

SFIZI & Taglieri

PRIMI

SALADS

FRITTINO DELL'AIA

FINGERS DI POLLO AI 4 SEMI
CON FRENCH FRIES E MAIONESE
AL CIPOLLOTTO ^{1,3,11}

Chicken fingers coated with four seeds crust, served
with French fries and spring onion mayonnaise

€ 11

PANELLE DI CECI ^(V)

PANELLE DI FARINA DI CECI CROCCANTI
CON CREMINO DI ANACARDI ^{1,5,6,8}

Crispy chickpea flour fritters with cashew cream

€ 7

PROSCIUTTO & GNOCCO FRITTO

PROSCIUTTO DEL CASENTINO DELLE SELVE
DI VALLOLMO CON GNOCCO FRITTO
E STRACCHINO ^{1,7}

Casentino prosciutto from Selve di Vallolmo,
served with deep fried "gnocco" and stracchino cheese

€ 18

SAPORE TOSCANO

TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI CON
"CIACCIA VERNA", LA NOSTRA FOCACCIA
CON FARINA INTEGRALE DI GRANI ANTICHI ¹

A board of Tuscan cured meats served with
"Ciaccia Verna," our ancient grain whole-wheat focaccia

€ 15

BATTUTA DI MANZO

BATTUTA DI MANZO
CON CREMA DI MELE ALLA SENAPE
E RADICCHI DI STAGIONE ^{7,10}

Selection Hand cut Beef tartare
with apple-mustard cream
and seasonal radicchio

€ 18

SCARPARELLO

RAVIOLINI RIPIENI DI PESTO CREMOSO
CON SALSA DI POMODORO
ALLO SCARPARELLO ^{1,3,5,7,8,9}

Ravioli filled with creamy pesto, served with
"scarparello" tomato sauce

€ 12,50

GNUDI CACIO E GUANCIALE

GNUDI RICOTTA E SPINACI, SALSA PEPE
E PECORINO, GUANCIALINO CROCCANTE ^{1,3,7}

Ricotta and spinach "gnudi" with "cacio e pepe" sauce
with crispy guanciale

€ 13

TAGLIATELLE AL RAGU'

TAGLIATELLE AL RAGU' ^{1,3,9,12}
DI MANZO

"Tagliatelle" with hand cut beef ragu

€ 13,50

GRANDMA'S favourite

MAI PARI

PIATTO UNICO IN CONDIVISIONE | Shared main dish

ORECCHIETTE RIPASSATE
AL SUGO CON POLPETTINE
DI VITELLA ^{1,3,7,9,12}

RIGOROSAMENTE DISPARI!

Orecchiette pasta tossed in tomato sauce
with veal meatballs (NEVER EVEN!)

€ 16 pp
MIN. 2 PAX

SECONDI

TENERO DI POLLO CON VERDURE

POLLO ALLA PLANCHA CON VERDURE
DEL GIORNO ARROSTO ^{3,7,9,12}

Grilled chicken with daily
roasted vegetables

€ 16

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE ARROSTO

TOMINO SCOTTATO SULLA PIASTRA
CON VERDURE ARROSTO ⁷
DI STAGIONE

Grilled "tomino" cheese
with seasonal roasted vegetables

€ 14,50

POLPO, PATATE E PORRI

POLPO SCOTTATO, INSALATA TIEPIDA
DI PATATE ED ERBA CIPOLLINA
CON CREMA DI PORRI ^{7,14}

Seared octopus with warm potato,
artichoke salad and leek cream

€ 23

CRISPY CEASAR

INSALATA DI POLLO CRISPY CAESAR
DRESSING E SCAGLI DI PARMIGIANO ^{1,3,4,7,10,11}

Crispy chicken salad with Caesar dressing
and Parmesan shavings

€ 13,50

INSALATA DI GAMBERI

INSALATA DI GAMBERI, SEDANO,
PATATE E AGRUMI ⁴

Shrimp salad with celery, potatoes and citrus fruits

€ 16

VEGGIE PROTEIN

INSALATA VEGETARIANA CON PANELLE
DI CECI, VERDURE ARROSTO
E DRESSING ALLO YOGURT ^{1,7,9,10}

Vegetarian salad with chickpea fritters,
roasted vegetables and yogurt dressing

€ 12,50

FOLLOW US ON INSTAGRAM!
@ammodinofirenze



ammodino

SPIRITI E CUCINA

ANTI PASTI

**PROSCIUTTO CRUDO, CRESCENZA
E GNOCCO FRITTO**

Parma ham, soft cheese "crescenza" and fried dough
€ 15

BAO DÉ

BAO AL VAPORE CON BACCALÀ ALLA LIVORNESE
Steamed bao bun with "Livorno-style" codfish
€ 12,50

