



MENU

SFIZI E ANTIPASTI / STARTED

TARTARE di manzo / <i>Beef tartare</i> Con rucola e burrata fresca / <i>With rocket and fresh burrata cheese</i> Al tartufo nero e il suo olio / <i>With black truffle and its oil</i>	€ 15,00 € 38,00
PROSCIUTTO di suino nero dell'aspromonte con mozzarella di bufala e carciofi sott'olio <i>HAM from black pig with buffalo mozzarella cheese and artichokes in olive oil</i>	€ 12,80
SALMONE marinato da noi con burrata fresca, rughetta e raste di limone <i>SALMON marinated by us with fresh burrata cheese, rocket and lemon raste</i>	€ 15,00
INSALATA DI MARE con molluschi al vapore, verdure croccantelle, olio EVO e succo di limone <i>SEA SALAD with steamed shellfish, crunchy vegetables, extra virgin olive oil and lemon juice</i>	€ 12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE Melanzane, salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico e grana padano <i>Aubergine, tomato sauce, mozzarella fiordilatte cheese, basil and parmesan cheese</i>	€ 12,00

INSALATE ESTIVE / SUMMER SALADS

CAPRESE Con mozzarella di bufala, pomodori insalatati, basilico fresco, olio EVO <i>With buffalo mozzarella cheese, salad tomatoes, fresh basil, EVO oil</i>	€ 11,00
TOSCANA Tonno sottolio da pesca sostenibile (70 gr.), pomodori ciliegini, cipolla rossa, basilico <i>Toscanello beans, tuna fillets in olive oil (70 gr.), cherry tomatoes, red onion of Certaldo, basil</i>	€ 12,00
CUORE Insalata mista, larnelle di finocchio e di melà verde, gherigli di noci, sesamo nero, erbe aromatiche <i>Mix salad, chicories, green apple, walnuts, fennel, sesame seeds herbs</i>	€ 9,50
ORTOLANA Rucola, melanzane e zucchine grigliate, provola affumicata, semi di sesamo tostati <i>Rocket, grilled eggplant and zucchini, smoked provola and toasted sesame seeds</i>	€ 12,50
CONTADINA CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP Patate, carote, fagiolini al vapore, sesamo nero tostato, mozzarella di bufala <i>Potatoes, carrots, steamed green beans, with buffalo mozzarella, toasted black sesame seed</i>	€ 12,00

CUOREBURGER CON CARNE DI MANZO FRESCA

S.M.N.300 Carne macinata e pressata, uovo affritellato e patate fritte <i>Pressed minced meat, fried egg and french fries</i>	€ 10,50
CENTRAL E300 Carne macinata e pressata, mozzarella di bufala e patate fritte <i>Pressed minced meat, buffalo mozzarella cheese and french fries</i>	€ 10,50
GARIBOLDI 200 Carne macinata e pressata, grigonzola e patate fritte <i>Pressed minced meat, grigonzola and french fries</i>	€ 10,50
PORTANUOVA 200 Carne macinata e pressata, pecorino tartufato e patate fritte <i>Pressed minced meat, truffle flavoured cheese and french fries</i>	€ 12,50
TERMINI 200 Carne macinata e pressata, cheddar e patate fritte <i>Pressed minced meat, cheddar cheese and french fries</i>	€ 10,50

