



FIRENZE

www.trattoriapalledorofirenze.com

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



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.

Welcome to Trattoria Palle D'Oro - Dal 1860

Trattoria Palle D'Oro is a place where authentic Florentine cuisine comes to life every day, just as it did in 1860, when it all began.

Within walls steeped in history and dishes prepared according to recipes passed down from generation to generation, we offer an authentic experience made of genuine flavors, local ingredients, and heartfelt hospitality. Here, tradition can be found in every gesture, every glass of wine, and every smile.

Just a short walk from the Central Market and the Medici Chapels, Trattoria Palle D'Oro is a historic trattoria that has been serving the simple, fragrant cuisine of Tuscany for over 150 years. Open for both lunch and dinner, it is the perfect place for a delicious break, a meal with friends, or an intimate dinner, all in the spirit of conviviality.

The dining rooms, renovated yet faithful to their original character, preserve the warmth of the old Tuscan inns: welcoming spaces where guests can enjoy good food, relax, and feel at home.



 trattoriapalledoro@gmail.com

 [Trattoria Palle D'Oro](#)

 [@trattoriapalledorofirenze](#)

DESSERTS
DESSERTS

TIRAMISU' ^{1,3,7} <i>TIRAMISU'</i>	6
CRÈME CARAMEL ^{3,7} <i>CRÈME CARAMEL</i>	6
PANNA COTTA (al cioccolato o ai frutti di bosco) ³ <i>PANNA COTTA (with chocolate or mixed berry sauce)</i>	6
CHEESECAKE ai frutti di bosco o all'arancia amara ^{4,7} <i>CHEESECAKE (mixed berries or bitter orange)</i>	7
TORTA AL CIOCCOLATO fondente con fiocchi di sale ^{3,7} <i>CHOCOLATE CAKE (with chocolate chips)</i>	7
VIN SANTO E CANTUCCI alle mandorle fatti in casa ^{1,12} <i>VIN SANTO E CANTUCCI (homemade almond biscuits)</i>	7

CAFFETTERIA & BEVANDE
COFFEE & BEVERAGES

ACQUA Naturale / Frizzante <i>STILL / SPARKLING WATER</i>	3
BIBITE (Soft Drinks) <i>SOFT DRINKS</i>	4
BIRRA in bottiglia Nastro Azzurro <i>BOTTLED BEER (Nastro Azzurro)</i>	5
SPRITZ (Aperol , Campari, Hugo, Limoncello) <i>SPRITZ (Aperol , Campari, Hugo, Limoncello)</i>	7
CHIANTI NEL FIASCO MEZZO LITRO <i>CHIANTI – Half Liter Carafe</i>	14
CHIANTI NEL FIASCO 1,5 LT <i>CHIANTI – 1.5 Liter Carafe</i>	30
CAFFE' <i>COFFEE</i>	2,5
AMARI NAZIONALI <i>TRADITIONAL ITALIAN DIGESTIFS</i>	5

COPERTO / <i>COVER CHARGE</i>	2
-------------------------------	---

ANTIPASTI
APPETIZERS

CROSTINI NERI DI FEGATINO DI POLLO ^{1,4,12} <i>TUSCAN CHICKEN LIVER CROSTINI</i>	8
BRUSCHETTA AL POMODORO ¹ <i>TOMATO BRUSCHETTA</i>	8
CAPRESE DI BURRATA CON POMODORINI GIALLI E ROSSI ⁴ <i>BURRATA CAPRESE WITH YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES</i>	12
PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA ⁷ <i>PARMA HAM AND BURRATA</i>	15
PECORINI TOSCANI CON MIELE E CIPOLLA CARAMELLATA ⁷ <i>TUSCAN PECORINO CHEESES WITH HONEY AND CAMELISED ONION</i>	15
TARTARE DI MANZO CON BURRATA E SENAPE ^{7,12} <i>BEEF TARTARE WITH BURRATA AND MUSTARD</i>	18
SALUMI E PECORINI TOSCANI (PER 2 PERSONE) ⁷ <i>SELECTION OF TUSCAN CURED MEATS AND CHEESE (FOR TWO PEOPLE)</i>	22
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO ⁴ <i>SMOKED SALMON CARPACCIO</i>	14

INSALATE
SALADS

INSALATA GRECA (feta, cetrioli, origano e pomodoro) ⁴ <i>GREEK SALAD (feta cheese, cucumbers, oregano and tomatoes)</i>	10
INSALATA DI POLLO (petto di pollo alla griglia, pane tostato e maionese) ^{1,3} <i>CHICKEN SALAD (grilled chicken breast, toasted bread and mayonnaise)</i>	13

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

We kindly inform our guests that some products on our menu may contain substances that cause allergies or food intolerances, or may have been frozen.
Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011

Allergen List:

