COCKTAIL

AMERICANO € 10.00
Campari, Vermouth rosso, Soda
Campari, Red Vermouth, Soda

APEROL SPRITZ € 8.00
Aperol, Spumante, Soda
Aperol, Sparkling wine, Soda

NEGRONI € 10.00
Gin, Campari, Vermouth Rosso
Gin, Campari, Red Vermouth

BLOODY MARY € 10.00
Vodka, Succo di pomodoro, Limone, Tabasco, Salsa Worcester
Vodka, Tomato juice, Lemon, Tabasco, Worcester sauce

CUBA LIBRE € 10.00
Rum, Lime, Coca-Cola
Rum, Lime, Coca-Cola

MOJITO € 10.00
Lime, Zucchero, Soda, Menta, Rum
Lime, Sugar, Soda, Mint, Rum

GIN LEMON € 10.00
Gin, Lemon soda
Gin, Lemon soda

GIN TONIC € 10.00
Gin, Acqua tonica, Lime
Gin, Tonic water, Lime

VIRGIN MOJITO € 8.00
Lime, Zucchero, Menta,
Lemon soda Lime, Sugar, Mint, Lemon soda (analcoolic)

BEVANDE

COCA COLA 0.45	€ 3.50
ACQUA MINERALE 0.50 € 2.0 - 1LT	€ 3.50
SPRITE, BEVANDE ANALCOLICHE	€ 3.50
Birre alla spina	
BIRRA ALLA SPINA CHIARA 0.40	€ 5.00
BIRRA ALLA SPINA BIANCA 0.40	€ 6.50
BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0.40	€ 6.50

VINI AL CALICE

TENER -BANFI vino frizzante	€ 4.00
PROSECCO	€ 5.00
LE RIME chardonnay-pinot	€ 4.00
LA PETTEGOLA vermentino di toscana	€ 5.00
ROSATELLO	€ 4.50
CHIANTI DOC	€ 4.00
CHIANTI CLASSICO DOCG	€ 5.00
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	€ 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA 0.50	€ 7.00
HEINEKEN 0.33	€ 4.00
FRANZISKANER WEISSBIER	€ 7.00
ZERO free alcool	€ 5.00
SENZA GLUTINE gluten-free	€ 5.50
MORETTI 0.66	€ 6.00

CAFFETTERIA

Espresso € 2.00
Decaffeinato € 2.50
Caffeine-free coffee
Orzo € 2.50
Barley coffee
Gingseng € 3.50
Gingseng coffee
Cappuccino € 4.50
Caffein-free Cappuccino
American Caffein-free coffe € 3.50
Tè e infusi € 4.00
Tea and infusions
Cioccolato caldo € 4.50
Hot chocolate

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
→ Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
→ sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
→ maltodestrine a base di grano (1);
→ sciroppi di glucosio a base di orzo;
→ cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
→ Crostacei e prodotti a base di crostacei.
→ Uova e prodotti a base di uova.
→ Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
→ gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
→ gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
→ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
→ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
→ olio e grasso di soia raffinato (1);
→ tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
→ oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
→ estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
→ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
→ siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; → Lattiolo.
→ Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
→ Sedano e prodotti a base di sedano.
→ Senape e prodotti a base di senape.
→ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
→ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2
totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
→ Lupini e prodotti a base di lupini.
→ Molluschi e prodotti a base di molluschi.
ALLERGENI ai Sensi del REG.CE 1169/2011
Informiamo la gentile clientela che gli alimenti da noi prodotti possono contenere allergeni, vi preghiamo di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
→ Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
→ wheat based glucose syrups including dextrose (1);
→ wheat based maltodextrins (1);
→ glucose syrups based on barley;
→ cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
→ Crustaceans and products thereof:
→ eggs and products thereof.
→ Fish and products thereof, except:
→ fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
→ fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
→ peanuts and products thereof.
→ Soybeans and products thereof, except:
→ fully refined soybean oil and fat (1);
→ natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; → vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
→ plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
→ Milk and products thereof (including lactose), except:
→ whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; → lactitol.
→ Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
→ Celery and products thereof.
→ Mustard and products thereof.
→ Sesame seeds and products thereof.
→ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO_2
which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
→ Lupin and products thereof.
→ Molluscs and products thereof.
Information for customers who have allergies or intolerances should seek information from the waiter.

Prodotti freschi se di stagione altrimenti sono surgelati, chiedere info al cameriere
Fresh products if in season, otherwise they are frozen, ask the waiter for info.

