



I Ghibellini

FIRENZE

Italiano

Wifi: I Ghibellini
Password: firenzeviola85

La nostra storia a Firenze!

Il Ristorante "I Ghibellini" si trova nel trecentesco Palazzo Corbizzi vicino alla famosa torre dei Donati, appartenuta alla famiglia del Sommo Poeta Dante Alighieri.

La cucina de "I Ghibellini" punta alla tipicità e alla conservazione delle antiche usanze culinarie fiorentine e toscane, ma nel nostro menù potrai incontrare piatti che hanno fatto la tradizione nella cucina regionale italiana, come pesce e pizza.

Il Ristorante "I Ghibellini" - Per il coperto viene applicato un costo di 2.00 €



GLI ANTIPASTI

Crostini neri ai fegatini e milza* alla vecchia maniera.
7.00 €

Crostino al caprino fuso e fiocchi di prosciutto.
10.00 €

Tagliere di affettati della valdichiana con crostino, pecorino toscano e confetture artigianali.
(1/2 persone) 9.00 €/15.00 €

Frittelle al cavolo nero su fonduta di pecorino e salsina alle acciughe.
12.00 €

Tartarina di gambero rosa* su cacciucco di polpo*, frutto del capperò ed uva.
14.00 €

Uovo poche' cotto a 63° gradi, spuma di patate al tartufo e chips di topinambur.
13.00 €

Polpo* fritto su insalatina di crauti, uvetta e pinoli con maionese al polpo*.
13.00 €

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

I PRIMI

Zuppa del giorno.
10.00 €

Tagliatelle al ragù classico alla vecchia maniera.
11.00 €

Pacchero alla carbonara de i ghibellini con polvere di guanciale.
12,00 €

Risotto in fonduta di pecorino e fondo bruno con carpaccio di manzo marinato.
15,00 €

Pappardelle al ragu' di coniglio e olive con carciofi fritti julienne.
14.00 €

Tagliolino al tartufo scorzone invernale.
18.00 €

Linguine aglio, olio, peperoncino e calamaretti spillo* su crema di cozze e olio al prezzemolo.
15.00 €

Tortelli* ripieni di gamberi e capesante al burro mantecato, limone e timo con julienne di porro fritto.
17.00 €

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.





SECONDI

Sovraccoscia di pollo alla griglia con verdure saltate.

14.00 €

Tagliata di manzo alla griglia, fondo bruno e spuma di patate al tartufo con scalogno bruciato.

19.00 €

Guancia di maiale cbt, crema di patate, carota e cipolle scottate.

16.00 €

Tartare di filetto di manzo, maionese alle nocciole, grue di cacao e chips di patate.

18.00 €

Calamari* grigliati, cicoria saltata, burratina e pane aromatizzato all'arancia.

19.00 €

Cocchetto di mare con pane tostato all'aglio.

17.00 €

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

LA BISTECCA

(Tutte le nostre carni hanno certificazione IGT)

Fiorentina con patate arrosto.

50,00 € al Kg.

Maremmana con patate arrosto.

65.00 € al Kg.

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.





CONTORNI

Insalata verde. 5.00 €

Insalata mista. 6.00 €

Patate arrosto. 6.00 €

Patate fritte*. 5.00 €

Verdure di stagione. 7.00 €

Verdure alla griglia. 6.00 €

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

LE INSALATONE

Insalatona de " I Ghibellini"
(Insalata, tonno sott'olio, olive taggiasche, frutto del
cappero e mozzarella).
11.00 €

Caesar salad
(Insalata, pollo grigliato, vele di pane croccante, scaglie di grana,
uova sode e salsa caesar).
12.00 €

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.



LE NOSTRE PIZZE

Cotte nel forno a legna e preparate con le pregiate farine Petra e 5 Stagioni, lievitate 36 ore con lievito madre



LE CLASSICHE

Disponibili anche "alla PALA" per 4 persone 30.00 €

MARINARA 7.00 €

Salsa di pomodoro, origano, aglio e olio EVO

MARGHERITA 7.50 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, basilico

QUATTRO STAGIONI 10.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, olive, carciofi e funghi champignon

NAPOLI 10.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe, capperi e origano

LA VEGETARIANA 11.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, verdure miste grigliate

PROSCIUTO E FUNGHI 9.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon

CALABRESE 11.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, salamino piccante e nduja calabrese

TONNO E CIPOLLA ROSSA 10.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, tonno e cipolla rossa

QUATTRO FORMAGGI BIANCA 11.00 €

Bocconcini di mozzarella fiordilatte, grana, fontina e gorgonzola

CALZONE 11.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto

CALZONE FARCITO 12.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e wurstel

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

LE SPECIALI

Disponibili anche “alla PALA” per 4 persone 35.00 €

MAIALONA 11.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel e salamino piccante

MICHELANGELO 12.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia, funghi champignon e aglio

BIANCA CON POMODORI SECCHI, FRIARELLI E BURRATA 13.00 €

MELANZANE PARMIGIANA 12.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, melanzane e parmigiano

PORCINI CRUDO E TARTUFO 13.00€

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, porcini, crema di tartufo e prosciutto crudo

PESTO E MORTADELLA 13.00 €

Bocconcini di mozzarella fiordilatte, pesto di pistacchio di bronte DOC, provola, mortadella con pistacchi e granella di pistacchio

GHIBELLINI 13.00 €

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, pomodorino ciliegino, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano reggiano e stracciatella di burrata

LUPO BIANCA 13.00 €

Bocconcini di mozzarella fiordilatte, pancetta affumicata, cipolla rossa, gorgonzola, salsiccia e nduja calabrese

NAPOLI DOC 13.00 €

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, capperi, olive taggiasche e pomodorini ciliegini

BIANCA CON GUANCIALE E PECORINO TOSCANO 12.00 €

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.