PASTA E SUGHI

PACCHERI di Gragnano alla pummarola / <i>napolitan tomato sauce</i> al ragù toscano / <i>meat toscano sauce</i>	€ 8,80 € 10,50
TORTELLI toscani di patate / <i>TORTELLI home made pasta, stuffed with potatoes</i> al burro e salsa / <i>with butter and sage</i> con ragù toscano / <i>with Tuscan ragù</i>	€ 11,50 € 11,50
SPAGHETTI di Gragnano rustici / <i>Rustic SPAGHETTI from Gragnano</i> alle vongole verdi / <i>with fresh clams</i> alla carbonara verace / <i>carbonara with bacon, egg, pecorino romano cheese dop</i> al pesto genovese con patate e fagiolini / <i>with Genovese pesto, potatoes and green beans</i>	€ 13,50 € 10,50 € 11,00
GNOCCCHI di patate alla sorrentina con pummarola, fiordilatte, grana padano, origano e basilico <i>Sorrento-style potato GNOCCCHI with pummarola, fiordilatte cheese, grana padano cheese, origano and basil</i>	€ 12,00
RISO Carnaroli gusto autentico / <i>Carnaroli RICE, authentic taste</i> ai funghi porcini / <i>with porcini mushrooms</i> al tartufo nero e pecorino / <i>with black truffle and pecorino cheese</i>	€ 12,80 € 15,00

PIZZE NAPOLETANE

Pizza tradizionale per eccellenza, Impasto con Farine di grano tenero selezionato, lunga lievitazione e lievito vivo, a garanzia di leggerezza e digeribilità. Le pizze sono esaltate da un'accurata selezione degli ingredienti di eccellenza per il condimento e sono disponibili anche pizze per celiaci.	
MARINARE straordinario con origano, basilico, aglio dolce - <i>San Marzano Tomato sauce, basil and garlic</i> con pomodoro piennolo sciuè sciuè - <i>piennolo tomatoes made suvè sciuè</i> con piennolo e acciughe sotto pesto di prezzemolo - <i>piennolo tomatoes made of the Cantabrian Sea anchovies</i>	€ 6,50 € 8,50 € 12,00
REGGINE MARGHERITE Con San Marzano DOP tomatoes, Mozzarella cheese, extra virgin olive oil, basil	€ 7,50
PIÙ POPOLARE Buffalo mozzarella cheese, tomatoes and origin from South Italy	€ 10,00
NAPOLI SOUVENIR con acciughe del cantabrico, filetti di San Marzano marinato al basilico, Fior di latte <i>San Marzano DOP tomatoes, fiordilatte mozzarella cheese, Pantelleria capers, the Cantabrian Sea anchovies</i>	€ 10,50
RICORDO DI SANTA LUCIA Con mozzarella di bufala, pomodori arrostiti e acciughe del cantabrico <i>Buffalo mozzarella cheese, anchovy filets of Cantabrico sea, roasted cherry tomatoes</i>	€ 12,80
PARMIGIANA VERACE Con pomodoro, fiordilatte e parmigiana di melanzane <i>Eggplant, fiordilatte mozzarella cheese, Parmesan cheese, tomato, basil</i>	€ 9,80
INSOLITA PROSCIUTTO E FUNGHI Funghi prataioli tagliati a quarti e brasati a fuoco vivo, prosciutto cotto da coscia di suino italiano e mozzarella fiordilatte <i>Mozzarella cheese, champignon, roasted ham</i>	€ 12,00
PICCANTESUPER Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salaminio, nduja <i>San Marzano tomato, fiordilatte, Tuscan salami, nduja salami</i>	€ 9,80
ONNARELLA THE BEST Con filetti di tonno sott'olio da pesca sostenibile, fiordilatte, capperi, raste di limone e pomodorini arrostiti <i>Smoked provola, Pantelleria capers, Tonnara raw tuna fillets, roasted cherry tomatoes, lemon filange</i>	€ 14,00
BIANCA E PORCELLA Guanciale di suino toscano 6 mesi, mozzarella fiordilatte, pecorino romano DOP, fonduta di uova biologiche, pepe macinato di fresco <i>Tuscan pork cheek, 6 months old, mozzarella fiordilatte cheese, pecorino romano DOP cheese, organic egg fondue, freshly ground pepper</i>	€ 12,50
PIZZA FRITTA Provola affumicata, mozzarella fiordilatte, ricotta fresca, prosciutto cotto senza polifosfati. Frittura dal gusto leggero e dal sapore mediterraneo <i>Smoked provola, mozzarella fiordilatte cheese, fresh ricotta cheese, cooked ham without polyphosphates. The frying of the pizza is with a light taste and Mediterranean flavour</i>	€ 13,50
ORTOLANA Fiordilatte, provola affumicata, verdure grigliate, grana padano 24 mesi, pepe di Sichuan macinato di fresco <i>Mozzarella cheese, smoked provola cheese, grilled vegetables, Grana Padano cheese 24 months, freshly</i>	€ 10,50

