



CAFE' - PASTICCERIA

GAMBERINI[®]

— dal 1907 —

BISTRÒ





CAFE' - PASTICCERIA

GAMBERINI®

dal 1907

Gamberini Locale storico d'Italia

Fu aperto a Bologna nel 1907 e da allora è punto di riferimento per i Bolognesi e i turisti di passaggio sotto i prestigiosi portici di via Ugo Bassi.

Dal 2020 è anche a Firenze con tutte le proprie gustose specialità di pasticceria tradizionale dolce e salata, perfette per soddisfare la clientela in ogni momento della giornata.

L'ambiente elegante, la cura per gli arredi, il servizio, la posateria, le porcellane, che da oltre un secolo contraddistinguono il marchio Gamberini, ridanno splendore al Curtatone, storico locale fiorentino.





INDICE

- 4 COCKTAIL - *Cocktails*
- 6 VINI AL CALICE - *Wine by the glass*
- 8 SFIZIOSITÀ E ASSAGGI - *Tasting and delicacies*
- 9 PIATTI della TRADIZIONE - *Traditional dishes*
- 10 MENÙ DELLA SETTIMANA - *Weekly menù*
- 12 INSALATE - *Salads*
- 14 HAMBURGER - *Hamburger*
- 15 PROPOSTE SALATE - *Savory foods SWEETS*
- 16 PROPOSTE DOLCI - *Sweets foods*
- 17 VINI IN BOTTIGLIA - *Wine by the bottle*
- 20 CAFFETTERIA - *Tea & Coffees*
- 21 SELEZIONE DEI TÉ - *Tea selection*
- 19 INGREDIENTI E ALLERGENI - *Ingredients and Allergens*

Cocktails

- 
- | | |
|---|---------|
| Gamberini's Cocktail Champagne
Champagne, brandy villa Zarri, zolletta di zucchero, orange bitter
<i>Champagne, villa Zarri Brandi, sugar cube, orange bitter</i> | 15,00 € |
| Amazonico
Rum bianco, rum scuro, passion fruit, agave, succo di lime
<i>White rum, dark rum, passion fruit, agave, lime juice</i> | 12,00 € |
| Chino' Americano
Blood bitter Petrus BK, vermouth rosso infuso al caffè, splash di chinotto
<i>Blood bitter Petrus BK, coffee-infused red vermouth, chinotto splash</i> | 12,00 € |
| Vintage Margarita
Tequila reposado, grand marnier, succo di lime, splash di arancia
<i>Tequila reposado, grand marnier, lemon juice, fresh orange splash</i> | 12,00 € |
| Un Insolito Negroni
Vermouth rosso, blood bitter Petrus BK, gin Emporia, velluto di camomilla
<i>Red vermouth, blood bitter Petrus BK, Emporia gin, velvet camomile</i> | 12,00 € |
| Brandy Old Fashioned
Brandy villa Zarri 10 anni, champagne, zolletta di zucchero, orange bitter
<i>Villa Zarri brandy 10y, champagne, sugar cube, orange bitter</i> | 12,00 € |
| Slow Gin Sour
Slow gin Winestillery, succo di lime, sciroppo di zucchero, albume, camomilla
<i>Slow Winestillery gin, lime juice, sugar syrup, egg white, camomile elixir</i> | 12,00 € |
| Smoked Boulevardier
Bourbon whiskey, vermouth rosso, blood bitter Petrus BK, affumicatura con legno Quebracho
<i>Bourbon whiskey, red vermouth, blood bitter Petrus BK, smoked with Quebracho wood</i> | 13,00 € |
| Hemingway Daiquiri
Rum bianco, succo di lime, spremuta di pompelmo, maraschino
<i>White rum, lime juice, grapefruit juice, maraschino</i> | 12,00 € |
- 

Tequila Bloody Mary	12,00 €
Tequila, succo di limone, pepe, sale, tabasco, worcestershire sauce, sale di sedano, succo di pomodoro bio <i>Tequila, lemon juice, pepper, salt, tabasco, worcestershire sauce, celery salt, organic tomato juice</i>	
Pisco Sour Spicy	12,00 €
Pisco, succo di lime, sciroppo di zucchero, albume, riduzione di amaro del capo red hot <i>Pisco, lime juice, sugar syrup, egg white, amaro del capo red hot reduction</i>	
Val di fragole	15,00 €
Champagne, vodka lasciata in macerazione con frutta fresca, vaniglia, perle di zucchero <i>Champagne, vodka infused with fresh fruits, vanilla, sugar pearls</i>	
Negroni royal	12,00 €
Campari, vermouth rosso, champagne, gelatina all'arancia <i>Campari, red vermouth, champagne, orange jelly</i>	
Vodka imperiale	12,00 €
Vodka lasciata in macerazione con frutta fresca, succo di limone, zucchero, albume, pompelmo, ciliegina <i>Vodka infused with fresh fruits, lemon juice, sugar, egg white, grapefruit, cherry</i>	
Cosmopolitalia	12,00 €
Vodka, italicus, succo di mirtillo, succo di lime <i>Vodka, italicus, blueberry juice, lime juice</i>	
Mexican mule	12,00 €
Tequila, succo di lime, ginger beer, pepe rosa <i>Tequila, lime juice, ginger beer, pink pepper</i>	
Rosemary fashion	12,00 €
Bourbon whisky, rosmarino fresco, zucchero, angostura bitters, soda, ciliegina <i>Bourbon whisky, rosemary, sugar, angostura bitters, soda, cherry</i>	
Mezcal sour	12,00 €
Mezcal, succo di limone, ananas, zucchero, albume <i>Mezcal, lemon juice, pineapple, sugar, egg white</i>	
Agrumino	10,00 €
Spremuta d'arancia, spremuta di pompelmo, bitter rosso, fragola fresca, succo di limone, zucchero, albume d'uovo <i>Orange juice, grapefruit juice, bitter, fresh strawberry, lemon juice, sugar, egg white</i>	



