



CAFE' - PASTICCERIA

GAMBERINI[®]

dal 1907

GIORNO





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	CAFFETTERIA - <i>Tea & coffees</i>
5	PROPOSTE DOLCI - <i>Sweet foods</i>
7	PROPOSTE SALATE - <i>Savoury foods</i>
9	PIATTI della TRADIZIONE - <i>Traditional dishes</i>
10	INSALATE - <i>Salads</i>
12	PRANZO A BUFFET - <i>Buffet lunch</i>
13	BRUNCH - <i>Brunch</i>
14	AFTERNOON TEA - <i>Afternoon tea</i>
16	COCKTAIL - <i>Cocktails</i>
17	BOLLICINE - <i>Sparkling wines</i>
18	VINI - <i>Wines</i>
21	BIBITE - <i>Soft drinks</i>
22	ALLERGENI - <i>Allergens</i>



CAFFETTERIA - Teas & coffees

Espresso - <i>Espresso coffee</i>	2,20 €
Espresso decaffeinato - <i>Decaffeinated espresso</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 di soia - <i>Cappuccino with soya milk</i>	3,10 €
Cappuccino con Latte light - <i>Cappuccino with light milk</i>	3,10 €
Cappuccino delattosato - <i>Lactose-free cappuccino</i>	3,10 €
Caffelatte - <i>Milk and coffee</i>	2,60 €
Latte macchiato - <i>Milky coffee</i>	2,60 €
Latte bianco - <i>White milk</i>	2,00 €
Te' & infusi - <i>Tea & Infusions</i>	6,00 €
Correzione - <i>Extra liquor</i>	1,50 €

CAFFETTERIA SPECIALE - Special coffees

Crema di Caffè - <i>Cold cream coffee</i>	6,00 €
Sorbetto a base di Espresso, latte, panna (senza glutine) <i>Creamy coffee sorbet, milk, whipped cream (gluten free)</i>	
Refreshing coffee	6,00 €
Espresso, Crema al caffè <i>Espresso, creamy coffee sorbet</i>	
Summer coffee	6,00 €
Crema al caffè, salsa al cioccolato, nocciole tostate, cacao <i>Creamy coffee sorbet, chocolate sauce, toasted hazelnuts, cocoa powder</i>	
Cremino	6,00 €
Crema al caffè, crema al pistacchio <i>Creamy coffee sorbet, pistachio cream</i>	





LA NOSTRA PASTICCERIA SALATA E DOLCE

Our Savoury and sweet pastry

Piccola pasticceria salata - <i>Small Savoury pastries</i>	1,80 €
Bocconcini salati - <i>Savoury canapè</i>	2,70 €
Brioche mignon salate farcite - <i>Savoury stuffed mignon brioche</i>	2,50 €
Panini al latte - <i>Sandwiches</i>	3,50 €
Brioche salate farcite - <i>Savoury stuffed brioche</i>	4,00 €
Panini speciali - <i>Special sandwiches</i>	5,00 €
Tramezzini - <i>Tramezzino sandwich</i>	4,00 €
Toast - <i>Toast</i>	5,00 €
Toastino - <i>Small toast</i>	3,00 €
Mini club sandwiches - <i>Mini club sandwiches</i>	3,50 €
Pizzette piccole/medie- <i>Small / medium pizzas</i>	1,20/1,40€
Rustici e salatini - <i>Appetizer</i>	1,00 €
Brioche e dolci da colazione - <i>Brioche and breakfast cakes</i>	2,20 €
Brioche mignon - <i>Mignon brioche</i>	1,50 €
Monoporzioni - <i>Monoportions</i>	da 3,50 € a 7,00 €
Mignon dolce - <i>Sweet pastries</i>	1,50 €
Biscotto - <i>Biscuit</i>	0,70 €
Gelatina - <i>Jelly</i>	1,20 €
Cioccolatino - <i>Chocolate</i>	1,50 €