1 Cereals containing gluten and products thereof, 2 Crustaceans and products thereof, 3 Eggs and products thereof, 4 Fish and products thereof, 5 Peanuts and products thereof, 6 Soybeans and products thereof, 7 Milk and dairy products, 8 Tree nuts and products thereof, 9 Celery and products thereof, 10 Mustard and products thereof, 11 Sesame seeds and products thereof, 12 Sulphur dioxide and sulphites, 13 Lupin and products thereof, 14 Molluscs and products thereof.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

SPAGHETTI Aglio, Olio e Peperoncino ¹ <i>SPAGHETTI with garlic, olive oil and chili pepper</i>	10
SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA (salsa di pomodoro con aglio, peperoncino e prezzemolo) ^{1,9} <i>SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA (tomato sauce with garlic, chili pepper and parsley)</i>	12
RIGATONI AL RAGU' di trippa ^{1,3,9} <i>RIGATONI WITH TRIPE RAGÙ</i>	12
TORTELLI MUGELLANI AL RAGU' DI MANZO ripieni di patate ^{1,3,7} <i>MUGELLO TORTELLI WITH BEEF RAGÙ (filled with potatoes)</i>	15
LASAGNE AL FORNO ^{1,3,7,9,12} <i>TRADITIONAL OVEN-BAKED LASAGNA</i>	13
PICI ALL'AGLIONE ¹ <i>PICI ALL'AGLIONE</i>	16
PAPPARDELLE al ragù di Cinghiale ⁷ <i>PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ</i>	16
RISOTTO RADICCHIO ROSSO E GORGONZOLA ^{7,9,12} <i>RISOTTO WITH RED RADICCHIO AND GORGONZOLA CHEESE</i>	14
FUSILLI AL SALMONE ^{1,4,7,12} <i>FUSILLI WITH SALMON</i>	16
PENNE PALLE D'ORO (RAGU' E FUNGHI) ^{1,9,12} <i>PENNE PALLE D'ORO (MEAT SAUCE AND MUSHROOMS)</i>	13

ZUPPE
SOUPS

PASTA E FAGIOLI ⁹ <i>PASTA AND BEAN SOUP</i>	9
RIBOLLITA TOSCANA ⁹ <i>TRADITIONAL TUSCAN RIBOLLITA SOUP</i>	10

SECONDI
MAIN COURSES

PORCHETTA CON PATATE ¹² <i>PORCHETTA WITH POTATOES</i>	18
TRIPPA ALLA FIORENTINA (al pomodoro gratinata al forno con parmigiano) ^{1,7,9} <i>FLORENTINE-STYLE TRIPE (in tomato sauce, oven-gratinated with cheese)</i>	15
ROASTBEEF di Groppa con patate al forno <i>ROAST BEEF OF RUMP WITH ROASTED POTATOES</i>	15
PEPOSO di Manzo (stufato al vino rosso e pepe nero) con fagioli bianchi ¹² <i>BEEF PEPOSO (stewed in red wine and black pepper) WITH WHITE BEANS</i>	18
POLLO ALLA CACCIATORA ^{9,12} <i>CHICKEN CACCIATORE</i>	16
BACCALA' ALLA LIVORNESE con ceci (fritto al pomodoro) ^{1,4} <i>LIVORNESE-STYLE FRIED COD WITH CHICKPEAS</i>	18
LAMPREDOTTO UBRIACO ^{9,12} <i>DRUNKEN LAMPREDOTTO</i>	13
FILETTO DI BRANZINO ALL'ISOLANA (al forno con patate e olive) ⁴ <i>ISOLANA-STYLE SEA BASS FILLET (oven-baked with potatoes and olives)</i>	18
TAGLIATA DI MANZO al Ramerino <i>SLICED BEEF WITH ROSEMARY</i>	24
SALSICCE E FAGIOLI ^{9,12} <i>SAUSAGES AND BEANS</i>	13
FILETTO DI MANZO al pepe verde ^{7,9,12} <i>BEEF FILLET WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE</i>	28
POLPETTE ALLA PIZZAIOLA ^{1,3,7,9} <i>MEATBALLS ALLA PIZZAIOLA</i>	14
BISTECCA ALLA FIORENTINA (tagliata a peso) <i>FLORENTINE-STYLE STEAK (priced by weight)</i>	6,00/hg
BISTECCA DI MANZO CON OSSO (min 700 g) <i>BONE-IN BEEF STEAK (minimum 700 g)</i>	6,00/hg

CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	6
INSALATA RUCOLA, GRANA A SCAGLIE E POMODORINI ROSSI ¹ <i>ROCKET SALAD WITH PARMESAN SHAVINGS AND CHERRY TOMATOES</i>	7
PATATE al forno <i>ROASTED POTATOES</i>	6
SPINACI saltati al peperoncino <i>SAUTÉED SPINACH WITH CHILI PEPPER</i>	6
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO ⁹ <i>TUSCAN-STYLE BEANS IN TOMATO SAUCE</i>	6