Vini al Calice - *Wine by the glass*





Vini al Calice - *Wine by the glass*



SFIZIOSITÀ E ASSAGGI - *Tastings and Delicacies*

assaggio/piatto

Baccalà mantecato - *Creamed codfish*

7,00 € /13,00 €

Baccalà, crema di ceci, crostino integrale, salvia fritta, pepe
Codfish, chickpea, wholemeal crouton, fried sage, pepper

Mini involtino di coda di rospo* - *Monkfish roulade**

7,00 € /13,00 €

Coda di rospo, lardo, cipolla caramellata, rucola, olio evo
Monkfish, lard, caramelized onion, rocket, olive oil

Trippa di seppie* - *Cuttlefish**

7,00 € /13,00 €

Seppie, chips di polenta croccante, olio evo, sale, pepe
Squids, crunchy polenta chips, olive oil, salt, pepper

Farro gratinato ai frutti di mare* - *Spelt gratin with seafood**

7,00 € /13,00 €

Farro, calamari, gamberi, polpo, cozze, vongole, olio evo, sale, pepe
Spelt, squids, shrimps, octopus, mussels, clams, olive oil, salt, pepper

Tartare di pesce fresco del giorno - *Daily fresh fish tartare*

10,00 € /18,00 €

Pesce fresco del giorno (varia in base alla disponibilità)
Daily fresh fish (according to availability)

Ostriche in ghiaccio - *Oysters on ice*

3,00 € al pezzo

Tartare di chianina - *Chianina tartare*

10,00 € /18,00 €

Carne di chianina, insalata, mele, grana, scaglie di mandorla,
olio evo, aceto balsamico
*Chianina meat, salad, apple, Grana, almond chips, olive oil,
balsamic vinegar*

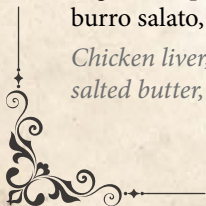
Crostino "Antico Cibreo" - "Antico Cibreo" crouton

6,00 € /12,00 €

Fegatini di pollo, cipolla, capperi, acciughe, pomodoro,
burro salato, crostino di pane, olio evo, sale

*Chicken liver, onion, capers, anchovies, tomato,
salted butter, crouton, olive oil, salt*

* indica prodotto surgelato





Il “Fantastico” tagliere di salumi dell’Antica Macelleria Falaschi <i>The delicious cured meats of Falaschi butchery</i>	8,00 € /16,00 €
Sformatino di verdure di stagione con crema al pecorino <i>Seasonal vegetables flan pecorino chees cream</i>	6,00 €
Formaggi misti con miele, cipolle caramellate e frutta secca <i>Mixed cheese with honey , caramelized onion, dried fruit</i>	una tipologia 7,00 € assortimento 13,00 €
Uovo al tegamino con tartufo di stagione <i>Fried egg with seasonal truffle</i>	12,00 € /15,00 €
Tartare di avocado in olio e limone <i>Avocado tartare in oil and lemon juice</i>	6,00 € /11,00 €
Tris di bruschette: Classica, Lardo e rosmarino, Rapè di bottarga <i>Bruschetta trio: Classic, Lard and rosemary, Bottarga</i>	8,00 € /15,00 €
Pane tostato burro e Acciughe del Cantabrico <i>Toasted bread butter and Cantabrian Anchovies</i>	7,00 € /13,00 €
Insalata di primizie di stagione <i>Fresh seasonal vegetable salad</i>	9,00 € /15,00 €



PIATTI DELLA TRADIZIONE - *Traditional dishes*

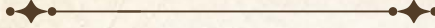


Vitello tonnato Carne di vitello, salsa tonnata, sedano <i>Veal, tuna sauce, celery</i>	13,00 €
Lasagna alla bolognese Pasta all'uovo, ragù di carne, besciamella, parmigiano reggiano <i>Egg pasta, meat ragù, béchamel, parmigiano reggiano</i>	12,00 €
Parmigiana di melanzane Melanzane, salsa al pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano <i>Aubergines, tomato sauce, mozzarella cheese, parmigiano reggiano</i>	11,00 €
Roast beef Carne di vitello, rucola, pomodorini, parmigiano reggiano <i>Veal, rocket, cherry tomatoes, parmigiano reggiano</i>	12,00 €
Spaghetti alla carbonara - <i>Carbonara spaghetti</i> Spaghetti, guanciale, pecorino, uovo, pepe <i>Spaghetti, jowl, pecorino cheese, eggs, pepper</i>	12,00 €
Linguine alla trabaccolara - <i>Trabaccolara Linguini</i> Linguine, branzino, ombrina, polpo, calamari, pomodoro, salvia <i>Linguini, sea bass, croaker, octopus, squids, tomato, sage</i>	13,00 €
Pollo al mattone con patate al forno Pollo, patate <i>Chicken, potatoes</i>	12,00 €
Tortellino Gamberini Tortellini di carne, panna, uova, parmigiano reggiano <i>Meat tortellini, cream, eggs, parmigiano Reggiano</i>	13,00 €
Bistecca alla griglia e contorni <i>Grilled steak and side dishes</i>	6,00 € letto





