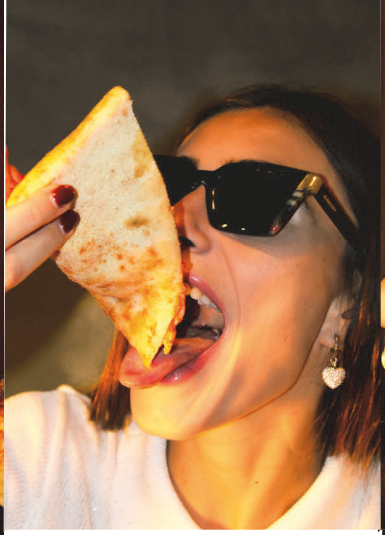

pizzeria garbo

"Abbinaci un buon bicchiere di vino"
"Matón the right drink"

TAGLIERI E ANTIPASTI
BOARDS AND STARTERS

CARPACCIO DI MANZO con Carne Salada, Julienne insalatina, olive taggiasche e cipolla 13
SLIM SLICES OF DRIED BEEF, lettuce, olives and onion

BURRATA con acciughe di Cetara e olive taggiasche 13
BURRATA with Cetara anchiovies and olives

GRAN TAGLIERE TOSCANO con salumi di scarpaccia e formaggi 24
(prosciutto toscano, salame toscano, finocchiona, pecorino, salame al tartufo, funghi porcini)

TUSCAN PLATTER of cold cuts and cheeses
Tuscan ham, Tuscan salami, finocchiona, pecorino cheese, truffle salami, porcini mushrooms

PROSCIUTTO TOSCANO E MOZZARELLA di BUFALA D.O.P. 11
TUSCAN HAM AND BUFFALO MOZZARELLA

TARTARE DI CHIANINA I.G.P. 18
CHIANINA BEEF TARTARE

FORMAGGI MISTI 9
pecorino toscano, gorgonzola dolce, grana padano, camembert
MIXED CHEESES Tuscan pecorino, gorgonzola, grana padano, camembert

Covaccino 3
Extra Bufala 3
Extra Burrata 4

PASTA FRESCA

DALLA CUCINA
FROM THE KITCHEN

LASAGNE FATTE IN CASA 12
HOMEMADE BAKED LASAGNA

HAMBURGER DI CHIANINA I.G.P. & CHIPS 19
CHIANINA BEEF BURGER served with chips

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 12
CARBONARA SPAGHETTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 15
EGGPLANT PARMIGIANA

TRIPPA ALLA FIORENTINA GRATINATA 13
FLORENTINE TRIPE GRATIN

ZUPPA DI SASSO, minestrone di verdure 9
STONE SOUP, seasoned vegetable soup

PAPPA AL POMODORO 9
TUSCAN TOMATO AND BREAD SOUP

Covaccino 3
Extra Bufala 3
Extra Burrata 4

PIZZE
PIZZAS

MARINARA / MARINARA 7,5
pomodoro San Marzano, aglio, origano
San Marzano tomato, garlic, oregan

MARGHERITA / MARGHERITA 9
pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, basil

PROSCIUTTO E FUNGHI / HAM AND MUSHROOMS 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi
San Marzano tomato, mozzarella, ham, mushrooms

4 STAGIONI / 4 SEASONS 13
pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive
San Marzano tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives

CALABRESE / CALABRIAN 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, cipolle, olive, salamino, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, onions, olives, spicy salami, basil

PIZZA BURRATA / PIZZA BURRATA 14
pomodoro San Marzano, mozzarella, 'nduja, burrata, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, 'nduja, burrata, basil

SALSICCIA / SAUSAGE 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, salsiccia, funghi, carciofini
San Marzano tomato, mozzarella, sausage, maushrooms, artichokes

NAPOLI / NAPLES 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, capperi, acciughe, basilico, origano
San Marzano tomato, mozzarella, capers, anchovies, basil, oregano

SALAMINO PICCANTE / SALAMI PIZZA 10
pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino piccante
San Marzano tomato, mozzarella, spicy salami