FRUTTA - *Fruit*

Macedonia - *Fruit salad*

Piccola - <i>Small</i>	3,50 €
Grande - <i>Large</i>	6,00 €

Coppa frutti di bosco - *Berry cup*

Piccola - <i>Small</i>	4,50 €
Grande - <i>Large</i>	7,00 €





PORRIDGE - *Porridge*

Porridge con acqua - *water porridge* 9,00 €

Acqua calda, fiocchi d'avena , frutti di bosco misti

Hot water, oatmeal flakes, mixed berries

Porridge con latte - *milk porridge* 9,00 €

Latte caldo, fiocchi d'avena, frutti di bosco misti

Hot milk , oatmeal flakes, mixed berries

YOGURT - *Yogurt*

Yogurt al naturale - *Natural yogurt* 6,00 €

Extra: Frutti di Bosco - *Mixed berries* 4,00 €

Granola & bacche di goji - *Granola & goji berries* 2,00 €

Frutta secca & miele - *Dry fruits & honey* 2,00 €

PANCAKES - *Pancakes*

Banana pancake 11,00 €

Pancake, salsa al cioccolato, banana

Pancake, chocolate sauce, banana

Berries pancake 11,00 €

Pancake, frutti di bosco, sciroppo d'acero

Pancake, mixed berries, maple syrup

Custard pancake 11,00 €

Pancake, crema pasticcera, fragole, perle di cioccolato fondente

Pancake, egg custard, strawberries, dark chocolate drops

FRENCH TOAST DOLCI - *Sweet french toast*

French bosco 10,00 €

Pancarrè, marmellata di lamponi, frutti di bosco (cotto con uovo e burro)

White bread, raspberry jam, mixed berries (cooked with eggs and butter)

French cacao 10,00 €

Pancarrè, salsa al cioccolato, banana (cotto con uovo e burro)


White bread, chocolate sauce, banana (cooked with eggs and butter)

French sicilian 10,00 €

Pancake, crema di ricotta, cioccolato fondente, granella di pistacchio

White bread, ricotta cheese cream, dark chocolate, pistachio crumble





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 - Ham o Funghi - Mushrooms o Formaggio - Cheese	1,00 €

EGGS BENEDICT - Eggs benedict

Eggs benedict con salmone	12,00 €
Muffin salato, uovo in camicia, salmone affumicato, avocado, salsa olandese <i>Savoury muffin, poached egg, smoked salmon, avocado, hollandaise sauce</i>	
Eggs benedict con pancetta	12,00 €
Muffin salato, uovo in camicia, pancetta, spinaci, salsa olandese <i>Savoury muffin, poached egg, bacon, spinach, hollandaise sauce</i>	

COLAZIONE COMPLETA - Full breakfast

American breakfast	14,00 €
Uova strapazzate, salsiccia, pancetta, pomodoro alla piastra, funghi, fagioli, pancarrè <i>Scrambled eggs, sausage, bacon, grilled tomato, mushrooms, beans, white bread</i>	
Light american breakfast	14,00 €
Omelette d'albume, salmone affumicato, avocado, pomodoro alla piastra, pancarrè <i>Egg white omelette, smoked salmon, avocado, grilled tomato, white bread</i>	
Quick american breakfast	14,00 €
Uova strapazzate, salsiccia, fagioli, avocado, pancarrè <i>Scrambled eggs, sausage, beans, avocado, white bread</i>	

FRENCH TOAST SALATI - Savoury french toast

Pierino	10,00 €
Pancarrè, prosciutto cotto, formaggio (cotto con uovo e burro) <i>White bread, ham, cheese (cooked with eggs and butter)</i>	
Alvaro	12,00 €
Pancarrè, salmone affumicato, panna acida (cotto con uovo e burro) <i>White bread, smoked salmon, sour cream (cooked with eggs and butter)</i>	



CLUB SANDWICH - *Club sandwich*

Classic club

Tacchino, pancetta, uova, insalata, pomodoro, maionese, patatine fritte
Turkey, bacon, egg, green salad, tomato, mayonnaise, french fries