MENÙ DELLA SETTIMANA - *Weekly menù*




PIZZE GOURMET - Gourmet Pizzas



Regina Margherita: Pomodoro, fior di latte, basilico <i>Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil</i>	8,00 €
Mediterranea: Pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi di Panetelleria, origano <i>Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, oregano</i>	9,00 €
Calabrisella: Pomodoro, nduja, olive taggiasche, origano <i>Tomatoes, n'nduja, taggiasche oliver, oregano</i>	8,00 €
Mezzogiorno: Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate, basilico <i>Tomatoes, fior di latte mozzarella, grilled vegetables, basil</i>	9,00 €
Focaccina: Olio EVO, origano <i>Plain focaccia, Evo oil, oregano</i> <i>con piatto di salumi in abbinamento a scelta: Culatello, Fantastico, Lardo, Lonzino</i> <i>With cold cuts plate to choose from: Culatello, Fantastico, Lardo, Lonzino</i>	4,00 € +8,00 €
Nara: Fior di latte, tartare del giorno, stracciatella di burrata, pomodori secchi, basilico <i>Fior di latte mozzarella, daily fish tartare, burrata's stracciatella, dried tomatoes, basil</i>	12,00 €
Gamberini: Fior di latte, mortadella, pasta e granella di pistacchio 100% stracciatella di burrata, basilico <i>Fior di latte mozzarella, mortadella, pistachio, burrata's stracciatella, basil</i>	11,00 €
Mantovana: Fior di latte, crema di zucca, gorgonzola, sfilacci, salsa demi glacé <i>Fior di latte mozzarella, pumkin cream, gorgonzola cheese, crumbles, demi glacé sauce</i>	12,00 €
Trentina: Pomodoro, funghi porcini, salsiccia, taleggio, nepitella <i>Tomatoes, porcini mushrooms, sausage, taleggio cheese, calamint</i>	12,00 €

COCKTAIL IN ABBINAMENTO - Pairing cocktails

Beer Americano: Bitter, Vermouth rosso, birra	10,00 €
Un po' di luppolo nel Conte Birra Ale, vermouth rosso, bitter, splash di gin	10,00 €
Shandy Gaff: Birra Ale, ginger beer	10,00 €
Mojito Fidel: Birra, succo di lime, zucchero di canna, soda, menta	10,00 €



Dal mercoledì alla domenica a pranzo e cena
From wednesday to sunday for lunch and dinner



INSALATE - *Salads*

- Caprese - *Caprese salad*** 10,00 €
Mozzarella fior di latte, pomodori, basilico, olio evo, sale
Mozzarella, tomatoes, basil, extra virgin olive oil, salt
- Chicken Caesar salad - *Chicken caesar salad*** 12,00 €
Insalata iceberg, pollo alla piastra, Parmigiano Reggiano, salsa caesar
(uova, Parmigiano Reggiano, acciughe, olio evo, senape) crostini di pane e sale
*Iceberg salad, grilled chicken, Parmigiano Reggiano, Caesar sauce
(eggs, Parmigiano Reggiano, anchovies, extra virgin olive oil, mustard) croûtons, salt*
- Nizzarda - *Nicoise salad*** 13,00 €
Insalata iceberg, pomodori, patate e fagiolini al vapore, olive
taggiasche, acciughe, uovo sodo, tonno alla piastra, olio evo e sale
*Iceberg salad, tomatoes, steamed potatoes and string beans, taggiasche olives,
anchovies, hard-boiled egg, grilled tuna, extra virgin olive oil, salt*
- Mare - *Seafood salad*** 14,00 €
Polipo alla piastra, patate al vapore, olive taggiasche, prezzemolo,
olio evo, sale e pepe
*Grilled octopus, steamed potatoes, taggiasche olives, parsley, extra virgin
olive oil, salt and pepper*
- Waldorf Salad (vegana)** 11,00 €
Insalata , rucola, mela, uvetta, noci, yogurt di soia, limone,
olio Evo, sale e pepe.
*Salad, rocket, apple, raisin, Walnuts, Soy yogurt, lemon,
extra virgin olive oil, salt, pepper*
- Gamberini Salad** 14,00 €
Stracci di galletto al forno, cavolo cappuccio bianco e viola, avocado,
limone, scaglie di mandorle, albicocca disidratata, salsa agrodolce al miele
(senape in grani, aceto, succo di limone, miele)
*Roasted Chicken strips, white and purple cabbage, avocado, lemon, almond flakes,
dried apricot, sweet and sour honey sauce*
- Caterina dei Medici - *Caterina dei medici*** 11,00 €
Misticanza, mela verde, pinoli, aceto, grana padano
Mixed salad, green apple, pine nuts, vinegar, grana Padano
- Farro alla ligure - *Ligurian spelt*** 10,00 €
Farro, patate, fagiolini, pesto di basilico
Spelt, potatoes, string beans, basil pesto

HAMBURGER - *Hamburger*

Hamburger 10 once della Macelleria Falaschi 18,00 €

Panino al sesamo, hamburger, insalata, pomodoro, patate fritte, maionese

Sesame bun, hamburger, salad, tomato, french fries, mayonnaise

Aggiunta - Extra:

Bacon o cheddar o porcini 2,00 €

Bacon or cheddar or porcini mushrooms

Cetriolo o cipolla di Tropea caramellata o guacamole 1,50 €

Cucumber or caramelized Tropea onion or guacamole

Fishburger di salmone 16,00 €

Panino alla curcuma, salmone, insalata, pomodoro, patate fritte, maionese

Curcuma bun, salmon, salad, tomato, french fries, mayonnaise

Aggiunta - Extra:

Stracciatella di burrata o bottarga o pomodori secchi 2,00 €

Burrata or bottarga or dried tomatoes

Erba cipollina o guacamole o zucchine grigliate o peperone al forno 1,50 €

Chive or guacamole or grilled zucchini or roasted pepper

Ceci vegan burger 13,00 €

Panino integrale, burger di ceci, insalata, pomodoro, olio evo, patate fritte

Wholemeal vegan bun, chickpea burger, salad, tomato, olive oil, french fries

Aggiunta - Extra:

Porcini stufati o cheddar o crêpes d'uovo 2,00 €

Stewed porcini or cheddar or egg crêpes


Melanzana marinata o cipolla di Tropea caramellata o guacamole 1,50 €

Marinated aubergine or caramelized Tropea onion or guacamole

Salse in accompagnamento - Sauces: 1,00 €

olandese light - *hollandaise light sauce*, salsa allo yogurt - *yogurt sauce*

crema di zucchine - *zucchini cream*, senape in grani - *mustard seeds*



UOVA - Eggs

Omelette - Omelette	10,00 €
Uova all'occhio di bue - Fried eggs	10,00 €
Uova strapazzate - Scrambled eggs	10,00 €
Aggiunta - Extra:	
Prosciutto cotto - <i>Ham</i> o Funghi - <i>Mushrooms</i> o Formaggio - <i>Cheese</i>	
1,00 €	

CLUB SANDWICH - Club sandwich

Classic club	15,00 €
Tacchino, pancetta, uova, insalata, pomodoro, maionese, patatine fritte <i>Turkey, bacon, eggs, green salad, tomato, mayonnaise, french fries</i>	
Salmon club	15,00 €
Salmone affumicato, uova, insalata, pomodoro, maionese, patatine fritte <i>Smoked salmon, eggs, green salad, tomato, mayonnaise, french fries</i>	
Vegetarian club	14,00 €
Verdure grigliate, uova, insalata, pomodoro, maionese, patatine fritte <i>Grilled vegetables, eggs, green salad, tomato, mayonnaise, french fries</i>	

CROQUE - Croque

Croque monsieur	12,00 €
Pancarrè, besciamella, prosciutto cotto, formaggio, patate al forno <i>White bread, béchamel, ham, cheese, roast potatoes</i>	
Croque madame	13,00 €
Pancarrè, prosciutto cotto, formaggio, uova, patate al forno <i>White bread, ham, cheese, eggs, roast potatoes</i>	

BAGEL - Bagel

Salmon bagel	13,00 €
Panino soffice, salmone affumicato, formaggio spalmabile, spinacino, patatine fritte <i>Bagel, smoked salmon, cream cheese, spinach, french fries</i>	
Vegetarian bagel	12,00 €
Panino soffice, hummus di ceci, verdure al forno, avocado, patatine Fritte <i>Bagel, hummus, baked vegetables, avocado, french fries</i>	
Ham bagel	12,00 €
Panino soffice, prosciutto cotto, squacquerone, rucola, patatine fritte <i>Bagel, ham, squacquerone cheese, rocket, french fries</i>	



DESSERT - *Dessert*

Monoporzioni dal nostro banco pasticceria

Monoportions from the pastry counter

7,00 €

Accompagnate da una salsa a scelta tra frutta, cioccolato, gelato

Served with a sauce of your choice among fruit, chocolate, icecream

Mignon dolce - *Sweet mignon*

1,50 €

Selezione di 6 mignon - *Selection of 6 mignon*

9,00 €

Selezione di 12 mignon - *Selection of 12 mignon*

18,00 €

Selezione di 6 biscotti - *Selection of 6 biscuits*

6,00 €

Selezione di 12 biscotti - *Selection of 12 biscuits*

10,00 €





BEVANDE & SUCCHI - *Soft drinks & juices*

ACQUE MINERALI - *Mineral waters*

Acqua naturale, Lurisia 33cl - <i>Still water 33cl</i>	2,50 €
Acqua naturale, Lurisia 50cl - <i>Still water 50cl</i>	3,50 €
Acqua frizzante, Lurisia 33cl - <i>Sparkling water 33cl</i>	2,50 €
Acqua frizzante, Lurisia 50cl - <i>Sparkling water 50cl</i>	3,50 €

BIRRE SPECIALI - *Special Beer*

Monchshof Original	<i>IBU 32, 4,9%, 50cl</i>	6,00 €
Monchshof Kellerbier	<i>IBU 23, 5,4%, 50cl</i>	6,00 €
Monchshof Bockbier	<i>IBU 25, 6,9%, 50cl</i>	6,00 €
Pedavena Superior analcolica	<i>IBU 18, 33cl</i>	5,00 €

BIBITE - *Soft drinks*

4,50 €

Coca cola, Coca Zero
Acqua Tonica, Ginger Ale, Ginger Beer
Lemon soda, Cedrata
Aranciata amara - *Bitter orange juice*
Aranciata dolce - *Sweet orange juice*
Succhi di frutta - *Juices*
Tè freddo - *Ice Tea*

CAFFETTERIA - *Teas & coffees*

Espresso - <i>Espresso coffee</i> - Espresso decaffeinato - <i>Decaffeinated espresso</i>	2,20 €
Orzo - <i>Barley coffee</i>	2,20 €
Orzo - <i>Barley coffee</i>	2,20 €
Ginseng - <i>Ginseng coffee</i>	2,50 €
Marocchino - <i>Marocchino coffee</i>	2,40 €
Caffè americano - <i>American coffee</i>	2,20 €
Caffè filtro - <i>Filter coffee</i>	4,00 €
Caffè shakerato - <i>Iced coffee</i>	6,00 €
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	2,60 €
Cappuccino con latte speciale	3,10 €
Latte bianco - <i>White milk</i>	2,00 €
Correzione - <i>Extra liquor</i>	1,50 €

SELEZIONE DEI TÈ

Tea selection 6,00 €

TÈ VERDE - *Green tea*

Special gunpowder - *Special gunpowder*

Sencha - *Sencha*

Jasmine dragon phoenix

Jasmine dragon phoenix

Marrakech mint tea - *Marrakech mint tea*

Bancha fiorito - *Flowery Bancha*

TÈ NERO - *Black tea*

Darjeeling - *Darjeeling*

Earl grey imperiale - *Earl grey imperial*

English breakfast - *English breakfast*

Lapsang - *Lapsang*

Rosa d'inverno - *Winter rose*

TÈ BIANCO - *White tea*

Pai mu tan - *Pai mu tan*

INFUSI - *Infusion*

Rooibos, senza teina

Rooibos, decaffeinated

Frutti di bosco, senza teina

Mixed berries, decaffeinated

Ginger & lemon, senza teina

Ginger & lemon, decaffeinated

Relax, senza teina - *Relax, decaffeinated*

Finocchio & liquerizia, senza teina

Fennel & liquorices, decaffeinated

Camomilla, senza teina

Chamomile, decaffeinated

CAFFÈ - *Coffee*

Caffè filtrato - *Filtered coffee*

Caffè french press - *French press coffee*

CAFFETTERIA SPECIALE - *Special coffees*

Crema di Caffè - *Cold cream coffee*

6,00 €

Sorbetto a base di Espresso, latte, panna (senza glutine)