FRATELLI CUORE

MENU

Review us on Tripadvisor

GAMBERO ROSSO

SFIZI E ANTIPASTI

TARTARE di manzo
Con rucola e burrata fresca € 15.00
Al tartufo nero e il suo olio € 18.00

PROSCIUTTO di suino nero dell' aspromonte € 12.80
Con mozzarella di bufala e carciofi sott'olio

SALMONE € 15.00
marinato da noi con burrata fresca, rughetta e raste di limone

INSALATA DI MARE € 12.00
con molluschi al vapore, verdure croccantelle, olio EVO e succo di limone

PARMIGIANA DI MELANZANE € 12.00
Melanzane, salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico e grana padano.

INSALATE ESTIVE

CAPRESE € 11.00
Con mozzarella di bufala, pomodori insalatari, basilico fresco, olio EVO

TOSCANA € 12.00
Tonno sottolio da pesca sostenibile (70 gr.), pomodori ciliegini, cipolla rossa, basilico
Toscanelli beans, tuna fillets in olive oil (70 gr.), cherry tomatoes, red onion of Certaldo, basil

CUORE € 9.50
Insalata mista, lamelle di finocchi e di mela verde, gherigli di noci, sesamo nero, erbette aromatiche
Mix salad, chicories, green apple, walnuts, fennel, sesamo seeds herbs

ORTOLANA € 12.50
Rucola, melanzane e zucchine grigliate, provola affumicata, semi di sesamo tostati
Rocket, grilled eggplant and zucchini, smoked provola and toasted sesame seeds

CONTADINA CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP € 12.00
Patate, carote, fagiolini al vapore, sesamo nero tostato, mozzarella di bufala
Potatoes, carrots, steamed green beans, with buffalo mozzarella, toasted black sesame see

CUOREBURGER CON CARNE DI MANZO FRESCA

S.M.N.200 € 10.50
Carne macinata e pressata, uovo affrittellato e patate fritte
Pressed minced meat, friedegg and French fries

CENTRALE200 € 10.50
Carne macinata e pressata, mozzarella di bufala e patate fritte
Pressed minced meat, buffalo mozzarella cheese and French fries

GARIBALDI200 € 10.50
Carne macinata e pressata, gorgonzola e patate fritte
Pressed minced meat, gorgonzola and French fries

PORTANUOVA200 € 12.50
Carne macinata e pressata, pecorino tartufato e patate fritte
Pressed minced meat,truffle flavoured cheese and French fries

TERMINI200 € 10.50
Carne macinata e pressata, cheddar e patate fritte
Pressed minced meat, cheddar cheeseand French fries

I CUOREBURGER SONO PIATTI UNICI COMPRENSIVI DI
PATATINE FRITTE, INSALATA CONDITA E PANCETTA TOSTATA

PASTA E SUGHI

PACCHERI di Gragnano
alla pummarola € 8.80
napolitan tomato sauce
al ragu toscano € 10.50
meat toscano sauce

TORTELLI toscani di patate
al burro e salvia € 11.50
con ragu toscano € 11.50

SPAGHETTI di Gragnano rustici
alle vongole veraci fresche € 13.50
alla carbonara € 10.50
al pesto genovese con patate e fagiolini € 11.00

GNOCCHI di patate
alla sorrentina con pummarola, fiordilatte, grana padano, origano e basilico € 12.00

RISO Carnaroli gusto autentico
ai funghi porcini € 12.80
al tartufo nero e pecorino € 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 straordinarie
con origano, basilico, aglio dolce - *San Marzano Tomato sauce, basil and garlic* € 6.50
con pomodoro piennolo sciuè sciuè - *piennolo tomatoes made siuè sciuè* € 8.50
con piennolo e acciughe sotto pesto di prezzemolo - *piennolo tomatoes made of the Cantabrian Seaanchovies* € 12.00

REGGINE MARGHERITE
Con San Marzano dell'agrosernese DOP, fior di latte e basilico € 7.50
San Marzano tomato sauce, Mozzarella cheese, extra virgin olive oil, basil

Con mozzarella di bufala PIÚ POPOLARE € 10.00
Buffalo mozzarella chees, tomatoes and origan from South Italy

NAPOLI SOUVENIR € 10.50
con acciughe del cantabrico, filetti di San Marzano marinato al basilico, Fior di latte
San Marzano DOP tomatoes, fiordilatte mozzarella cheese, Pantelleria capers, the Cantabrian Sea anchovies