LE GOURMET

BIANCA CON CAPRINO, CAVOLO NERO E POMODORI SECCHI 15.00 €

MARINARA SPECIAL 17.00 €

Salsa di pomodoro, origano, aglio, olio EVO, stracciatella di burrata, alici di cetara e capperi fritti

BIANCA CON POLPO*, STRACCIATELLA DI BURRATA E SCAGLIE DI TARTUFO NERO 17.00 €

*in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato.



Le Birre



LA PILS

Color giallo brillante, offre abbondanti aromi fruttati di luppolo che lasciano spazio a una struttura di malto ben bilanciata al palato.

Prodotta con acqua di sorgente rocciosa naturalmente morbida (la famosa Felsquellwasser).

Piccola 3.80 €

Media 6.00 €

Grande 13.00 € Disponibile anche in caraffa.

LA RHENANIAN ALT

Appena spillata, Rhenania Alt svela il suo inconfondibile carattere fine e secco, che è circondato da una sottile nota di malto.

Grazie ai fini aromi tostati, la specialità Altbier dal colore ambrato e ad alta fermentazione offre un'esperienza gustativa speciale.

Piccola 4.00 €

Media 7.00 €

Grande 14.00 € Disponibile anche in caraffa.

LA WEIZEN

Di colore ambrato opalescente, è una birra di grano naturalmente torbida e frizzante con aromi morbidi e dolci che ricordano il miele e la banana.

Una meravigliosa weizen per una pausa rilassante a cena.

Piccola 4.00 €

Media 7.00 €

Grande 14.00 € Disponibile anche in caraffa.

Le Birre in bottiglia

PEDAVENTA SPECIALE 6.00 € Bottiglia da 50 cl

Birra dorata dai riflessi e dalla schiuma compatta e persistente, i lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica del luppolo.

Kapuziner Weißbier 6.00 € Bottiglia da 50 cl

È una birra delicata e profumata, sono presenti gli aromi dell'albicocca, della banana e dei chiodi di garofano, corpo tra leggero e rotondo, schiuma densa, molto persistente.

Mönchshof Bockbier 6.00 € Bottiglia da 50 cl

Birra appartenente alla tipologia BOCK, aspetto brillante, colore rosso ramato con riflessi aranciati.

Mönchshof Original 6.00 € Bottiglia da 50 cl

Birra appartenente alla tipologia PILS, aspetto limpido, colore giallo paglierino e corpo rotondo, amaro discreto, gusto luppolato, finezza olfattiva molto gradevole.



Il Vino

VINO DELLA CASA Bianco / Rosso / Prosecco

Al calice 4.00 €

1/2 Litro 8.00 €

1 Litro 12.00 €

Le Acque

ACQUA 500 ml 2.00 €

ACQUA MINERALE San Pellegrino 450ml 3.00 €

Le Bibite

SUCCHI DI FRUTTA 3.00 €

Pesca, albicocca, ananas, arancia, pera, pompelmo.

BIBITE IN LATTINA 3.00 €

Coca light, coca zero, fanta, sprite, lemonsoda, estathè.

dal Bar

CAFFE' ESPRESSO 2.20 €

CAFFE' D'ORZO 2.30 €

THE/CAMOMILLA 3.00 €

CAPPUCCINO 2.80 €

CAFFE' CORRETTO 3.80 €

CAFFE' AMERICANO 3.50 €

Liquori

LIMONCELLO 3.50 €

AMARI 4.00 €

CREMA DI WHISKY 4.50 €

RHUM 6.00 €

SCOTCH RESERVE 10.00 €

COGNAC 10.00 €

RHUM RISERVA 10.00 €

Le Grappe

GRAPPA 4.00 €

GRAPPA RISERVA 6.50 €



Informazioni su i nostri piatti....

“(*)” Alcuni dei prodotti distinti dall’asterisco, per esigenze di reperibilità sul mercato potrebbero essere surgelati.

Su disposizione del Ministero tutto il pesce è abbattuto da -40°C. prima di essere lavorato.

Facendo cucina espressa ci scusiamo se alcuni prodotti possono mancare.

In caso di allergie ed intolleranze chiedere al nostro personale saremo ben lieti di poter esaudire le Vostre richieste



Connettiti con noi, e lasciaci una tua recensione!
Sarà un nostro piacere rispondere!





I Ghibellini

FIRENZE

IGHIBELLINI.COM