Creamy coffee sorbet, milk, whipped cream (gluten free)

Refreshing coffee

6,00 €

Espresso, Crema al caffè

Espresso, creamy coffee sorbet

Summer coffee

6,00 €

Crema al caffè, salsa al cioccolato, nocciole tostate, cacao

Creamy coffee sorbet, chocolate sauce, toasted hazelnuts, cocoa powder

Cremino

6,00 €

Crema al caffè, crema al pistacchio

Creamy coffee sorbet, pistachio cream



ALLERGENI - Allergens

- 1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Cereals containing gluten and products thereof
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof.
- 3** Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
- 6** Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)
- 8** Frutta a guscio - Nuts
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
- 10** Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
- 12** Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof
- 13** Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof
- 14** Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Dishes marked with () are prepared with frozen products*

SFIZIOSITA' E ASSAGGI

Taste and Delicacies

Baccalà mantecato - Creamed codfish

Baccalà⁴, crema di ceci, **Crostino integrale**^{1,3,7},
salvia, **Latte**⁷, **Sedano**⁹,

olio evo, sale, pepe

*Codfish*⁴, *chickpea*, *Wholemeal crouton*^{1,3,7},
sage, *Milk*⁷, *Celery*⁹,
olive oil, *salt*, *pepper*

Mini involtino di coda di rospo

Monkfish roulade

Coda di rospo⁴ lardo, cipolla, rucola, olio evo,
zucchero, aceto, sale

*Monkfish*⁴ *lard*, *onion*, *rocket*, *olive oil*, *sugar*,
vinaigre, *salt*

Trippa di seppie - Cuttlefish tripe

Seppie¹³, chips di polenta, carote, **Sedano**⁹,
cipolla, aglio, rosmarino, olio evo, sale, pepe

*Squids*¹³, *polenta chips*, *carrots*, *Celery*⁹, *onion*,
garlic, *rosemary*, *olive oil*, *salt*, *pepper*

Farro gratinato ai frutti di mare

Gratin spelt with seafood

Farro¹, **Calamari**¹³, **Gamberi**², **Polpo**¹³, **Cozze**¹³,
Vongole¹³, olio evo, sale, pepe

*Spelt*¹, *Squids*¹³, *Shrimps*², *Octopus*¹³, *Mussels*¹³,
*Clams*¹³, *olive oil*, *salt*, *pepper*

Tartare di pesce fresco del giorno

Daily fresh fish tartare

Pesce⁴ fresco del giorno

*Daily fresh Fish*⁴

Ostriche¹³ in ghiaccio - *Oysters*¹³ on ice

Tartare di chianina

Chianina tartare

Carne di chianina, insalata, mele,

Grana Padano⁷, scaglie di **Mandorla**⁸, olio evo,
Aceto¹⁴ balsamico, sale pepe

Chianina meat, *salad*, *apple*, *Grana Padano*⁷,
*Almond*⁸ *chips*, *olive oil*,
*balsamic Vinegar*¹⁴, *salt*, *pepper*

Crostino "Antico Cibreo"

"Antico Cibreo" crouton

Fegatini di pollo, cipolla, capperi, **Acciughe**⁴,
pomodoro, **Vino Bianco**¹⁴,

Burro⁷ salato, crostino di **Pane**^{1,7}, olio evo, sale
Chicken liver, *onion*, *capers*, *Anchovies*⁴,
tomato, *salted Butter*⁷, *White Wine*¹⁴,
Crouton^{1,7}, *olive oil*, *salt*

Il "Fantastico" tagliere di salumi dell'antica macelleria Falaschi

Salumi - Cold cuts

Formaggi misti con miele e cipolle - Mixed cheeses with honey and onion

Formaggi⁷ misti, miele, cipolle, **Frutta Secca**⁸

*Mixed Cheeses*⁷, *honey*, *onions*, *Dried Fruit*⁸

Uovo³ al tegamino con tartufo di stagione

*Fried egg*³ *with seasonal truffle*

Pane tostato⁷ **burro**⁷ e **acciughe**⁴ del Cantabrico

*Toasted bread*⁷, *butter*⁷ and *Cantabrian*⁴ *anchovies*

Tartare di avocado: avocado, olio extravergine di oliva, lime

Avocado tartare: avocado, evo oil, lime

Tris di bruschette: **Pane**^{1,3,7}, pomodoro, lardo,

Bottarga⁴, **Burro**⁷, olio evo, origano, basilico,
zeste di limone, aglio, sale, pepe

Bruschetta Trio: **Bread**^{1,3,7}, tomato, lard, **Roe**⁴, **Butter**⁷, evo oil, oregano, basil, lemon peels,
garlic, salt, pepper

Sformatino di verdure di stagione: Verdure di stagione, Latte⁷, Uova³, Parmigiano Reggiano⁷,
olio evo, sale, pepe

Seasonal vegetables flan: Seasonal vegetables,
Milk⁷, **Eggs**³, **Parmigiano Reggiano**⁷, evo oil,
salt, pepper

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Traditional dishes

Vitello tonnato: Carne di vitello, **Maionese**³,

Tonno⁴, capperi, **Acciughe**⁴, **Sedano**⁹, olio evo
Veal, *Mayonnaise*³, *Tuna*⁴, *capers*, *Anchovies*⁴,
*Celery*⁹, *olive oil*

Lasagna alla bolognese

Uova³, macinato di carne, farina di **Grano**¹
tenero, carote, **Sedano**⁹, cipolla, pomodoro,