15,00 €

salmon club

Salmone affumicato, uova, insalata, pomodoro, maionese, patatine fritte
Smoked salmon, egg, green salad, tomato, mayonnaise, french fries

15,00 €

Vegetarian club

Verdure grigliate, uova, insalata, pomodoro, maionese, patatine fritte
Grilled vegetables, egg, green salad, tomato, mayonnaise, french fries

14,00 €

FOCACCIA - *Focaccia bread*

Focaccia con prosciutto crudo

Crescenta con pomodorini, prosciutto crudo, squacquerone
Focaccia bread, cherry tomatoes, parma ham, squacquerone cheese

11,00 €

Focaccia caprese

Crescenta con pomodorini, verdure, mozzarella fiordilatte, basilico
Focaccia bread, cherry tomatoes, vegetables, mozzarella, basil

11,00 €

CROQUE - *Croque*

Croque monsieur

Pancarrè, besciamella, prosciutto cotto, formaggio, patate al forno
White bread, béchamel, ham, cheese, roast potatoes

12,00 €

Croque madame

Pancarrè, prosciutto cotto, formaggio, uovo, patate al forno
White bread, ham, cheese, eggs, roast potatoes

13,00 €

BAGEL - *Bagel*

Salmon bagel

Panino soffice, salmone affumicato, formaggio spalmabile, spinacino, patatine fritte
Bagel, smoke salmon, cream cheese, spinach, french fries

13,00 €

Vegetarian bagel

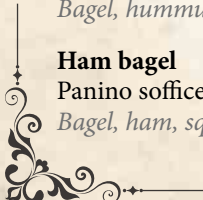
Panino soffice, hummus di ceci, verdure al forno, avocado, patatine Fritte
Bagel, hummus, baked vegetables, avocado, french fries

12,00 €

Ham bagel

Panino soffice, prosciutto cotto, squacquerone, rucola, patatine fritte
Bagel, ham, squacquerone cheese, rocket, french fries

12,00 €





HAMBURGER - *Hamburger*

Hamburger 10 once della Macelleria Falaschi 18,00 €

Panino al sesamo, hamburger, insalata, pomodoro, patate fritte, maionese
Sesame bun, hamburger, iceberg 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 zucchinis 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*



PIATTI DELLA TRADIZIONE - *Traditional dishes*

Lasagna alla bolognese

12,00 €

Pasta all'uovo, ragù di carne, besciamella, parmigiano reggiano

Egg pasta, meat ragù, béchamel, parmigiano reggiano

Parmigiana di melanzane

11,00 €

Melanzane, salsa al pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano

Aubergines, tomato sauce, mozzarella cheese, parmigiano reggiano

Roast beef

12,00 €

Carne di vitello, rucola, pomodorini, parmigiano reggiano

Veal, rocket, cherry tomatoes, parmigiano reggiano

Pollo al mattone con patate al forno

12,00 €

Pollo, patate

Chicken, potatoes

Millefoglie di caprese

11,00 €

Mozzarella, pomodoro, basilico

Mozzarella cheese, tomatoes, basil

Tortellino Gamberini

13,00 €

Tortellini di carne, panna, uova, parmigiano reggiano

Meat tortellini, cream, eggs, parmigiano Reggiano

Tortellino Gamberini

13,00 €

Tortellini di carne, panna, uova, parmigiano reggiano

Meat tortellini, cream, eggs, parmigiano Reggiano

Spaghetti alla carbonara - *Carbonara spaghetti*

12,00 €

Spaghetti, guanciale, pecorino, uovo, pepe

Spaghetti, jowl, pecorino cheese, eggs, pepper

Linguine alla trabaccolara - *Trabaccolara Linguini*

13,00 €

Linguine, branzino, ombrina, polpo, calamari, pomodoro, salvia

Linguini, sea bass, croaker, octopus, squids, tomato, sage





INSALATE - *Salads*

Chicken Caesar salad - *Chicken Caesar salad* 12,00 €

Insalata iceberg, pollo alla piastra, grana padano, salsa caesar, senape, crostini di pane, sale

Iceberg salad, grilled chicken, grana padano, Caesar sauce, mustard, croûtons, salt.

