



TAMERÒ

PASTA LAB & PIZZA

www.tamerofirenze.com



La cucina del Tamerò nasce nel 2012 dalla **tradizione** e dal **ricordo** delle domeniche a casa della nonna. È per questo che abbiamo deciso di produrre la **pasta fresca fatta in casa**. Tutta la pasta è completamente prodotta da noi, sfoglia e ripieni. La pasta ripiena viene farcita e **chiusa a mano** una ad una, tagliatelle e pappardelle vengono **tagliate a mano**; alcuni formati di pasta come spaghetti e pici sono invece **trafilati al bronzo**. La lavorazione artigianale, fatta interamente a mano, rende la nostra pasta **unica** anche nella consistenza e nella grammatura: proprio perché non è industriale né preconfezionata, la porzione può risultare più abbondante rispetto alla pasta “standard” sottile. Un piatto può arrivare anche a contenere 200 grammi di pasta, proprio per offrire un’esperienza più ricca e autentica.

Se a questo aggiungi la ricerca di **ingredienti freschi e di prima scelta**, la **sapienza** e la **passione** dei nostri chef, il risultato è assicurato! Un piatto di pasta avvolgente che, se chiudi gli occhi, ti ricorda **i sapori ed i profumi dei pranzi in famiglia**.



Tamerò's kitchen was born in 2012, inspired by **tradition** and the **memories** of Sunday lunches at grandma's house. That's why we decided to **make fresh homemade pasta**. All our pasta is entirely produced in-house, from the dough to the fillings. Our filled pasta is **stuffed and closed by hand**, one by one; tagliatelle and pappardelle are **hand-cut**, while some formats like spaghetti and pici are **bronze-drawn**. This artisanal process, entirely handmade, also makes our pasta unique in texture and portion size: since it's not industrially produced or pre-packaged, servings can be more generous than standard, thinner pasta. A single dish can contain up to 200 grams of pasta, offering a richer and more authentic experience. Add to this our careful selection of **fresh, high-quality ingredients**, along with the **wisdom** and **passion** of our chefs, and the result is guaranteed: You'll find yourself eating a bowl of pasta that will remind you of **the flavours and fragrance of Sundays spent with your family**.

COPERTO (a persona)/ COVER CHARGE (for person) €3,00

Antipasti

starters

COCCOLI, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP E STRACCHINO €14.00

fried dough served with PDO Tuscan prosciutto, and stracchino cheese

1,2,5,7,8

TAGLIERE TOSCANO €16.00

(MIX DI SALUMI, PECORINO, BRUSCHETTA CON POMODIRINO FRESCO E BASILICO, CROSTINO DI FEGATINO TOSCANO)

charcuterie board and pecorino cheese with bruschetta and tuscan chicken liver crostino

1,3,5,7,8,9

GAMBERI* IN PASTA KATAIFI SU MAIONESE ALLA LIQUIRIZIA €15.00

prawns in kataifi dough with liquorice mayonnaise*

1,2,3,4,5,6,7,8,11,14

POLPETTINE DI MANZO ALLA FIORENTINA €12.00

small beef meatballs in a classic tomato sauce

1,3,7,9

BRUSCHETTE CON POMODORINI FRESCHI E BASILICO €9.00

bruschette with fresh cherry tomatoes and basil

1

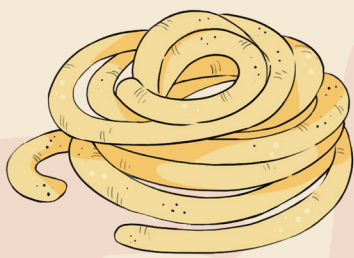
CROSTINI DI FEGATINI TOSCANI €9.00

tuscan chicken liver crostini

1,9

Pasta fatta in casa

homemade fresh pasta



Pici



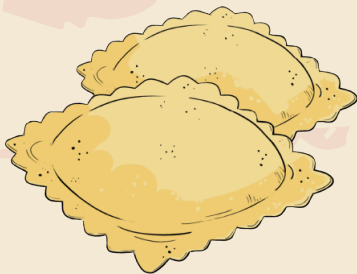
Tagliatelle



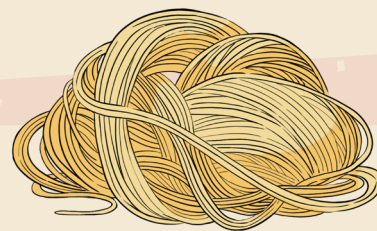
Culurgiones



Fagotto



Ravioli



Spaghettoni

La nostra pasta viene fatta **ogni mattina**,
nel nostro laboratorio, dalle **mani esperte**
della **nostra pastaia**.