Besciamella^{1,7}, **Parmigiano Reggiano**⁷, sale
*Eggs*³, *minced meat*, *Wheat Flour*¹, *carrots*,
celery, *onion*, *tomato*, *Béchamel*^{1,7}, *Parmigiano*
*Reggiano*⁷, *salt*

Parmigiana di melanzane

Melanzane, salsa al pomodoro, **Mozzarella**⁷,

Parmigiano Reggiano, sale
Aubergines, *tomato sauce*, *Mozzarella Cheese*⁷,
*Parmigiano Reggiano*⁷, *salt*

Roast beef

Carne di vitello, rucola, pomodorini,

Parmigiano Reggiano⁷, olio evo, sale,
rosmarino, salvia

Veal, *rocket*, *cherry tomatoes*, *Parmigiano*
*Reggiano*⁷, *olive oil*, *salt*, *rosemary*, *sage*

Pollo al mattone con patate al forno

Pollo, sale, pepe, aglio, rosmarino, finocchietto,
salvia, patate

Chicken, *salt*, *pepper*, *garlic*, *rosemary*, *fennel*,
sage, *potatoes*

Tortellino Gamberini

Panna ⁷, **Uovo** ³, carote, **Sedano** ⁹, cipolla, carne mista, sale, olio evo,

Parmigiano Reggiano ⁷

Sour Cream ⁷, **Eggs** ³, carrots, **Celery** ⁹, onion, mixed meat, salt, olive oil,

Parmigiano Reggiano ⁷

Linguine alla trabaccolara

Trabaccolara Linguini

Semola di **Grano** ¹ duro, **Branzino** ⁴, **Ombrina** ⁴, **Polpo** ¹³, **Calamari** ¹³,

pomodoro, salvia, olio evo, sale, pepe

Durum Wheat Flour ¹, **Bass** ⁴, **Croaker Fish** ⁴,

Octopus ¹, **Squid** ¹³, tomato, sage, olive oil, salt, pepper

Spaghetto alla carbonara - *Carbonara spaghetti*

Semola di **Grano** ¹ duro, guanciale, **Pecorino** ⁷,

Uovo ³, pepe

Durum Wheat Flour ¹, jowl, **Pecorino Cheese** ⁷,

Eggs ³ pepper

INSALATE - *Salads*

Chicken Caesar salad - *Chicken Caesar salad*

Insalata iceberg, pollo alla piastra, **Grana**

Padano ⁷, **Salsa Caesar** ^{3,4,7},

Senape ¹⁰, crostini di **pane** ^{1,7}, olio evo, sale

Iceberg salad, grilled chicken,

Grana Padano ⁷, *Caesar Sauce* ^{3,4,7},

Mustard ¹⁰, *CROUTONS* ^{1,7}, olive oil, salt

Nizzarda - *Nicoise salad*

Insalata iceberg, pomodori, patate, fagiolini,

olive taggiasche, **Acciughe** ⁴,

Uovo ³, **Tonno** ⁴, olio evo, sale

Iceberg salad, tomatoes, potatoes, string beans,

taggiasche olives, Anchovies ⁴,

Egg ³, *Tuna* ⁴, olive oil, salt

Caterina dei Medici - *Caterina dei medici*

Misticanza, mela verde, **Pinoli** ⁸, aceto, **Grana**

Padano ⁷, olio evo, sale

Mixed salad, green apple, Pine Nuts ⁸, vinegar,

Grana Padano ⁷, olive oil, salt

Farro alla ligure - *Ligurian spelt*

Farro ¹, patate, fagiolini, **Pesto di basilico** ^{7,8}

Spelt 1, potatoes, green beans, Basil Pesto ^{7,8}

Caprese: Mozzarella ² fior di latte, pomodori, basilico, olio evo, sale

Caprese salad: Mozzarella ², tomatoes, basil, extra virgin olive oil, salt

Waldorf Salad: Insalata, rucola, mela, uvetta,

Noci ⁸, **yogurt di Soia** ⁶, limone, olio Evo, sale e pepe.

Waldorf Salad: Salad, rocket, apple, raisin,

Walnuts ⁸, **Soy** ⁶ yogurt, lemon, extra virgin olive

Mare: Polpo ⁸ e **Calamari** ⁸ alla tirrena, patate al vapore, olive

taggiasche, prezzemolo, olio evo, sale e pepe

Seafood salad: Octopus ⁸ and **Squids** ⁸, steamed potatoes, taggiasche olives, parsley, extra virgin olive oil, salt and pepper

UOVO - *Eggs*

Omelette ³ - *Omelette* ³

Uova ³ all'occhio di bue - *Fried Eggs* ³

Uova ³ strapazzate - *Scrambled Eggs* ³

Aggiunta - *Extra:*

Prosciutto cotto - ham, funghi - mushrooms,

Formaggio ⁷ - *Cheese* ⁷

CLUB SANDWICH

Club sandwich

Classic club

Pancarrè ^{1,3,7}, tacchino, pancetta, **Uovo** ³, insalata, pomodoro,

Maionese ³, patatine fritte

White bread ^{1,3,7}, turkey, bacon, **Eggs** ³, green salad, tomato, *Mayonnaise* ³, french fries

Salmon club

Pancarrè ^{1,3,7}, **Salmon** ⁴ affumicato, **Uovo** ³,

insalata, pomodoro, **Maionese** ³, patatine fritte

White bread ^{1,3,7}, smoked **Salmon** ⁴, **Eggs** ³, green salad, tomato, *Mayonnaise* ³, french fries

Vegetarian club

Pancarrè ^{1,3,7}, verdure grigliate, **Uovo** ³, insalata, pomodoro, **Maionese** ³, patatine fritte

White bread ^{1,3,7}, grilled vegetables, **Eggs** ³, green salad, tomato, *Mayonnaise* ³, french fries

