

MENÙ

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi e giardiniera di verdure agrodolci fatta in casa 18
- Prosciutto toscano DOP e carciofi sott'olio 15
- Formaggi toscani con miele e composta 13
- Sformatino di spinaci e fegatini di pollo tagliati al coltello 13
- Tartare di manzo con tuorlo, olio, sale e pepe 16
- Crostone con peposo dell'impruneta 13
- Lingua di manzo, sedano e olio al limone 12
- Poppa, patate lesse e salsa verde 12
- Pappa al pomodoro 9

PRIMI

- Pici con ragù di salsiccia, zucchine e pecorino 14
- Pappardelle al sugo di cinghiale 15
- Tortelli di patate al ragù toscano 13
- Ravioli di ricotta e pere con timo 14
- Ravioloni ripieni di asparagi e mascarpone con burro e limone 15
- Maccheroncini di pasta fresca con lampredotto e peperoncino 12
- Tagliolini al ragù bianco di coniglio e finocchietto 14



SECONDI

- Bistecca alla Fiorentina 5,50/hg (55/kg)
- Tagliata di manzo con olio al rosmarino 19
- Guancia di vacca brasata al vino rosso 19
- Bracioline impanate e ripassate nel pomodoro con capperi 18
- Arista ripiena di mortadella e spinaci 17
- Scamerita cotta lentamente e poi grigliata con fave ed olio alle erbe 18
- Polpette di lampredotto e salsa verde 17
- Cervello fritto 18
- Pollo fritto e maionese fatta in casa 17

CONTORNI

- Patate arrosto 6
- Fagioli all'olio 6
- Spinaci saltati 6
- Insalata verde 6
- Asparagi olio e limone 9

DOLCI

- Latte alla portoghese 7
- Cheesecake 7
- Tiramisù 7
- Pere al vino 7
- Cantucci e vin santo 6

MENU

STARTER

- Chopping board with tuscan cured meats and sweet sour vegetables 18
- Tuscan ham DOP and artichokes in olive oil 15
- Tuscan cheeses with honey and compote 13
- Spinach flan with chicken liver patè 13
- Beef tartare with yolk, extra virgin olive oil, salt and pepper 16
- Crouton with “ Peposo ” of impruneta 13
- Thinly sliced boiled tongue with celery, oil and lemon 12
- “ Poppa ” (beef stern) with boiled potatoes and green sauce 12
- “ Pappa al pomodoro ”, tomato and bread soup 9

FIRST COURSE

- Pici with sausage ragù, zucchini and pecorino 14
- Pappardelle with wild boar sauce 15
- Potato ravioli with “ tuscan ragù ” 13
- Ravioli stuffed with ricotta and pears with thyme butter 14
- Ravioli stuffed with asparagus and mascarpone, butter and lemon zest 15
- Maccheroncino of fresh pasta with lampredotto sauce and chilli peppers 12
- Tagliolini with rabbit ragù and fennel (without tomato sauce) 14



MAIN COURSE

- Fiorentina steak 5,50/hg (55/kg)
- “Tagliata” (cut of beef) and rosemary oil 19
- Braised beef cheek in red wine sauce 19
- Fried beef chops recooked in tomato sauce and capers 18
- “ Arista ” (pork loin) stuffed with mortadella and spinach 17
- “ Scamerita ” (pork neck) cooked slowly and then grilled with fava beans and aromatic oil 18
- “Lampredotto” meatballs and green sauce 17
- Fried brains 18
- Fried chicken and homemade mayonnaise 17

SIDE DISH

- Roast potatoes 6
- Beans with olive oil 6
- Sauteed spinach 6
- Green garden salad 6
- Asparagus with oil and lemon 9

DESSERTS

- Portuguese milk pudding 7
- Cheesecake 7
- Tiramisù 7
- Pear in red wine 7
- Cantucci e vin santo 6

TRATTORIA 
da GINONE
1949

 055 218758

 ginone1949@gmail.com

 www.ginone.it

