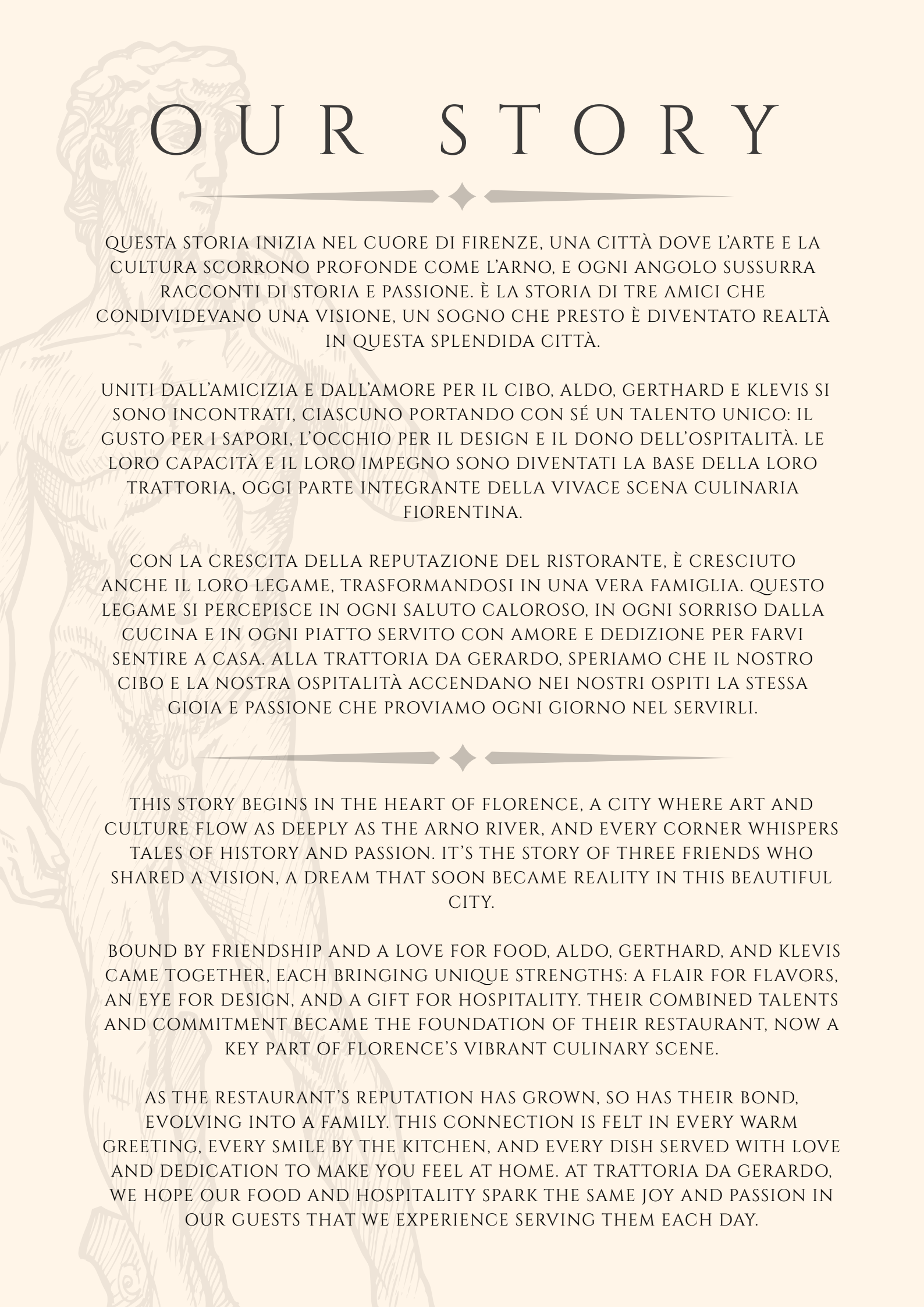


TRATTORIA
DA GERARDO



OUR STORY

QUESTA STORIA INIZIA NEL CUORE DI FIRENZE, UNA CITTÀ DOVE L'ARTE E LA CULTURA SCORRONO PROFONDE COME L'ARNO, E OGNI ANGOLO SUSSURRA RACCONTI DI STORIA E PASSIONE. È LA STORIA DI TRE AMICI CHE CONDIVIDEVANO UNA VISIONE, UN SOGNO CHE PRESTO È DIVENTATO REALTÀ IN QUESTA SPLENDIDA CITTÀ.