CROQUE - *Croque*

Croque monsieur

Pancarrè ^{1,3,7}, **Besciamella** ^{1,7}, prosciutto cotto, **Formaggio** ⁷, patate al forno

White bread ^{1,3,7}, *Béchamel* ^{1,7}, ham, *Cheese* ⁷, roast potatoes

Croque madame

Pancarrè ^{1,3,7}, prosciutto cotto, **Formaggio** ⁷, **Uovo** ³, patate al forno

White bread ^{1,3,7}, ham, *Cheese* ⁷, **Eggs** ³, roast potatoes

BAGEL - *Bagel*

Salmon bagel

Panino soffice ^{1,3,7,11}, **Salmon** ⁴ affumicato,

Formaggio ⁷ spalmabile,

spinacino, patatine fritte

Soft bun ^{1,3,7,11}, smoked **Salmon** ⁴, cream *Cheese*

7, baby spinach, french fries

Vegetarian bagel

Panino soffice ^{1,3,7,11}, **Hummus** ¹¹ di ceci, verdure al forno, avocado, patatine Fritte

Soft bun ^{1,3,7,11}, **Hummus** ¹¹, baked vegetables, avocado, french fries

HAMBURGER - Hamburger

Hamburger 10 once dell'Antica Macelleria Falaschi

Panino al Sesamo ^{1,3,7,11}, hamburger, insalata, pomodoro,

Patate Fritte ¹, **Maionese** ³

Sesame ¹¹ bun, hamburger, iceberg, tomato, **French Fries** ¹, **Mayonnaise** ³

Aggiunta - Extra:

Bacon, **Cheddar** ⁷, porcini

Bacon, **Cheddar** ⁷, porcini mushrooms

Cetriolo, cipolla di Tropea caramellata, guacamole

Cucumber, caramelized, Tropea onion, guacamole

Fishburger di salmone

Panino ^{1,3,7} alla curcuma, **Salmon** ⁴, insalata, pomodoro, **Patate Fritte** ¹, **Maionese** ³

Curcuma **Bun** ^{1,3,7}, **Salmon** ⁴, salad, tomato,

French Fries ¹, **Mayonnaise** ³

Aggiunta - Extra:

Stracciatella di **Burrata** ⁷, **Bottarga** ⁴, pomodori secchi

Burrata ⁷ stracciatella, **Bottarga** ⁴, dried tomatoes

Erba cipollina, guacamole, zucchine grigliate, peperone al forno

Chive, guacamole, grilled zucchini, roasted pepper

Ceci vegan burger

Panino ^{1,3,7} integrale, burger di ceci, insalata, pomodoro, olio evo,

Patate Fritte ¹

Wholemeal vegan **Bun** ^{1,3,7}, chickpea burger, salad, tomato, olive oil, **French Fries** ¹

Aggiunta - Extra:

Porcini stufati, **Cheddar** ⁷, crepes d'**Uovo** ³

Stewed porcini, **Cheddar** ⁷, **Egg** ³ crepes

Melanzana marinata, cipolla di Tropea caramellata, guacamole

Marinated aubergine, careamelized Tropea onion, guacamole

Salse in accompagnamento - Sauces:

Olandese ^{3,7} light - hollandaise light sauce, salsa allo

Yogurt ⁷ - yogurt sauce

crema di zucchine - zucchini cream, **Senape** ¹⁰ in grani - mustard seeds

LA NOSTRA PASTICCERIA DOLCE

Our sweet pastry

PER GLI ALLERGENI SI RIMANDA ALLA CONSULTAZIONE DEL LIBRO INGREDIENTI DEL BANCO PASTICCERIA

FOR ALLERGENS, PLEASE CONSULT THE INGREDIENTS BOOK AT THE PASTRY COUNTER

GELATI - Icecream

PER GLI ALLERGENI SI RIMANDA ALLA CONSULTAZIONE DEL LIBRO INGREDIENTI DEL BANCO PASTICCERIA

FOR ALLERGENS, PLEASE CONSULT THE INGREDIENTS BOOK AT THE PASTRY COUNTER

Regina Margherita: acqua, farina di **Grano** ¹ tipo "1", pomodoro, **Mozzarella** ⁷, olio extravergine di oliva, sale, lievito secco istantaneo, basilico. Può contenere tracce di **Sesamo** ¹¹, **Soia** ⁶, **Uova** ³ e derivati.

Water, **Wheat** ¹ flour type "1", tomato, **Mozzarella Cheese** ⁷, extravirgin olive oil, salt, instant dry yeast, basil. May contain traces of **Sesame** ¹¹, **Soy** ⁶, **Eggs** ³ and products thereof.

MEDITERRANEA: : acqua, farina di **Grano** ¹ tipo "1", pomodoro, **Mozzarella** ⁷, **Acciughe** ⁴, **Capperi** ¹⁴, olio extravergine di oliva, sale, lievito secco istantaneo, origano. Può contenere tracce di **Sesamo** ¹¹, **Soia** ⁶, **Uova** ³ e derivati.

Water, **Wheat** ¹ flour type "1", tomato, **Mozzarella Cheese** ⁷, **Anchovies** ⁴, **Capers** ¹⁴, extravirgin olive oil, salt, instant dry yeast, oregano. May contain traces of **Sesame** ¹¹, **Soy** ⁶, **Eggs** ³ and products thereof.

CALABRISSELLA: acqua, farina di **Grano** ¹ tipo "1", pomodoro, nđuja, olive taggiasche, olio extravergine di oliva, sale, lievito secco istantaneo, origano. Può contenere tracce di **Sesamo** ¹¹, **Soia** ⁶, **Uova** ³ e derivati.

Water, **Wheat** ¹ flour type "1", tomato, nđuja, taggiasche olives, extravirgin olive oil, salt, instant dry yeast, oregano. May contain traces of **Sesame** ¹¹, **Soy** ⁶, **Eggs** ³ and products thereof.