CALAMARETTI E PANNELLE

CALAMARI FRITTI CON PANNELLE DI CECI
E MAIONESE AL NERO DI SEPPIA
Fried baby squid with chickpea fritters
and cuttlefish ink mayonnaise
€ 15

SEGATO DI CARCIOFI

INSALATINA DI CARCIOFI CON FIORE
DI TÊTE DE MOINE
Artichoke salad with Tête de Moine
cheese petals
€ 12

ZUCCA FRITTA

CON CREMINO DI ANACARDI
Fried pumpkin with cashew cream
€ 12

GRANDMA'S favourite
VITELLO TONNATO

IL CLASSICO DELLA TRADIZIONE
Traditional veal with tuna and caper sauce
€ 14

PRIMI

GNUDI CACIO, PEPE E GUANCIALE

GNUDI RICOTTA E SPINACI, SALSA PEPE E
PECORINO, GUANCIALINO CROCCANTE
Ricotta and spinach gnudi with pecorino-pepper sauce
and crispy pork cheek
€ 13

RAVIOLI RIPIENI AL BASILICO ALLO SCARPARIELLO

Basil-filled ravioli with tomato and cheese "scarpariello" sauce
€ 12,50

**PASTA MISTA CON MUSCOLI
E FAGIOLI PIATTELLINI**

Mixed pasta with mussels and "piattellini" beans
€ 15

**TAGLIATELLE CON
RAGÙ A PUNTA DI COLTELLO ALLE ERBE**

Tagliatelle with hand-chopped herb beef ragù
€ 15

MAI PARI
GRANDMA'S favourite

**ORECCHIETTE RIPASSATE AL SUGO
CON POLPETTINE DI VITELLA**

RIGOROSAMENTE DISPARI!
Orecchiette pasta tossed in tomato sauce with veal meatballs
NEVER EVEN!
€ 32

DA CONDIVIDERE - 2 PERSONE
To share - recommended for 2

CONTORNI

PATATA DOLCE FRITTA

Sweet potato fries
€ 6

VERDURE ARROSTO

Roasted vegetables
€ 7

INSALATINA VERDE

Green salad
€ 6

SECONDI

BATTUTA DI FASSONA

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA
CON SALSA MELE E SENAPE
Hand-chopped Fassona beef tartare with apple and mustard sauce
€ 18

POLPO SCOTTATO

CON INSALATA DI PATATE E CREMA DI VERDURA DI INVERNO
Seared octopus with potato salad and winter vegetable cream
€ 23

TAGLIATA AMMODINO

CONTROFILETTO DI MANZO CON SALSA BOLGHERESE,
CHAMPIGNON E PATATE FIAMMIFERO
Sliced sirloin steak with Bolgheri-style sauce, mushrooms,
and shoestring fries
€ 28

BRANZINO AL TEGAME

CON POMODORINI OLIVE
E VERDURE DI STAGIONE
Pan-seared sea bass with cherry tomatoes, olives,
and seasonal vegetables
€ 22

GRANDMA'S favourite
FAC

FRIED AMMODINO CHICKEN
Fried Ammodino chicken
€ 19

(CON)DIVIDIAMo? LET'S SHARE

Sharing platter:

PROSCIUTTO CRUDO

PARMA HAM

+

GNOCCO FRITTO

FRIED DOUGH

+

VITELLO TONNATO

VEAL WITH TUNA SAUCE

+

SEGATO DI CARCIOFI

ARTICHOKE SALAD

+

CAPOCOLLO

CURED PORK NECK

+

**SURPRISE NONNA'S
ELEMENT**

€ 44

CONSIGLIATO PER 3
Recommended for 3 people

condividere ammodino