UNITI DALL'AMICIZIA E DALL'AMORE PER IL CIBO, ALDO, GERTHARD E KLEVIS SI SONO INCONTRATI, CIASCUNO PORTANDO CON SÉ UN TALENTO UNICO: IL GUSTO PER I SAPORI, L'OCCHIO PER IL DESIGN E IL DONO DELL'OSPITALITÀ. LE LORO CAPACITÀ E IL LORO IMPEGNO SONO DIVENTATI LA BASE DELLA LORO TRATTORIA, OGGI PARTE INTEGRANTE DELLA VIVACE SCENA CULINARIA FIORENTINA.

CON LA CRESCITA DELLA REPUTAZIONE DEL RISTORANTE, È CRESCIUTO ANCHE IL LORO LEGAME, TRASFORMANDOSI IN UNA VERA FAMIGLIA. QUESTO LEGAME SI PERCEPISCE IN OGNI SALUTO CALOROSO, IN OGNI SORRISO DALLA CUCINA E IN OGNI PIATTO SERVITO CON AMORE E DEDIZIONE PER FARVI SENTIRE A CASA. ALLA TRATTORIA DA GERARDO, SPERIAMO CHE IL NOSTRO CIBO E LA NOSTRA OSPITALITÀ ACCENDANO NEI NOSTRI OSPITI LA STESSA GIOIA E PASSIONE CHE PROViamo OGNI GIORNO NEL SERVIRLI.

THIS STORY BEGINS IN THE HEART OF FLORENCE, A CITY WHERE ART AND CULTURE FLOW AS DEEPLY AS THE ARNO RIVER, AND EVERY CORNER WHISPERS TALES OF HISTORY AND PASSION. IT'S THE STORY OF THREE FRIENDS WHO SHARED A VISION, A DREAM THAT SOON BECAME REALITY IN THIS BEAUTIFUL CITY.

BOUND BY FRIENDSHIP AND A LOVE FOR FOOD, ALDO, GERTHARD, AND KLEVIS CAME TOGETHER, EACH BRINGING UNIQUE STRENGTHS: A FLAIR FOR FLAVORS, AN EYE FOR DESIGN, AND A GIFT FOR HOSPITALITY. THEIR COMBINED TALENTS AND COMMITMENT BECAME THE FOUNDATION OF THEIR RESTAURANT, NOW A KEY PART OF FLORENCE'S VIBRANT CULINARY SCENE.

AS THE RESTAURANT'S REPUTATION HAS GROWN, SO HAS THEIR BOND, EVOLVING INTO A FAMILY. THIS CONNECTION IS FELT IN EVERY WARM GREETING, EVERY SMILE BY THE KITCHEN, AND EVERY DISH SERVED WITH LOVE AND DEDICATION TO MAKE YOU FEEL AT HOME. AT TRATTORIA DA GERARDO, WE HOPE OUR FOOD AND HOSPITALITY SPARK THE SAME JOY AND PASSION IN OUR GUESTS THAT WE EXPERIENCE SERVING THEM EACH DAY.

ANTIPASTI



COCCOLI PROSCIUTTO E STRACCHINO €14

FRIED DOUGH BALLS SERVED WITH TUSCAN
PROSCIUTTO AND STRACCHINO CHEESE (1,5)

BRUSCHETTA €6

SLICED TOASTED BREAD RUBBED WITH GARLIC TOPPED WITH TOMATOES,
OLIVE OIL AND FRESH BASIL (1)

PROSCIUTTO E MOZZARELLA €14

SLICES OF RAW HAM AND BUFALA MOZZARELLA (7)

PROSCIUTTO E MELONE €16

SLICES OF RAW HAM AND CANTALOUPE

TAGLIERE DA GERARDO €20

MIXED TUSCAN COLD CUTS FARM TO TABLE | FOR 2 PEOPLE

POLENTA CON FUNGHI €9

POLENTA WITH MUSHROOMS (1,2,12)

CAPRESE €9

TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL SALAD (7)

