



TRATTORIA

PALLE D'ORO

DAL
1860

1860

Menu board with illegible text

Benvenuti alla Trattoria Palle D'Oro - Dal 1860

La Trattoria Palle d'Oro è un luogo dove la vera cucina fiorentina vive ogni giorno, proprio come nel 1860, quando tutto ebbe inizio.

Tra mura intrise di storia e piatti preparati secondo ricette tramandate di generazione in generazione, offriamo un'esperienza autentica fatta di sapori genuini, ingredienti locali e accoglienza sincera. Qui la tradizione si ritrova in ogni gesto, in ogni bicchiere di vino, in ogni sorriso.

A pochi passi dal Mercato Centrale e dalle Cappelle Medicee, la Trattoria Palle d'Oro è un'osteria storica che da oltre 150 anni porta in tavola la cucina semplice e profumata della Toscana. Aperta a pranzo e a cena, è il luogo ideale per una pausa gustosa, un pranzo tra amici o una cena intima, nel segno della convivialità.

Le sale, rinnovate ma fedeli alla loro anima originaria, conservano il calore delle antiche osterie: ambienti accoglienti dove mangiare bene, rilassarsi e sentirsi come a casa.

ANTIPASTI

CROSTINI neri di fegatini di pollo ^{1,12}	10
BRUSCHETTA AL POMODORO ¹	10
CAPRESE di Bufala e pomodorini ⁷	14
UOVA DEL CONTE MASCETTI (al tegamino con pomodoro e grana) ^{3,7,9}	14
CRUDO E MELONE ¹²	12
TARTARE DI MANZO con pecorino e mostarda ^{7,10}	18
UOVA al tartufo ³	20
SEPPIE IN ZIMINO (stufate con spinaci e pomodoro) ^{9,14}	15
GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI toscani DOP ^{7,12} (per 2 persone)	15 pp

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI Aglio,Olio e Peperoncino ¹	12
SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA ^{1,9} (salsa di pomodoro con aglio, peperoncino e prezzemolo)	13
RIGATONI FRESCHI AL RAGU' di trippa ^{1,9}	14
TORTELLI MUGELLANI AL RAGU' DI MANZO ripieni di patate ^{1,7}	15
SPAGHETTI ALLA FIACCHERAIA ^{1,3,7} (al pomodoro e peperoncino con tuorlo d'uovo e parmigiano)	16
PAPPARDELLE al Cinghiale	16
PAPPA AL POMODORO con cuore di Burrata ^{1,7}	15
RISOTTO AGLI ASPARAGI e Burrata ⁷	16
SPAGHETTI AL RAGU' DI POLPO ^{1,9,12,14}	16
TAGLIOLINI al burro e tartufo ^{1,7}	23

SECONDI

ARISTA DI MAIALE al forno con patate	14
TRIPPA ALLA FIORENTINA (al pomodoro gratinata al forno con parmigiano) ^{1,7,9}	15
ROASTBEEF di Groppa con patate	18
PEPOSO all'Imprunetina con carote brasate ¹²	16
SOVRACOSCIA DI POLLO alla griglia con patate	16
BACCALA' ALLA LIVORNESE con ceci (fritto al pomodoro) ^{1,4}	18
POLPO su crema di patate, pomodoro confit e olive taggiasche ^{1,4}	18
FILETTO DI BRANZINO ALL'ISOLANA (al forno con patate e olive) ⁴	22
TAGLIATA DI MANZO al Ramerino	24
FILETTO DI MANZO alla griglia	28
FILETTO DI MANZO al pepe verde ^{1,7,12}	30
TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO	30
BISTECCA ALLA FIORENTINA (tagliata a peso)	6,80/hg

CONTORNI

INSALATA MISTA	6
PATATE arrosto	7
SPINACI saltati al peperoncino	7
PISELLI ALLA FIORENTINA (con prosciutto)	7

DESSERTS

TIRAMISU' ^{1,3,7}	6
CRÈME CAMEL ^{3,7}	6
PANNA COTTA ³	6
CHEESECAKE ai frutti di bosco ^{4,7}	8
TORTA AL CIOCCOLATO fondente con fiocchi di sale ^{3,7}	8
VIN SANTO E CANTUCCI fatti in casa ^{1,12}	8

CAFFETTERIA & BEVANDE

ACQUA Naturale/Frizzante	3
BIBITE (Coca cola, Fanta, Sprite, Succhi di frutta)	4
BIRRA in bottiglia Nastro Azzurro	5
SPRITZ (Aperol , Campari, Hugo)	8
VINO al Calice	6/8
VINO AL FIASCO Mezzo litro	14
VINO AL FIASCO 1,5 lt	30
CAFFE'	3
AMARI NAZIONALI	5
LIQUORI PREMIUM	8/10

COPERTO	2,5
---------	-----

Si informa la gentile clientela che i prodotti del nostro menù possono contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze alimentari o possono essere congelati.

-Allegato II al reg. (UE) 1169/2011

Lista allergeni:

1 cereali contenenti Glutine e derivati, 2 Crostacei e derivati, 3 Uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 Soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 Frutta da guscio, 9 Sedano, 10 senape e derivati, 11 sesamo e derivati, 12 Solfiti e anidride solforosa, 13 lupino e derivati, 14 molluschi e derivati



 trattoriapalledoro@gmail.com

 [Trattoria Palle D'Oro](#)

 [@trattoriapalledorofirenze](#)



FIRENZE

www.trattoriapalldorofirenze.com

Via Sant'Antonino, 43/45R
trattoriapalldoro@gmail.com
+39 055 288 383