garbo

NELL' ATTESA... GODITI UN DRINK !
WHILE WAITING... ENJOY A DRINK!

COCKTAILS

Pomodoro Condito (Virgin Mary)	5
Spritz	7
Kir Prosecco	7
Shirley Temple	7
Americano	8
Margarita	9
Negroni	9
Gin Tonic	9
Hendrick's Gin Tonic	12
Vodka Tonic / Lemon	9
Rum & Coca	9
Espresso Martini	10
Scotch Whisky	12
Bourbon Whisky	10

VINI & BEVANDE
WINE & SOFT DRINKS

Scannerizza il QR CODE e scopri il menù delle bevande
Scan the QR CODE and discover our drink list

Antipasti
STARTERS

TAGLIERE TOSCANO DI SALUMI DI SCARPACCIA E FORMAGGI 24
Prosciutto toscano, salame toscano, sbriciolona, salsiccia di cinghiale, pecorino, crostini

TUSCAN PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES
Tuscan ham, Tuscan salami, sbriciolona, wild boar sausage, pecorino cheese, croutons

TARTARE DI CHIANINA 18
PREMIUM CHIANINA BEEF TARTARE

BURRATA E SALMONE CON CIALDE DI PANE ed erba cipollina 15
BURRATA CHEESE AND SALMON and chives

CALAMARI E SALVIA FRITTI 12
FRIED CALAMARI * AND SAGE

CROSTINI MISTI 9
paté, ragù di cinghiale, bufala e acciughe, pomodoro
MIXED CROSTINI
Paté, wild boar ragù, buffalo mozzarella and anchovies, tomatoes

DUE UOVA ALL'OCCHIO DI BUE AL TARTUFO 15
FRIED EGGS WITH TRUFFLE

PROSCIUTTO TOSCANO E MELONE 13
HAM AND MELON

garbo

Consigliato
Recommended
BURRATA E SALMONE

"In chiesa co' santi
e in osteria co' ghiotti"
"In the church with saints and
in osteria with gluttons"

Zuppe
SOUPS

ITA ENG

ZUPPA DI SASSO 9
Zuppa con verdure di stagione
STONE SOUP
Seasonal vegetable soup

TORTELLINI IN BRODO 15
TORTELLINI IN BROTH
Meat filled tortellini pasta in broth

PAPPA AL POMODORO 9
TUSCAN TOMATO AND BREAD SOUP

Pasta e Primi Piatti
PASTA AND FIRST DISHES

LASAGNE FATTE IN CASA alla vecchia maniera 12
HOMEMADE BAKED LASAGNA

GNUDI BURRO E SALVIA 14
GNUDI PASTA BUTTER & SAGE

PICI CACIO, PEPE e pancetta croccante 14
PICI PASTA, CHEESE & PEPPER SAUCE and crispy bacon

RISOTTO GAMBERETTI & ZUCCHINE 19
SHRIMP & ZUCCHINI RISOTTO

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 16
PAPPARDELLE PASTA WITH WILD BOAR

RAVIOLI DI MORTADELLA e pistacchio al pecorino di Pienza 14
FRESH PASTA FILLED WITH MORTADELLA
and pistachio in pecorino sauce

PICI PESTO & GAMBERI 19
PICI PASTA with PESTO & SHRIMP

GNUDI AL TARTUFO 19
GNUDI PASTA WITH TRUFFLE

TAGLIOLINI AL TARTUFO 19
TAGLIOLINI PASTA WITH TRUFFLE

Consigliato
Recommended

TORTELLINI IN BRODO
TORTELLINI IN BROTH

"Abbina il giusto drink"
"Match the right drink"

Le nostre carni
OUR MEATS

• DA CONDIVIDERE / TO SHARE

BISTECCA ALLA FIORENTINA NELLA COSTOLA - min. 1 kg 51/kg
FIORENTINA RIB STEAK - min. 1 kg

BISTECCA ALLA FIORENTINA NEL FILETTO- min. 1,2 kg 53/kg
FIORENTINA FILLET STEAK - min. 1,2 kg

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CHIANINA - min.kg 1,3 kg 79/kg
FIORENTINA CHIANINA STEAK - min. 1,3 kg

GRIGLIATA MISTA DI CARNE_ manzo, pollo, salsiccia e verdure 47
MIXED GRILLED MEAT_beef, chicken, sausage and vegetables

• INDIVIDUALI / INDIVIDUAL

FILETTO DI MANZO al rosmarino, aceto balsamico o scaglie di grana 29
BEEF FILLET ,rosemary, balsamic vinegar or parmesan cheese flakes