Da Fratelli Cuore la pizza è passione, dedizione ed esperienza. Legati alla tradizione della cucina del territorio, ma anche a sperimentazione di farine, impasti e abbinamenti dal gusto sorprendente. Fratelli Cuore è una storia di famiglia in cui 5 fratelli di Meli iniziano a scoprire il mondo della ristorazione fiorentina nel 1991, dedicando tempo e passione.



GRIGLIATE

Con carne di manzo selezionata dai migliori allevamenti, con processo di maturazione controllato e pollo italiano allevato a terra	
COSTATA ALLA FIORENTINA nella costola X1 pers. 450/500 gr	€ 20,50
COSTATA ALLA FIORENTINA nella costola X2 pers. 1000 gr	€ 41,00
BISTECCA ALLA FIORENTINA TOP nel filetto 2 pers. 1 kg circa	€ 48,00
TAGLIATA DI MANZO Funghi porcini <i>Porcini mushrooms</i> Pecorino e tartufo <i>Pecorino cheese and truffle</i> Rucola e Grana Padano <i>Arugula and Parmesan</i>	€ 22,50 € 24,00 € 19,50
FILETTO DI MANZO (porzioni limitate gr. 250) alla griglia al pepe verde	€ 24,00 € 26,00
BISTECCA DI POLLO italiano da allevamento a terra Pollo italiano disossato e marinato con erbe mediterranee, passato a bassa temperatura e grigliato. Ne apprezzerai l'estrema morbidezza e leggerezza. Condito appena con un filo d'olio EVO toscano e patate fritte. <i>Italian boned chicken steak marinated with Mediterranean herbs, first light cooking at low temperature, then finished cooking on charcoal grill. You will appreciate the extreme softness and lightness</i>	€ 15,90
	COSTATA ALLA FIORENTINA
	BISTECCA ALLA FIORENTINA
	TAGLIATA DA CONTROFILETTO

CONTORNI / SIDE DISHES

FAGIOLITOSCANELLI / <i>Toscanello beans with evo oil and rosemary</i>	€ 4,50
VERDURE AL VAPORE / <i>Steamed mixed vegetables</i>	€ 4,50
VERDURE GRIGLIATE / <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 6,50
PATATE FRITTE / <i>French fries</i>	€ 4,50
PATATE ARIOSTO / <i>Roast potatoes with rosemary</i>	€ 4,50



DESSERT

Fatti da noi, con gli ingredienti selezionati tra i migliori artigiani italiani <i>Made by us, with ingredients selected from the best Italian artisans</i>	
PASTIERA NAPOLETANA shortcrust pastry, wheat, eggs, ricotta, vanilla, orange blossom, candied fruit	€ 6
CHEESE CHAKE al cioccolato o frutti di bosco Lasciatevi tentare dalla cheesecake cotta alla ricotta, una torta morbida e golosa dal ripieno di formaggio. <i>Let yourself be tempted by the cheesecake cooked with ricotta, a soft and delicious cake with a cheese filling.</i>	€ 6
PANNA COTTA al cioccolato o frutti di bosco In questo dolce si incontrano la cremosa golosità della panna e la dolcezza esotica della vaniglia <i>In this dessert, the creamy delicacy of cream and the exoticsweetness of vanilla meet</i>	€ 6
ANANAS Nature oppure al maraschino	€ 6
CANTUCCI E VIN SANTO Cantuccini biscuits with sweet Vin Santo wine	€ 7
TIRAMISÙ Mascarpone cream, eggs, coffee, biscuit dessert	€ 5
CRÈME CARAMEL Egg, milk, caramel dessert	€ 5
	

SERVIZIO E COPERTO

€ 2,00