Our pasta is homemade **every morning**,
in our laboratory, **by the expert hands**
of our **pasta artisan**.

PICI CACIO E PEPE CON CIALDA DI PARMIGIANO CROCCANTE €14.00
pici pasta with cheese, black pepper and crispy parmesan wafer
1,7,9

TAGLIATELLE AL RAGÙ TOSCANO €14.00
tagliatelle with tuscan ragù sauce
1,3,7,9

SPAGHETTI ALLA CARBONARA €16.00
spaghetti with carbonara sauce (eggs, guanciale, and pepper)
1,3,7,9

**TORTELLI DI PATATA E BASILICO SU CREMA DI MELANZANA
E POMODORINI SPADELLATI ALLE ERBE** €18.00
potatoes and basil tortelli, aubergine cream and herb-flavoured cherry tomatoes
1,3,7,9

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI* CON SALSA BURRO E SALVIA €16.00
ravioli filled with ricotta cheese and spinach, served in a butter and sage sauce*
1,3,7,9

**FAGOTTI RIPIENI DI RICOTTA E LIME
CON RAGÙ DI POLPO* PICCANTE E CIALDA NERA (AL NERO DI SEPPIA)** €18.00
ricotta and lime stuffed bundles with spicy octopus ragù and black squid ink wafer
1,2,3,7,9,14

CULURGIONES TRADIZIONALI €18.00
pasta ripiena di patate, pecorino e menta su crema di pomodoro
culurgiones ravioli filled with cheese, potatoes, and mint with tomato sauce
1,3,7,9

PAPPA AL POMODORO €9.00
tomato pulp, rustic bread, garlic clove, basil, EVO oil
1,9

Un'altra espressione del tamerò

*another side
of tamerò*

TAGLIATA DI MANZO TRADIZIONALE CON PATATE AL CARTOCCIO ALLE ERBE E CIPOLLA

€24.00

beef tagliata, served with jacket potatoes and onion

7

HAMBURGER TAMERÒ

€16.00

carne di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla e formaggio cheddar servito con patatine fritte*

*homemade burger (beef, lattuce, tomato, onion and cheddar cheese)
served with fries**

1,2,5,7,9,10,11

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI PATATE ALLE ERBE

€20.00

low-temperature cooked octopus on creamed potatoes with herbs

2,4,7,14

TUNA PORK

€18.00

maiale del chianti cotto a bassa temperatura su crema di fagioli e cipolla croccante

tuscan stewed pork served with beans cream, crispy onion

1,2,5,7

Insalate di stagione

seasonal salads

CAESAR SALAD

€13.00

insalata iceberg, salsa al parmigiano, crostini di pane, pollo grigliato e scaglie di parmigiano
iceberg salad, parmesan sauce, grilled chicken, bread croutons and parmesan flakes

1,3,7,10

NIZZARDA

€13.00

insalata mista, tonno, uovo sodo, olive, funghi, acciughe, pomodorini e cipolla di tropea
mixed salad, tuna, boiled egg, olives, mushrooms, anchovies, cherry tomatoes, tropea onion

1,3,4

GRECA

€13.00

insalata mista, olive, cipolla di tropea, pomodorini, feta e cetriolo
mixed salad, olives, tropea onion, cherry tomatoes, feta, cucumber

7

CAPRESE

€13.00

pomodori, mozzarella di bufala e basilico
tomatoes, buffalo mozzarella, basil

7

Realizziamo le nostre pizze con un impasto di **farine ad alta idratazione**, lasciato riposare per **oltre 48 ore**, per ottenere una **pizza piacevole, fragrante e leggera**.

Le condiamo con **ingredienti scelti** di alta qualità e **prodotti freschi**, preparati in giornata all'interno della pizzeria e della cucina del Tamerò.

La Pizzeria è anche il luogo dove completiamo la nostra linea di **prodotti fatti a mano**: il nostro **pane** e la nostra **schacciata** ed anche tutti i **prodotti da forno** che trovate nel nostro menù.



To ensure a **fragrant, delicious, and light pizza** we make our pizzas with **high-hydration flours**, risen for **more than 48 hours**.

We finish them with selected **top-quality ingredients**, and **fresh products**, daily made in Tamerò's kitchen and pizzeria.

Our pizzeria is also where we complete our range of **homemade products**: our **bread**, and our **schacciata**, as well as all of the **bakery products** that you find in our menu.

