

IL PRANZO LUNCHIN'

ANTIPASTI starters

COCCOLI STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

fried dough served with Tuscan prosciutto, and stracchino cheese €10,00

CREMA DI ZUCCA PROFUMATA AL COCCO, SALSA AL CAPRINO, CRUMBLE SALATO ALLO SPECK E SEMI DI ZUCCA

pumpkin and coconut cream, served with goat-cheese sauce, a speck salted crumble, and pumpkin seeds €10,00

GAMBERI IN PASTA KADAIFI CON MAIONESE ALLA LIQUIRIZIA

prawns in Kadaifi dough, served with liquorice mayo €14,00

BABÀ SALATO, RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI GIALLI MARINATI

salted babà, filled with buffalo mozzarella, and marinated yellow cherry tomatoes €9,00

Specialità del giorno daily special

PIATTO DEL GIORNO dish of the day

ACQUA 0,5 L water 0,5 L

CAFFÈ espresso

€12

QUESTO PIATTO È UN PO' PICCANTE this dish is a bit spicy

COPERTO / cover charge €1,00

ATTESA DI COTTURA 15 MINUTI 15 minutes cooking time

Wi-Fi password: caciopapellr Tamari Firenze

PASTA E TRADIZIONE

homemade fresh pasta

PAPPARDELLE IMPASTATE AL CAFFÈ CON RAGÙ TOSCANO SU SALSA DI ZUCCA E CIPOLLE CROCCANTI

coffee pappardelle with tuscan ragout, served on a pumpkin sauce, and with crispy onions €12,00

TORTELLI BIANCHI E NERI, CON RAGÙ DI POLPO PICCANTINO

black & white tortelli, served with a spicy octopus ragout €15,00

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA

ravioli filled with spinach and ricotta cheese, served with a butter and sage sauce €14,00

PICI CACIO E PEPE CON CIALDA DI PARMIGIANO CROCCANTE

Thick spaghetti served with a pecorino cheese and black pepper sauce, and a crunchy parmesan-cheese wafer €10,00

TAGLIATELLE AI FUNGHETTI MISTI E POMODORINI, SU CREMA DI PATATE

Tagliatelle with a mixed mushrooms and tomato sauce, served on a potatoes cream €11,00

SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO CON POMODORINI E FORMAGGIO BLU, RUCOLA E PANE AMMOLLICATO

thick spaghetti served with cherry tomatoes, blue cheese, arugola, and a crunchy bread topping €12,00

GIRASOLI RIPIENI DI PORCINI IN BRODO DI PARMIGIANO CON VERDURE SBIANCHITE

ravioli filled with porcini mushrooms, served in a parmesan cheese broth, with blanched vegetables €9,00

UN'ALTRA ESPRESSIONE DEL TAMERÒ

another side of tamerò

TAGLIATA DI MANZO AGLI AROMI CON FUNGHI PORTABELLO PIATRATI

beef tagliata, served with grilled portobello mushrooms €22,00

POLPO CROCCANTE, PIZZELLE DI CAVOLFIORE E SALSA ALLA PAPRIKA

crunchy octopus, served with cauliflower fritters, on a paprika sauce €18,00

FLAN DI ZUCCA, FONDUTA DI PECORINO E CRUMBLE DI AMARETTI, ACCOMPAGNATO DA CIME DI RAPA RIPASSATE

pumpkin flan, served with pecorino cheese fondue, amaretti crumble, and stir-fried turnip greens €14,00

PIZZE BIANCHE * white pizzas

VEGETARIANA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE MISTE, OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA mozzarella cheese, mixed vegetables, extra-virgin olive oil €9,00

SALSICCIA E FRIARIELLI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARELLI ALL'OLIO D'OLIVA mozzarella cheese, sausage, friarielli with olive oil €12,00

PIZZE ROSSE * red pizzas

MARGHERITA

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA san-marzano tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, extra-virgin olive oil €7,00

NAPOLI

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO FRESCO, OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA san-marzano tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano, extra-virgin olive oil €9,00

MARINARA

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA san-marzano tomato sauce, garlic, oregano, extra-virgin olive oil €6,50

COTTO E FUNGHI

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA san-marzano tomato sauce, mozzarella cheese, champignon mushrooms, cooked ham, oregano, extra-virgin olive oil €9,00

MARGHERITA CON SALSICCIA

BASE MARGHERITA CON SALSICCIA just as our Margherita but topped with sausage €8,00

Dalla vetrina from the display

ARANCINE AL RAGOUT E MOZZARELLA ragout & mozzarella arancini €3,00

ARANCINE ALL'NDUJA E SCAMORZA 'nduja & scamorza cheese arancini €3,00

CROCCHETTE DI PATATE potatoes croquettes €2,00

SCHIACCIATA RIPIENA fill-your-own schiacciata €4,50