Nizzarda - *Nicoise salad* 13,00 €

Insalata iceberg, pomodori, patate e fagiolini al vapore, olive taggiasche, acciughe, uova sode, tonno alla piastra, olio evo e sale

Iceberg salad, tomatoes, steamed potatoes and string beans, Taggiasca olives, anchovies, hard-boiled egg, grilled tuna, olive oil, salt.

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* 11,00 €

Farro, patate, fagiolini, pesto di basilico

Spelt, potatoes, string beans, basil pesto

Frutta di stagione e salumi 12,00 €

Frutta, salumi

Fruits, cold cuts

Mare - *Seafood salad* 13,00 €

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



PRANZO A BUFFET - Buffet lunch

Dal Lunedì al Venerdì - *From Monday to Friday*

Dalle 11:30 alle 15:30 - *From 11:30 to 15:30*

1 Primo + acqua + espresso

First course + water + coffee

9,00 €

2 Primo + contorno + acqua + espresso

First course + side dish + water + coffee

11,00 €

3 Primo + insalatona + acqua + espresso

First course + mixed salad + water + coffee

13,00 €

4 Primo + secondo + acqua + espresso

First course + main course + water + coffee

13,00 €

5 Primo + frutta + acqua + espresso

First course + fruits + water + coffee

12,00 €

6 Secondo + contorno + acqua + espresso

Main course + side dish + water + coffee

11,00 €

7 Secondo + insalatona + acqua + espresso

Main course + mixed salad + water + coffee

13,00 €

8 Secondo + frutta + acqua + espresso

Main course + fruits + water + coffee

12,00 €

9 Insalatona + acqua + espresso

Mixed salad + water + coffee

10,00 €

10 Insalatona + contorno + acqua + espresso

Mixed salad + side dish + water + coffee

12,00 €

11 Insalatona + frutta + acqua + espresso

Mixed salad + fruits + water + coffee

12,00 €

Bibite - *Soft drink*

2,00 €

(coca cola, fanta, sprite)

(coca cola, fanta, sprite)

Vino bianco - *White wine*

4,00 €

Vino rosso - *Red wine*

4,00 €

Prosecco - *Prosecco*

4,00 €

Birra - *Beer*

4,00 €





BRUNCH

Sabato e Domenica - Saturday and Sunday

Dalle 11:00 alle 16:00 - From 11:00 to 16:00

Ricco buffet:

Varied buffet:

Uova, Cereali, Yogurt, Sandwich, Piatti caldi , Formaggi, Salumi, Pancake, Focaccia, Toast, Frutta, Dolci, Succhi di frutta, Acqua, Caffè e tanto altro....

Eggs, Cereals, Yogurt, Club sandwich, Hot dishes, Cheese, Cold cuts, Pancake, Focaccia, Toast, Fruit, Cakes, Fruit juices, Water, Coffee and more...