PIZZA REGINA MARGHERITA/ PIZZA QUEEN MARGHERITA 13
pomodori ciliegini, mozzarella di bufala cherry tomatoes, buffalo mozzarella

PIZZA TONNO SUBITO/ PIZZA TUNA 13
pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno, cipolla, olive
San Marzano tomato, mozzarella, tuna, onion, olives

PIZZE BIANCHE Speciali
WHITE PIZZA Special

VALTELLINA — 12
mozzarella, bresaola, scaglie di grana, olive
mozzarella, bresaola, parmesan flakes, olives

CARBONARA — 12
mozzarella, uova, pancetta, pepe, pecorino
mozzarella, eggs, bacon, pepper, pecorino cheese

MORTADELLA E BURRATA — 14
mozzarella con mortadella, burrata e granella di pistacchio
mozzarella white mortadella, burrata and chopped pistachio

SUPREMA — 15
mozzarella con funghi porcini, burrata, basilico e olio tartufato
mozzarella with porcini mashrooms, burrata, basil and truffle oil

APOLLO 13 — 13
mozzarella, pollo, capperi e Parmigiano grattugiato
mozzarella, chicken, capers and shaved Parmesan

MASCALZONI
CALZONI

CALZONE CLASSICO / CLASSIC CALZONE — 11
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto
San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham

CALZONE FARCITO / STUFFED CALZONE — 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto
San Marzano tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, cooked ham

CALZONE VEGETARIANO/ VEGETERIAN CALZONE — 12
mozzarella, verdure grigliate, parmigiano, pomodoro all'uscita
mozzarella, grilled vegetables,parmesan,, tomato on top

LA PINSA ROMANA
THE ROMAN PINSA

"ÍN CHIESA CO' SANTI E ÍN PIZZERIA CO' GHIOTTI"
"ÍN THE CHURCH WITH SAINTS AND ÍN PIZZERIA WITH GLUTTONS"

MARGHERITA / MARGHERITA 10
pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, basil

PROSCIUTTO E FUNGHI / HAM AND MUSHROOMS 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi
San Marzano tomato, mozzarella, ham, mushrooms

4 FORMAGGI / 4 CHEESES 13
mozzarella, gorgonzola, pecorino, fontina
mozzarella, gorgonzola, pecorino, fontina

CALABRESE / CALABRIAN 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, cipolle, olive, salamino, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, onions, olives, salami, basil

PATATE E CIPOLLA / POTATOES AND ONIONS 11
mozzarella, patate, cipolla
mozzarella, potatoes, onions

MAIALONA / MAIALONA 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, salsiccia, salamino, prosciutto cotto, 'nduja
San Marzano tomato, mozzarella, sausage, salami, coke ham, 'nduja

NAPOLI / NAPLES 12
pomodoro San Marzano, mozzarella, capperi, acciughe, basilico, origano
San Marzano tomato, mozzarella, capers, anchovies, basil, oregano

La pinsa romana è un tipo di pizza dall'impasto morbido e leggero, con una base croccante e saporita. A differenza della pizza tradizionale, la pinsa viene preparata con farina di grano antico, come farro, kamut e soia, che conferiscono alla base una consistenza unica e un sapore particolare. Inoltre, la pinsa viene cotta a bassa temperatura, in modo da mantenere intatti i nutrienti degli ingredienti e donare alla base una consistenza leggera e fragrante. La pinsa è un piatto originario della cucina romana, ma sta diventando sempre più popolare in tutto il mondo grazie al suo gusto delizioso e alla sua leggerezza.

The Roman pinsa is a type of pizza with a soft and light dough, with a crunchy and tasty base. Unlike traditional pizza, the pinsa is prepared with ancient grain flours such as spelt, kamut, and soy, which give the base a unique texture and flavor. In addition, the pinsa is cooked at a low temperature, in order to preserve the nutrients of the ingredients and give the base a light and fragrant texture. The pinsa is a dish originating from Roman cuisine, but it is becoming increasingly popular all over the world thanks to its delicious taste and lightness.

