

7 €/HG

TOMAHAWK ALLA BRACE

2 PERSONE

detta anche "bistecca gigante", è un taglio della parte anteriore della lombata di manzo

60 €

+ PORCINI 70€



LA NOSTRA GRIGLIA

*Carni selezionate dal Consorzio carni Casentinesi e lavorate
sapientemente dal nostro norcino Marchino
senza aggiunta di conservanti o coloranti.*

**SCOTTIGLIA DI VACCA
CON CARCIOFI FRITTI** 28 €

**SALSICCIA DI MONTEMIGNAIO
CLASSICA/SANBUDELLO/PICCANTE** 18 €

**BRACIOLA REALE DI SCAMERITA
CON PECORINO FUSO** 20 €

**TAGLIATA DI COSCIA DI POLLO
ALLE ERBE AROMATICHE** 17 €

**HAMBURGER AL PIATTO CON PECORINO
E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE** 17 €

Tutte le portate dal caminetto sono accompagnate da patate sotto cenere dei Fratellini



SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

COCCIO DI TRIPPA

Trippa alla fiorentina con scaciata di parmigiano reggiano
e crostone di pane

16 €

UOVA A TARTUFO

Uova del contadino/di papero nel coccio di terracotta, sale,
pepe, olio e tartufo fresco

20 €



CONTORNI

INSALATA MISTA PATATE SOTTO CENERE CECI ALL'OLIO	6 €
CAPONATA	8 €
PATATA "GOLOSA" GRATINATA AL FORNO E RIPIENA DI PECORINO DI PIENZA E PROSCIUTTO	10 €
CARCIOFI FRESCHI FRITTI	10 €

PER BAMBINI

PENNE AL RAGÙ O POMODORO FRESCO	7 €
HAMBURGER AL PIATTO CON PATATE	10 €



DOLCI

CANTUCCINI E VIN SANTO

7 €

CREME CARAMEL

Con polvere di croccante

9 €

TIRAMISÙ “I FRATELLINI”

8 €

“MORBIDO MAGARA”

Morbido al cioccolato fondente 70% con panna montata

8 €

CHEESECAKE DELLO CHEF

Cheesecake freddo al naturale o a fantasia dello chef

8 €

SALAME AL CIOCCOLATO

Con spuma di ricotta ai frutti rossi e cicchetto di rum

9 €



BIBITE

ACQUA TOSCANA “SAN FELICE” 3 €
Bottiglia di vetro da 75cl

COCA COLA/ZERO 5 €

FANTA 5 €

THE LIMONE/PESCA 5 €

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 6,50 €
“GIUSTA” DA 33CL
Golden Ale – 5,6% (Birrificio Artigianale Petrognola – Lucca)

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 6,50 €
“AWANAGANA” DA 33CL
Eurotropical Pale Ale – 4,8% (Piccolo Birrificio Clandestino – Livorno)

COPERTO 3,50 €