RICORDO DI SANTA LUCIA € 12.80
Con mozzarella di bufala, pomodori arrostiti e acciughe del cantabrico
Buffalo mozzarella chees, anchovy fillets of Cantabrico sea, roasted cherry tomatoes

PARMIGGIANA VERACE € 9.80
Con pomodoro, fiordilatte e parmigiana di melanzane
Eggplant, fiordilatte mozzarella cheese, Parmesan cheese, tomato, basil

INSOLITA PROSCIUTTO E FUNGHI € 12.00
Funghi prataioli tgliati a quarti e brasati a fuoco vivo, prosciutto cotto da coscia di suino italiano e mozzarella fiordilatte
Mozzarella cheese, champignon, roasted ham

PICCANTESUPER € 9.80
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino, nduja
San Marzano tomato, fiordilatte, Tuscan salami, nduja salami

TONNARELLA THE BEST € 14.00
Con filetti di tonno sott'olio da pesca sostenibile, fiordilatte, capperi, raste di limone e pomodorini arrostiti
Smoked provola, Pantelleria capers, Tonnara raw tuna fillets, roasted cherry tomatoes, lemon filangè

BIANCA E PORCELLA € 12.50
Guanciale di suino toscano 6 mesi, mozzarella fiordilatte, pecorino romano DOP, fonduta di uovabiologiche, pepe macinato di fresco
Tuscan pork cheek, 6 months old, mozzarella fiordilatte cheese, pecorino romano DOP cheese, organic egg fondue, freshly ground pepper

PIZZA FRITTA € 13.50
Provola affumicata, mozzarella fiordilatte, ricotta fresca, prosciutto cotto senza polifosfati. Frittura dal gusto leggero e dal sapore mediterraneo
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

ORTOLANA € 10.50
Fiordilatte, provola affumicata, verdure grigliate, grana padano 24 mesi, pepe di Sichuan macinato di fresco
Mozzarella cheese , smoked provola cheese, grilled vegetables, Grana Padano cheese 24 months, freshly

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 Melfi iniziano a scoprire il mondo della ristorazione fiorentina nel 1991, dedicandoci 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 € 20.50
nella costola X 1 pers. 450/500 gr

COSTATA ALLA FIORENTINA € 41.00
nella costola X2 pers. 1000 gr

BISTECCA ALLA FIORENTINA TOP € 48.00
nel filetto 2 pers. 1 kg circa

TAGLIATA DI MANZO
Funghi porcini € 22.50
Porcini mushrooms
Pecorino e tartufo € 24.00
Pecorino cheese and truffle
Rucola e Grana Padano € 19.50
Arugula and Parmesan

FILETTO DI MANZO (porzioni limitate gr. 250)
alla griglia € 24.00
al pepe verde € 26.00

BISTECCA DI POLLO italiano da allevamento a terra € 15.90
Pollo italiano disossato e marinato con erbette 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.
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

COSTATA ALLA FIORENTINA

BISTECCA ALLA FIORENTINA

TAGLIATA DA CONTROFILETTO

CONTORNI

FAGIOLI TOSCANELLI € 4.50
VERDURE AL VAPORE € 4.50
VERDURE GRIGLIATE € 6.50
PATATE FRITTE € 4.50
PATATE ARROSTO € 4.50

DESSERT

Fatti da noi, con gli ingredienti selezionati tra i migliori artigiani italiani
Made by us, with ingredients selected from the best Italian artisans

PASTIERA NAPOLETANA € 6
shortcrust pastry, wheat, eggs, ricotta, vanilla, orange blossom, candied fruit

CHEESE CHAKE € 6
al cioccolato o frutti di bosco
Lasciatevi tentare dalla cheesecake cotta alla ricotta, una torta morbida e golosa dal ripieno di formaggio.
Let yourself be tempted by the cheesecake cooked with ricotta, a softand delicious cake with a cheese filling.

PANNA COTTA € 6
al cioccolato o frutti di bosco
In questo dolce si incontrano la cremosa golosità della panna e la dolcezza esotica della vaniglia
In this dessert, the creamy delicacy of cream and the exoticsweetness of vanilla meet

ANANAS € 6
Nature opppure al maraschino

CANTUCCI E VIN SANTO € 7
Cantuccini biscuits with sweet Vin Santo wine

TIRAMISÙ € 5
Mascarpone cream, eggs, coffee, biscuit dessert

CRÈME CARAMEL € 5
Egg, milk, caramel dessert

SERVIZIO E COPERTO € 2.00