P R I M I



TAGLIOLINI POMODORO E BURRATA 12€

TAGLIOLINI PASTA WITH TOMATO SAUCE AND BURRATA CHEESE (1,3,7)

PICI CACIO E PEPE 10€

THICK HANDMADE PASTA WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER
(1,7)

GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI 11€

POTATO GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS (1,7,8)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 13€

SPAGHETTI WITH CLAMS (1,14)

RAVIOLI BURRO E SALVIA 14€

RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH, SERVED WITH BUTTER
AND SAGE (1,3,7)

SECONDI



BISTECCA ALLA FIORENTINA – 55€
TRADITIONAL FLORENTINE STEAK (NO ALLERGENS)

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA – 20€
SLICED GRILLED BEEF WITH PARMESAN AND ROCKET SALAD (7)

TAGLIATA DI POLLO RUCOLA E GRANA – 16€
SLICED GRILLED CHICKEN WITH PARMESAN AND ROCKET SALAD (7)

COTOLETTA ALLA MILANESE – 22€
BREADED VEAL CUTLET, MILANESE STYLE (1,3,7)

BISTECCHINA DI VITELLA ALLA GRIGLIA – 22€
GRILLED VEAL STEAK (NO ALLERGENS)

POLPETTE DELLA NONNA – 19€
GRANDMA'S MEATBALLS (1,3,7,9,12)

CONTROFILETTO GORGONZOLA E NOCI – 23€
SIRLOIN STEAK WITH GORGONZOLA AND WALNUTS (1,7,8)

CONTORNI



VERDURE ALLA GRIGLIA – 7€

GRILLED VEGETABLES

PATATE FRITTE – 6€

FRENCH FRIES (5)

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO – 7€

TUSCAN-STYLE BEANS IN TOMATO AND SAGE SAUCE

INSALATA MISTA – 7€

MIXED SALAD

INSALATA VERDE – 6€

GREEN SALAD

INSALATA DA GERARDO – 15€

LETTUCE, MOZARELLA, ARTICHOKEs, SUN DRIED TOMATOES, CORN AND OLIVES (7)

INSALATA GRECA 15€

LETTUCE, FETA CHEESE, TOMATOES, CUCUMBER, RED ONIONS AND OLIVES (7)

CEASAR SALAD 15€

LETTUCE, CHICKEN, PARMESAN CHEESE, TOASTED BREAD AND CAESAR DRESSING (1,7)

PIZZE



MARINARA – 7€

TOMATO, GARLIC, OREGANO, BASIL (1)

MARGHERITA – 8€

TOMATO, MOZZARELLA, BASIL (1,7)

NAPOLI – 10,80€

TOMATO, MOZZARELLA, OREGANO, CAPERS, ANCHOVIES, BASIL (1,4,7)

CAPRICCIOSA – 12,50€

TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKES, OLIVES, BASIL (1,7)

DIAVOLA – 10,80€

TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, BASIL (1,7)

4 FORMAGGI – 10,50€

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLA, PARMIGIANO CHEESE (1,7)

PROSCIUTTO E FUNGHI – 11,90€

TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, BASIL (1,7)

MARGHERITA BUFALA – 12,00€

TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA (1,7)

VEGETARIANA – 12,00€

ZUCCHINI, EGGPLANT, BELL PEPPERS, TOMATO, MOZZARELLA (1,7)

PIZZE SPECIALI



DA GERARDO – 22€

MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, BEEF TARTARE, BURRATA (1,7)

PIZZA AL TARTUFO – 20€

MOZZARELLA, TRUFFLE SAUCE, PARMIGIANO, FRESH TRUFFLE (1,7)

PIZZA CARBONARA – 15€

MOZZARELLA, PECORINO, EGG YOLK, GUANCIALE (CURED PORK CHEEK)
(1,3,7)

FOCACCIA NAZIONALE – 11€

ROCKET, GRANA PADANO, CHERRY TOMATOES, COOKED HAM (1,3)

PIZZA PISTACCHIOSA – 16€

MOZZARELLA, MORTADELLA, PISTACHIO PESTO, CHOPPED PISTACHIOS
(1,7)

CALZONE COTTO E MOZZARELLA – 11,80€

COOKED HAM, MOZZARELLA, TOMATO (FOLDED PIZZA) (1,7)

B I R R E

LAGER – BASSA FERMENTAZIONE (LOW FERMENTATION)

PERONI CRUDA. ALC4.7% VOL - 0.5LTR €5,5 1LTR €10

LAGER DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO. GRAZIE ALLA MICROFILTRAZIONE A BASSE TEMPERATURE, MANTIENE INTATTO GUSTO E FRESCHEZZA.