Le pizze

pizzas

MARINARA ^{1,10}

€7.50

salsa di pomodoro san marzano DOP, olio all'aglio, origano e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, garlic oil, oregano, EVO oil

MARGHERITA ^{1,7,10}

€8.50

salsa di pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, basilico e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte, basil, EVO oil

BUFALA IN ESSENZA ^{1,7,10}

€12.00

salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP,

salsa di pomodorini, basilico e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, buffalo mozzarella DOP,
cherry tomato sauce, basil, EVO oil

NAPOLI ^{1,4,7,10,12}

€10.00

salsa di pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi, origano e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies,
capers, oregano, EVO oil

DIAVOLA ^{1,7,10}

€10.00

salsa di pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salame piccante e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salami, EVO oil

TRÙPIA ^{1,7,10}

€12.00

salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salame piccante,

'nduja, cipolla e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte,
spicy salami, 'nduja, onion, EVO oil

COTTO E FUNGHI ^{1,7,10}

€11.00

salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte,
cooked ham, mushrooms, EVO oil



LEGGERMENTE PICCANTE / A BIT SPICY

CALZONE CLASSICO ^{1,7,10}

€11.00

salsa di pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, basilico e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte, cooked ham, basil, EVO oil

TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7,10}

€12.00

salsa di pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla rossa e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, red onion, EVO oil

VEGETARIANA ^{1,7,10}

€12.00

salsa di pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, mix di verdure e olio EVO

san Marzano DOP tomato sauce, mozzarella fiordilatte, vegetable mix, EVO oil

QUATTRO FORMAGGI ^{1,3,7,10}

€11.00

mozzarella fiordilatte, grana DOP, scamorza affumicata, gorgonzola DOP e olio EVO

mozzarella fiordilatte, grana DOP, smoked scamorza, gorgonzola DOP, EVO oil

'NDUJA E BURRATA ^{1,3,7,10}

€14.00

mozzarella fiordilatte, 'nduja di Spilinga, burrata di Andria IGP,

salsa di pomodorini gialli, basilico e olio EVO

mozzarella fiordilatte, 'nduja di Spilinga, burrata di Andria IGP,

yellow cherry tomato sauce, basil, EVO oil

CRUDO RUCOLA E GRANA ^{1,3,7,10}

€14.00

mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e olio EVO

mozzarella fiordilatte, raw ham, rocket, grana flakes, EVO oil

ZUCCHINE E SALSICCIA ^{1,7,10}

€13.00

mozzarella fiordilatte, crema di zucchini, salsiccia scamorza affumicata e olio EVO

mozzarella fiordilatte, cream of courgette, sausage smoked scamorza cheese, EVO oil

INGREDIENTI AGGIUNTIVI / ADDITIONAL INGREDIENTS + 2.00€



LEGGERMENTE PICCANTE / A BIT SPICY

Desserts fatti da noi

homemade desserts

TIRAMISÙ

classic tiramisù

1,3,7

€8.00

NEW YORK CHEESECAKE CON CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO

homemade cheesecake topped with chocolate or red-fruit

1,3,7

€8.00

TARTELLETTA CREMA CHANTILLY E FRUTTA DI STAGIONE

tartlet chantilly cream and seasonal fruits

1,3,7

€8.00

CREMA AL LATTE GELE DI PESCHE E CRUMBLE AL CACAO

milk cream with peach gele and chocolate crumble

1,3,7

€8.00

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI - *SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN

In base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime, alcuni ingredienti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti di pari qualità, congelati o surgelati all'origine, anche previo abbattimento. Si informa la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere o essere venuti a contatto con i seguenti allergeni, come previsto dal Regolamento UE n. 1169/2011: 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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 (compreso il lattosio) - 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati - 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 o 10 mg/l - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Per eventuali allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala, che sarà lieto di fornire il menu dettagliato degli allergeni. Depending on the season and availability of raw materials, some fresh ingredients may be replaced with equally high-quality products, frozen or deep-frozen at the source, including those previously blast chilled. Customers are kindly informed that some dishes may contain or come into contact with the following allergens, as specified by EU Regulation No. 1169/2011: 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and derived products - 2. Crustaceans and crustacean-based products - 3. Eggs and egg-based products - 4. Fish and fish-based products - 5. Peanuts and peanut-based products - 6. Soybeans and soy-based products - 7. Milk and milk-based products (including lactose) - 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and derived products - 9. Celery and celery-based products - 10. Mustard and mustard-based products - 11. Sesame seeds and sesame-based products - 12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l - 13. Lupin and lupin-based products - 14. Molluscs and mollusc-based products. For any food allergies or intolerances, please ask the waiting staff to consult the detailed allergen menu.



wifi: Tamerò

psw: tameroll

www.tamerofirenze.com