CLASSICO BRUNCH

25€ per persona

25€ per person

PROSECCO BRUNCH


Include 2 calici di Prosecco, 35€ a persona

Including 2 glasses of Prosecco, 35€ per person

CHAMPAGNE BRUNCH

Include 2 calici di Champagne Ruinart brut, 45€ a persona

Including 2 glasses of Ruinart brut champagne, 45€ per person



AFTERNOON TEA

Tutti i giorni - Every day

Dalle 14:00 alle 19:00 - From 14:00 to 19:00

SANDWICHES - Sandwiches

Pane al latte con prosciutto crudo

Milk bread with Parma ham

Pane integrale con verdure miste e crema di Formaggio

Wholemeal bread with mixed vegetables and cream Cheese

Pane al nero di seppia con Salmone affumicato e Burrata

Squid ink bread with Burrata cheese and smoked Salmon

Brioche con prosciutto cotto e Fontina

Brioche bread with ham and Fontina cheese

Galletta con Mozzarella, pomodoro e basilico

Galletta with Mozzarella, tomato, and fresh basil

Americanino soffice con crema di Tonno

Soft bun with Tuna cream

SCONES - Scones

Scones al forno serviti con Panna rappresa e confettura ai frutti di bosco

Scones served with clotted Cream and berry jam

DOLCI - Pastries

Assortimento di quattro Mignon dolci e quattro Biscotti

Assortment of four small sweet pastries and four biscuits

CLASSICO AFTERNOON TEA

15€ per persona

15€ per person

PROSECCO AFTERNOON TEA

Include un calice di Prosecco, 20€ a persona

Including a glass of Prosecco, 20€ per person

CHAMPAGNE AFTERNOON TEA

Include un calice di Champagne Ruinart brut, 25€ a persona

Including a glass of Ruinart brut champagne, 25€ per person





SELEZIONE DEI TÈ *Tea selection for afternoon tea*

TÈ VERDE - Green tea

Special gunpowder - *Special gunpowder*

Sencha - *Sencha*

Jasmine dragon phoenix - *Jasmine dragon phoenix*

Marrakech mint tea - *Marrakech mint tea*

Bancha fiorito - *Flowey 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 - Infusions

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 filtro - *Filtered coffee*

Caffè french press - *French press coffee*

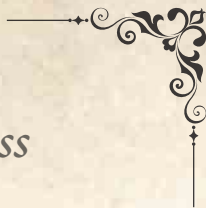


Cocktails

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

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*



BEVANDE & SUCCHI - *Soft drinks & juices*

SPREMUTE - *Fresh juices*

Arancia - *Orange* 6,00 €

Pompelmo - *Grapefruit* 6,00 €

CENTRIFUGATI - *Fruit and vegetable extracts*

8,00 €

Digestivo

Mela, cetriolo, menta - *Apple, cucumber, mint*

Rigenerante

Carota, ananas, zenzero - *Carrot, pineapple, ginger*

Depurativo

Pompelmo, mela, cetriolo - *Grapefruit, apple, cucumber*

Energetico

Carota, arancia, limone, zenzero - *Carrot, orange, lemon, ginger*

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*

ACQUE MINERALI - *Mineral waters*

Acqua naturale, Lurisia 33cl - *Still water 33cl* 2,50 €

Acqua naturale, Lurisia 50cl - *Still water 50cl* 3,50 €

Acqua frizzante, Lurisia 33cl - *Sparkling water 33cl* 2,50 €

Acqua frizzante, Lurisia 50cl - *Sparkling water 50cl* 3,50 €



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*



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*

CAFFETTERIA SPECIALE - *Special 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

LA NOSTRA PASTICCERIA SALATA E DOLCE

Our Savoury and 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*

PORRIDGE - *Porridge*

Porridge con acqua - *Water porridge*

Acqua calda, fiocchi d'Avena¹, frutti di bosco misti

Hot water, Oatmeal¹, mixed berries

Porridge con latte - *Milk porridge*

Latte⁷ caldo, fiocchi d'Avena¹, frutti di bosco misti

Hot Milk⁷, Oatmeal¹, mixed berries

YOGURT - *Yogurt*

Yogurt⁷ al naturale - *Natural Yogurt⁷ Aggiunta* - *Extra:*

Frutti di bosco - *Mixed berries Granola⁸ & bacche di goji*

Granola⁸ & goji berries Frutta Secca⁸ & miele Dry Fruits⁸ & honey

PANCAKES - Pancakes

Banana pancakes

Pancake^{1,3,7}, salsa al Cioccolato^{6,7}, banana

Pancake^{1,3,7}, Chocolate^{6,7} sauce, banana

Berries pancakes

Pancake^{1,3,7}, frutti di bosco, Sciroppo d'acero

Pancake^{1,3,7}, mixed berries, maple syrup

Custard pancakes

Pancake^{1,3,7}, Crema pasticcera³, fragole, perle di Cioccolato^{6,7} fondente

Pancake^{1,3,7}, Egg custard³, strawberries, dark Chocolate

FRENCH TOAST DOLCI

Sweet french toast

French bosco

Pancarrè^{1,3,7}, marmellata di lamponi, frutti di bosco, cotto con Uovo³ e Burro⁷