STRAW-YELLOW LAGER. THANKS TO COLD MICROFILTRATION, IT PRESERVES THE BEER'S ORIGINAL TASTE AND FRESHNESS.

RAFFO GREZZA. ALC: 4.8% VOL - 0.5LTR €6,5 1LTR €11

LAGER A LAVORAZIONE GREZZA, ESALTA I GRANI NON RAFFINATI PER UNA BIRRA FRESCA E CORPOSA.

RUSTIC-STYLE LAGER MADE WITH UNREFINED GRAINS FOR A FRESH, FULL-BODIED BEER.

WEISSE – ALTA FERMENTAZIONE (HIGH FERMENTATION)

GROLSCH WEISSE ALC: 5.1% VOL - 0.5LTR €6,5 1LTR €11

PREMIATO COME MIGLIOR WEISSE AL MONDO NEL 2007. GUSTO DI BANANA LEGGERMENTE SPEZIATO CON UN RETROGUSTO MORBIDO.

BANANA-FLAVORED WITH LIGHT SPICES AND A SMOOTH AFTERTASTE.

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA (CRAFT BEERS IN BOTTLE)

FLEA FEDERICO IPA ALC: 6.6% VOL - 0,3LTR €6,5

IPA DOPPIO MALTO, MARCATAMENTE AMARA CON NOTE AROMATICHE ED ERBACEE. SCHIUMA COMPATTA E CREMOSA.

DOUBLE MALT IPA, DISTINCTLY BITTER WITH AROMATIC AND HERBAL NOTES. COMPACT, CREAMY FOAM.

FLEA BASTOLA IMPERIAL RED ALE ALC: 6.9% VOL 0,3LTR €6,5

GUSTO INTENSO, LEGGERMENTE AMARA CON RETROGUSTO DI CAMELLO E NOCCIOLA GRAZIE AI MALTI SPECIALI.

SLIGHTLY BITTER WITH A CAMEL AND HAZELNUT AFTERTASTE FROM THE USE OF SPECIALTY MALTS.

NASTRO AZZURRO 0% (ANALCOLICA) €5

SAME GREAT TASTE, WITHOUT ALCOHOL

B E V A N D E

SANPELLEGRINO €3,5
SPARKLING WATER

ACQUA PANNA €3,5
STILL WATER

BIRRE IN BOTTIGLIA €6
BEERS BY BOTTLE

COCA COLA €4
COCA COLA ZERO €4

FANTA €4

SPRITE €4

LEMON SODA €4

THE PESCA €4
PEACH TEA

THE LIMONE €4
LEMON TEA

ACQUA TONICA €4
TONIC WATER

SUCCO ALL'ARANCIA €4
ORANGE JUICE

SUCCO ALLA PESCA €4
PEACH JUICE

SUCCO DI MELA VERDE €4
GREEN APPLE JUICE

COPERTO €3

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nella bevande e negli alimenti preparati, somministrati e commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito composizione degli specifici prodotti

Elenco degli ingredienti coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" REG. 1169/2011 UE

INFORMATION TO CUSTOMERS ON THE PRESENCE IN FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

Provisional information sign pending the publication of the DPCM showing the indications and the changes with which the information on allergens must be provided in public and commercial establishments, as required by the Regulation. CE No. 1169/2011

Customers are advised that, in drinks and food prepared, administered and marketed in this shop in the state of "non-prepacked" **can be contained ingredients or adjuvants considered allergens**

Those in need may ask for information on the composition of the specific products

List of adjuvant ingredients considered allergens used in this shop

"Substances or products that cause allergies or intolerances" reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strands, and products thereof	8. Frutta a guscio Nuts, namely: Almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), Walnuts (<i>Juglans regia</i>), Cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati Crustaceans and products thereof	9. Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	10. Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
6. Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	13. Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof
	La Direzione the management

Coperto (cover charge) 3€

* Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di servizio
Some ingredients may be frozen. For any request please contact the staff