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO con fonduta 35
BEEF FILLET WITH TRUFFLE and fondue

TAGLIATA DI MANZO al rosmarino, aceto balsamico o scaglie di grana 24
SLICED BEEF rosemary, balsamic vinegar or parmesan cheese flakes

HAMBURGER DI CHIANINA & CHIPS 19
CHIANINA BEEF BURGER served with chips

Secondi Piatti
MAINS

PARMIGIANA DI MELANZANE 15
EGGPLANT PARMIGIANA

TRIPPA ALLA FIORENTINA 13
FLORENTINE STYLE TRIPE

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI al profumo di agrumi 19
FRIED CALAMARI* & SHRIMP citrus-flavored

POLPETTE ALLA FIORENTINA 15
FLORENTINE MEATBALLS

TAGLIATA DI POLLO con pomodorini, capperi e scaglie di grana 15
SLICED CHICKEN with cherry tomatoes, capers and parmesan cheese flakes

Contorni
SIDE DISHES

FAGIOLI AL FIASCO TUSCAN FLASK-COOKED BEANS	6
CARCIOFI FRITTI FRIED ARTICHOKES *	9
ORTO LESSO patate, fagiolini STEAMED VEGETABLES potatoes, green beans	6
INSALATA MISTA MIXED SALAD	6
PATATE ARROSTO/FRITTE ROASTED/ FRIED POTATOES	6
VERDURE MISTE GRIGLIATE GRILLED MIXED VEGETABLES	7

BISTECCA ALLA FIORENTINA
FIORENTINA STEAK

"Abbina il giusto drink"
"Match the right drink"

Insalate
SALADS

CAPRESE CON BUFALA 100gr - 250gr 12/16

CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA 100gr- 250gr

INSALATA GRECA 12

feta, cetrioli, cipolla rossa, peperoni, pomodori, olive, origano

GREEK SALAD

feta cheese, cucumbers, red onion, peppers, tomatoes, olives, oregano

INSALATA DI POLLO 15

patate, lattuga, pollo, fagiolini verdi, salsa vinaigrette

CHICKEN SALAD

potatoes, lettuce, chicken, green beans, flaked almonds, vinaigrette sauce

INSALATA AL SALMONE 15

lattuga, salmone,, verdure grigliate,, salsa salmoriglio, cialda di pane

SALMON SALAD

lettuce, salmon, fennel, grilled vegetables, avocado, salmoriglio sauce, bread wafer

PANZANELLA 12

pane, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, basilico, olio EVO, aceto

PANZANELLA

bread, tomatoes, cucumbers, red onion, basil, extra virgin olive oil, vinegar

Ingredienti locali di qualita'

QUALITY LOCAL INGREDIENTS

Olio extra-vergine di

Aceto balsamico

Pane fresco

*In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, l'ingrediente potrebbe essere surgelato

*In the event that fresh ingredients are unavailable, frozen products may be used

I nostri dolci
DESSERTS

TIRAMISÙ DELLA CASA 7
HOMEMADE TIRAMISÙ

TORTINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO 9
"cuore caldo" con gelato e biscotto
CHOCOLATE AND PISTACHIO Soufflè with ice-cream and biscuit

PANNA COTTA (cioccolato, caramello salato, frutti di bosco) 6
PANNA COTTA (chocolate, salty caramel, mixed berries)

TORTA DI MELE FATTA IN CASA 7
servita tiepida con gelato alla vaniglia
HOMEMADE APPLE PIE served with vanilla ice cream

CANTUCCINI E VINSANTO 7
ALMOND BISCUITS and VINSANTO

CHEESECAKE (caramello salato, frutti di bosco) 7
CHEESECAKE (salty caramel, mixed berries)

AFFOGATO AL CAFFÈ' 7
COFFEE AFFOGATO

FORMAGGI MISTI 9
(pecorino toscano, gorgonzola , grana padano, camembert)
MIXED CHEESES (Tuscan Pecorino, Gorgonzola, Grana Padano, Camembert)

Vini in abbinamento
WINES TO PAIR

	50ml	100ml	50cl
RECIOTO	7		45
MOSCATO PASSITO	5		
VINSANTO	4		
MOSCATO D'ASTI		7	
TRAMINER AROMATICO	4		
BAROLO CHINATO Fontanafredda	8		

TORTINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHI

Chiedi al personale di sala il menu allergeni
Ask the dining room staff for the allergen menu

COPERTO € 3,00
COVER CHARGE € 3,00

garbo

Wi-Fi Access

Via Faenza , 62 rosso, Firenze
Tel. +39 055 281122
partners@garbofirenze.com
garbofirenze.com