MEZZOGIORNO: acqua, farina di **Grano** ¹ tipo "1", pomodoro, **Mozzarella** ⁷, verdure grigliate (zucchine, peperoni, melanzane), olio extravergine di oliva, sale, lievito secco istantaneo, basilico. Può contenere tracce di **Sesamo** ¹¹, **Soia** ⁶, **Uova** ³ e derivati.

Water, **Wheat** ¹ flour type "1", tomato, **Mozzarella Cheese** ⁷, grilled vegetables (zucchini, peppers, aubergine), extravirgin olive oil, salt, instant dry yeast, basil. May contain traces of **Sesame** ¹¹, **Soy** ⁶, **Eggs** ³ and products thereof.

Focaccina: acqua, farina di **Grano** ¹ tipo "1", olio extravergine di oliva, sale, lievito secco istantaneo. Può contenere tracce di **Sesamo** ¹¹, **Soia** ⁶, **Uova** ³ e derivati.

Water, **Wheat** ¹ flour type "1", extravirgin olive oil, salt,

instant dry yeast. May contain traces of Sesame¹¹, Soy⁶, Eggs³ and products thereof.

NARA: acqua, farina di Grano¹ tipo "1", Mozzarella⁷, tartare di Pesce⁴ (varia in base alla disponibilità), Stracciatella di Burrata⁷, pomodori secchi, olio extravergine di oliva, sale, basilico, lievito secco istantaneo. Può contenere tracce di Sesamo¹¹, Soia⁶, Uova³ e derivati.

Water, Wheat¹ flour type "1", Mozzarella Cheese⁷, Fish⁴ tartare (may vary depending on availability), Burrata's Stracciatella⁷, dried tomatoes, extravirgin olive oil, salt, basil, instant dry yeast. May contain traces of Sesame¹¹, Soy⁶, Eggs³ and products thereof.

GAMBERINI: acqua, farina di Grano¹ tipo "1", Mozzarella⁷, mortadella, pasta e granella di Pistacchio⁸, Burrata⁸, olio extravergine di oliva, sale, basilico, lievito secco in polvere. Può contenere tracce di Sesamo¹¹, Soia⁶, Uova³ e derivati.

Water, Wheat¹ flour type "1", Mozzarella Cheese⁷, mortadella, Pistachio⁸, Burrata Cheese⁸, extravirgin olive oil, salt, basil, instant dry yeast. May contain traces of Sesame¹¹, Soy⁶, Eggs³ and products thereof.

MANTOVANA: acqua, farina di Grano¹ tipo "1", Mozzarella⁷, crema di zucca, Gorgonzola⁷, castagne stufate, bresaola di cavallo, Salsa Demi Glacé¹⁻⁷⁻⁹, olio extravergine di oliva, lievito secco in polvere, sale. Può contenere tracce di Sesamo¹¹, Soia⁶, Uova³ e derivati.

Water, Wheat¹ flour type "1", Mozzarella Cheese⁷, pumpkin, Gorgonzola Cheese⁷, horse bresaola, Demi Glacé Sauce¹⁻⁷⁻⁹, extravirgin olive oil, instant dry yeast, salt. May contain traces of Sesame¹¹, Soy⁶, Eggs³ and products thereof.

TRENTINA: acqua, farina di Grano¹ tipo "1", pomodoro, funghi porcini, salsiccia, Taleggio⁷, olio extravergine di oliva, nepitella, sale, lievito secco istantaneo. Può contenere tracce di Sesamo¹¹, Soia⁶, Uova³ e derivati.

Water, Wheat¹ flour type "1", tomato, porcini mushrooms, sausage, Taleggio Cheese⁷, extravirgin olive oil, calamint, salt, instant dry yeast. May contain traces of Sesame¹¹, Soy⁶, Eggs³ and products thereof.

Per gli allergeni dei cocktail chiedere al personale

For cocktail allergens ask the staff

CAFFETTERIA Teas & coffees

Espresso - Espresso coffee

Espresso decaffeinato

Decaffeinated espresso

Orzo^{1,7,8,3,6} - Barley^{1,7,8,3,6} coffee

Ginseng^{7,8,3,6} - Ginseng^{7,8,3,6} coffee

Marocchino⁷ - Marocchino Coffee⁷

Caffè americano - American coffee

Filter coffee - Filter coffee

Caffè shakerato - Shake coffee

Cappuccino⁷ - Cappuccino⁷

Cappuccino con Latte di Soia⁶ -

Cappuccino with Soy⁶ milk

Cappuccino con Latte light⁷ -

Cappuccino with light Milk⁷

Cappuccino delattosato

Cappuccino lactose free

Caffelatte⁷ - Milk⁷ and coffee

Latte⁷ macchiato

Latte⁷ macchiato coffee

Latte⁷ bianco - White Milk⁷

Te' & infusi - Tea & Infusion

Correzione - Extra liquor

CREMA DI CAFFÈ

Cold cream coffee

Crema di Caffè - Cold cream coffee

Sorbetto a base di Espresso, Latte⁷, Panna⁷ (senza glutine)

Creamy coffee sorbet, Milk⁷, Wipped Cream⁷ (gluten free)

Refreshing coffee

Espresso, Crema al caffè^{6,7}

Espresso, Coffee Cream^{6,7}

Summer coffee

Crema al caffè^{6,7}, Salsa al Cioccolato^{6,7},

Nocciole⁸ tostate, cacao

Coffee cream^{6,7}, Chocolate Sauce^{6,7}, toasted Hazelnuts⁸, cocoa

Cremino

Crema al caffè^{6,7}, crema al Pistacchio⁸

Coffee cream, Pistachio⁸ cream



Via Curtatone, 6 - 50100 Firenze
Phone: (+39) 055 0982194

Via Ugo Bassi, 12 - 40123 Bologna
Phone: (+39) 051 296 0467

Email: info@gamberini.eu
www.gamberini.eu