White Bread^{1,3,7}, raspberry jam, mixed berries, cooked with Eggs³ and Butter⁷

French cacao

Pancarrè^{1,3,7}, Salsa al cioccolato^{6,7},

banana, cotto con Uovo³ e Burro⁷

White Bread^{1,3,7}, Chocolate sauce^{6,7},

banana, cooked with Eggs³ and Butter⁷

French sicilian

Pancarrè^{1,3,7}, crema di Ricotta⁷, Cioccolato^{6,7} fondente, granella di Pistacchio⁸

White Bread^{1,3,7}, Ricotta Cheese⁷ cream, dark Chocolate^{6,7}, Pistachio⁸ crumble

UOVA - Eggs

Omelette³ - Omelette³

Uova³ all'occhio di bue - Fried Eggs³

Uova³ strapazzate - Scrambled Eggs³

Aggiunta - Extra:

Prosciutto cotto - ham, funghi -

mushrooms, Formaggio⁷ - Cheese⁷

EGGS BENEDICT - Eggs benedict

Eggs benedict con salmone

Muffin^{1,3,7} salato, Uovo³ in camicia,

Salmone⁴ affumicato, avocado, Salsa olandese^{3,7}

Savoury Muffin^{1,3,7}, poached Eggs³, smoked Salmon⁴, avocado, Hollandaise sauce^{3,7}

Eggs benedict con pancetta

Muffin^{1,3,7} salato, Uovo³ in camicia, pancetta, spinaci, Salsa olandese^{3,7}

Savoury Muffin^{1,3,7}, poached Eggs³, bacon, spinach, Hollandaise sauce^{3,7}

COLAZIONE COMPLETA

Full breakfast

American breakfast

Uova³ strapazzate, salsiccia, pancetta, pomodoro alla piastra, funghi, fagioli,

Pancarrè^{1,3,7}

Scrambled Eggs³, sausage, bacon, grilled tomato, mushrooms, beans,

White Bread^{1,3,7}

Light american breakfast

Omelette d'Albume³, Salmone⁴ affumicato, avocado, pomodoro alla piastra,

Pancarrè^{1,3,7}

Eggs white³ omelette, smoked Salmon⁴, avocado, grilled tomato, White Bread^{1,3,7}

Quick american breakfast

Uova³ strapazzate, salsiccia, fagioli, avocado,

Pancarrè^{1,3,7}

Scrambled Eggs³, sausage, beans, avocado,

White Bread^{1,3,7}

FRENCH TOAST SALATI - Savoury french toast

Pierino

Pancarrè^{1,3,7}, prosciutto cotto, Formaggio⁷, cotto con Uovo³ e Burro⁷

White Bread^{1,3,7}, ham, Cheese⁷, cooked with Eggs³ and Butter⁷

Alvaro

Pancarrè^{1,3,7}, Salmone⁴ affumicato, Panna⁷ acida, cotto con Uovo³ e Burro⁷

White Bread^{1,3,7}, smoked Salmon⁴, sour Cream⁷, cooked with Eggs³ and Butter⁷

CLUB SANDWICH - Club sandwich

Classic club

Pancarrè^{1,3,7}, tacchino, pancetta, Uovo³, insalata, pomodoro, Maionese³, patatine fritte

White Bread^{1,3,7}, turkey, bacon, Eggs³, green salad, tomato, Mayonnaise³, french fries