INSALATE
SALADS

INSALATA GRECA 13
GREEK SALAD
feta greca, cetrioli, cipolla, pomodori, olive, peperoni, origano
greek feta, cucumbers, red onion, tomatoes, olives, oregano, pepper

CAPRESE DI BUFALA 10
CAPRESE DI BUFALA

INSALATA DI TONNO 13
TUNA FISH SALAD
lattuga, tonno, olive, pomodorini e uova sode
lattuge, tuna fish, olives, tomatoes, egg

INSALATA CESARE / CAESAR SALAD 14
verdure grigliate, pollo, lattuga, crostini di pane, formaggio, salsa cesare
grilled vegetables, chicken, lettuce, croutons, Parmesan cheese, Caesar sauce

Covaccino	3
Extra Bufala	3
Extra Burrata	4

VINI BIANCHI AL BICCHIERE
WHITE WINES PER GLASS

PROSECCO	6
VERMENTINO	6
PINOT GRIGIO Biologico	7
GEWURZTRAMINER	8
MOSCATO Dolce	6

VINI ROSSI AL BICCHIERE
RED WINES PER GLASS

CHIANTI	6
PINOT NERO	7
BOLGHERI	8

DRINKS

ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO (0,50) 2,5

ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO (0,75) 3,5

CHINOTTO LURISIA 4,5

COCA-COLA/FANTA/SPRITE 4

LEMONSODA 4

THE NERO FREDDO Limone/Pesca 4

ACQUA TONICA/TONIC WATER 4

GINGER BEER 4

GINGER ALE 4

BIRRE BEER

PERONI CRUDA alla spina 0,4 l	6
PERONI CRUDA alla spina 1,0 l	12
HACKER PSCHORR KELLER 0,5 l	6.80
HACKER PSCHORR WEISSE 0,5 l	6.80
HACKER PSCHORR GOLD 0,5 l	6.80
CORONA	6
NASTRO AZZURRO 0.0% 0,33 l	5

APERITIVI **PIATTO APERITIVO 3 pizzette margherita** 4,90

SPRITZ	7
GIN TONIC	9
PREMIUM GIN TONIC	12
CAMPARI SHAKERATO	6
AMERICANO	9
NEGRONI	9
NEGRONI SBAGLIATO	9
VERMOUTH	5
MIMOSA	7
ESPRESSO MARTINI	10
LURISIA ANALCOLICO	6

CAFFÈ

CAFFÈ	2.20
CAFFÈ DOPPIO	4
CAPPUCCINO	
piccola / small	4
grande / large	5
CAFFELLATTE	
piccola / small	4
grande / large	5

CAFFÈ AMERICANO	
piccola / small	3.80
grande / large	4.80
CAFFÈ SHAKERATO	5
SPARKLING COFFEE	5

Con ghiaccio / On ice	0,50
Con latte di mandorla / Almond milk	0,50
Con latte di avena / Oat milk	0,50

DOLCI
DESSERTS

TORTINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO CHOCOLATE AND PISTACHIO	9
TIRAMISÙ DELLA CASA HOMEMADE TIRAMISÙ	6
PANNA COTTA COOKED CREAM	6
TORTA DI MELE APPLE PIE	6
CHEESECAKE (caramello salato, frutti di bosco) CHEESECAKE (salty caramel, wild fruits)	7
SORBETTO AL LIMONE LEMON SORBET	6
FORMAGGI MISTI pecorino toscano, gorgonzola dolce, grana padano, camembert MIXED CHEESES Tuscan pecorino, sweet gorgonzola, grana padano, camembert	9

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA IL MENU CON GLI ALLERGENI.

ASK TO YOUR WAITER THE MENU WITH ALLERGENS

COPERTO € 2,00

COVER CHARGE € 2,00

pizzeria garbo

Via Faenza
53 rosso, 50123 Firenze
Tel. +39 055 0249026
pizzeria@garbofirenze.com
garbofirenze/pizzeria.com

Wi-Fi