Salmon club

Pancarrè^{1,3,7}, Salmone⁴ affumicato, Uovo³, insalata, pomodoro,

Maionese³, 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

FOCACCIA - *Focaccia bread*

Focaccia al crudo

Crescenta^{1,3,7} con pomodorini, prosciutto crudo, **Squacquerone**⁷

Toasted flat Bread^{1,3,7}, cherry tomatoes, Parma ham, *Squacquerone cheese*⁷

Focaccia caprese

Crescenta^{1,3,7} con pomodorini, verdure, **Mozzarella**⁷ di bufala, basilico

Toasted flat Bread^{1,3,7}, cherry tomatoes, vegetables, buffalo *Mozzarella*⁷, basil

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}, **Salmone**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 Fritte¹, **Maionese**³

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

*Mayonnaise*³

Aggiunta - *Extra*: Bacon, **Ceddar**⁷, porcini

Bacon, *Ceddar*⁷, porcini mushrooms

Cetriolo, cipolla di Tropea caramellata, guacamole

Cucumber, caramelized Tropea onion, guacamole

Fishburger di salmone

Panino^{1,3,7} alla curcuma, **Salmone**⁴, insalata, pomodoro,

Patate Fritte¹, **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 Fritte¹

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

Aggiunta - *Extra:* Porcini stufati, **Ceddar**⁷, crepes d'**Uovo**³

*Stewed porcini, **Ceddar**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 - *musterd seeds**

PIATTI DELLA TRADIZIONE - *Traditional dishes*

Lasagna alla bolognese

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

cipolla, pomodoro, **Besciamella**^{1,7}, **Parmigiano Reggiano**⁷, sale

Eggs³, minced meat, **Wheat Flour**¹, carrots, celery, onion, tomato,

Béchamel^{1,7}, **Parmigiano Reggiano**⁷, sale

Parmigiana di melanzane

Melanzane, salsa al pomodoro, **Mozzarella**⁷, **Parmigiano Reggiano**⁷, sale

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

Roast beef

Carne di vitello, rucola, pomodorini, **Parmigiano Reggiano**⁷, 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

Millefoglie di caprese

Mozzarella⁷, pomodoro, basilico, olio evo

***Mozzarella Cheese**⁷, tomatoes, basil, olive oil*

Tortellino Gamberini

Panna⁷, **Uovo**³, carote, **Sedano**⁹, cipolla, carne mista, sale, olio evo,

Parmigiano Reggiano⁷

***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,

Branzino⁴, **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},

Senape¹⁰, 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, Taggiasca 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}*

Frutta di stagione e salumi

Frutta, salumi

Fruits, cold cuts

SANDWICHES - *Sandwiches*

Pane al latte^{1,3,7} con prosciutto crudo

***Milk bread**^{1,3,7} with Parma ham*

Pane integrale^{1,3,7} con verdure miste e crema di **Formaggio**⁷

***Wholemeal bread**^{1,3,7} with mixed vegetables and cream **Cheese**⁷*

Pane al nero di seppia^{1,3,7,13} con **Salmone**⁴ affumicato e **Burrata**⁷

***Squid ink bread**^{1,3,7,13} with **Burrata cheese**⁷ and smoked **Salmon**⁴*

Brioche^{1,3,7} con prosciutto cotto e **Fontina**⁷

***Brioche bread**^{1,3,7} with ham and **Fontina cheese**⁷*

Galletta^{1,3,7} con **Mozzarella**⁷, pomodoro e basilico

***Galletta puff**^{1,3,7} with **Mozzarella**⁷, tomato, and fresh basil*

Americanino^{1,3,7} soffice con crema di **Tonno**⁴

***Soft bun**^{1,3,7} with **Tuna**⁴ cream*

SCONES - *Scones*

Scones^{1,3,7} al forno serviti con **Panna**⁷ rappresa e confettura ai frutti di bosco

*Baked plain **Scones**^{1,3,7} served with clotted **Cream**⁷ and mix berries preserve*

DOLCI - *Pastries*

Assortimento di quattro **Mignon**^{1,3,7,8} dolci e quattro **Biscotti**^{1,3,7,8}

*Assortment of four small **Cakes**^{1,3,7,8} and four **Biscuits**^{1,3,7,8}*



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

