



FRATELLI
CUORE
FIRENZE



I Cuori Burger



I panini cuoreburger con 200gr. di sola carne di manzo macinato fresco, sono comprensivi di patatine fritte*, insalata e bacon.
Cuoreburger with 200gr. of fresh ground beef only and include french fries*, salad and bacon.

Aggiungi la cipolla caramellata al tuo Cuore Burger con solo 1 €. Add caramelized onion to your Cuore Burger for just 1 €.

S.M.N. 200

S.M.N. 200

Con uova affrittellate.
With fried eggs.

15,9

CENTRALE 200

Con mozzarella di bufala.
With buffalo mozzarella cheese.

15,9

GARIBALDI 200

Con gorgonzola.
With gorgonzola cheese.

15,9

TERMINI 200

Con cheddar.
With cheddar cheese.

15,9

PORTANUOVA 200

Con pecorino tartufato.
With truffled pecorino cheese.

17,9

COPERTO E SERVIZIO 2 €
TAXES AND COVER CHANGE 2 €

Gli Antipasti



BRUSCHETTA

Al pomodoro.
Tomato.

6



CRUDO E BUFALA

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana e bruschetta al pomodoro.
Raw ham, buffalo mozzarella and tomato bruschetta.

14,9



COCCOLI

Coccoli, prosciutto crudo, stracciatella.
Fried dough ball, raw ham and cream cheese.

13,9



SALMONE MARINATO

Salmone selvaggio marinato con spezie e finocchietto, rughetta selvatica, burrata pugliese, su focaccia.
Salmon marinated with spices, wild fennel, rocket salad, burrata cheese, on focaccia.

18



TARTARE

Di scottona con burrata e rughetta fresca.
Beef with rocket salad and burrata cheese.

16,5



MORTAZZA A MODO MIO

Focaccia croccante in doppia cottura, mortadella, stracciatella, pomodorini pachino arrostiti, trifola di pistacchio di Bronte.
Focaccia, mortadella, stracciatella cheese, roasted pachino tomatoes, ground sauteed pistachio.

12,5

Le Sfiziose

PIZZA
NAPOLETANA



PICCANTE SUPER

Mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, pomodoro San Marzano dell'Agrosernese D.O.P., salame piccante, nduja. Mozzarella from Gioia del Colle, San Marzano tomato, spicy salami, nduja.

PROVALA CON...TRY IT WITH Champignon brasati **+2,5**

11,5



BIANCA E PORCELLA

Guanciale di suino toscano stagionato 6 mesi, mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, pecorino romano D.O.P., fonduta di uova biologiche, pepe nero. Mozzarella, guanciale, pecorino romano cheese, egg and black pepper.

INSOLITA

Funghi prataioli brasati a fuoco vivo, prosciutto cotto, mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle. Braised champignon mushrooms, italian pork cooked ham, mozzarella.

PORCINELLA

Funghi porcini brasati con olio e nipitella, mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, guanciale stagionato, all'uscita grana padano, pepe nero macinato fresco. Braised porcini mushrooms, mozzarella, cured bacon, grana padano, black pepper.

12,5

12,5

16,8

Le Classiche

PIZZA
NAPOLETANA



NAPOLI A MODO MIO

Filetti di pomodori San Marzano dell'Agrosernese D.O.P., mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico all'uscita. Tomato, mozzarella, Pantelleria capers, Cantabrian anchovies at the end.

PROVALA CON...TRY IT WITH Bufala campana D.O.C. e pomodorini arrostiti. Buffalo mozzarella cheese and roasted tomatoes. **+3,5**

10,5



MARINARA

Pomodoro San Marzano dell'Agrosernese D.O.P., aglio, origano, basilico. Tomato sauce, garlic, oregano, basil.

PROVALA CON...TRY IT WITH Acciughe del Cantabrico. Cantabrian anchovies. **+3,5**

6,5



PARMIGIANA VERACE

Pomodoro San Marzano dell'Agrosernese D.O.P., mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, parmigiana di melanzane. Tomato, mozzarella, aubergine.

PROVALA CON...TRY IT WITH Nduja di Spilinga **+3**

10,5



PIZZA FRITTA

Provola affumicata, mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, ricotta fresca e prosciutto cotto di suino italiano. Smoked provola, mozzarella, ricotta cheese, italian cooked ham.

14,5

Le Classiche



MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dell'Agrosernese D.O.P.,
mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, basilico.
Tomato, mozzarella, basil.

7,8

PROVALA CON...TRY IT WITH

- Ricotta fresca mantecata al basilico.
- Fresh ricotta creamed with basil.
- Provola affumicata e pepe nero.
- Smoked provola cheese and black pepper.

+2

+4



MARGHERITA CON BUFALA

Salsa di pomodoro San Marzano dell'Agrosernese D.O.P.,
bufala campana D.O.C., basilico.
Tomato, buffalo mozzarella, basil.

10,5



ORTOLANA

Mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, pomodoro
San Marzano dell'Agrosernese D.O.P., verdure
grigliate, grana padano, scamorza affumicata.
Mozzarella, tomato, mixed grilled vegetables, grana
padano cheese, smoked scamorza cheese.

10,5



SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella fiordilatte di Gioia del Colle, salsiccia,
friarielli.
Mozzarella, sausage, friarielli.

12,5

La Pasta



PACCHERI DI GRAGNANO

- Alla pummarola. With tomato sauce.
- Al ragù di carne. With meat sauce.

10,5

10,5



TORTELLI TOSCANI RIPIENI DI PATATE

- Al burro, salvia, grana padano.
With butter, sage, grana padano cheese.
- Ai funghi porcini.
With porcini mushrooms.

13,5

16,5



SPAGHETTI RUSTICI DI GRAGNANO

- Alle vongole veraci fresche. With clams.
- Alla carbonara. With guanciale, pecorino romano
cheese, eggs, pepper.
- All'amatriciana. With tomato sauce, guanciale,
pecorino romano cheese.

17,9

12

12



GNOCCHI DI PATATE

- Al pesto genovese. With pesto sauce.
- Alla sorrentina. With tomato sauce, mozzarella, grana
padano cheese, oregano, basil.
- Ai funghi porcini. With porcini mushrooms.

13,5

12,5

15,5

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati se fuori stagione, chiedere info al cameriere. Chiedi al nostro staff il menù con gli allergeni.
* Some products may be frozen if out of season, ask the waiter for information. Ask our staff for the menù with allergens.

La Griglia



TAGLIATA DI BISTECCA DISSOSSATA

- Con rucola, grana padano.
With rocket salad, grana padano cheese.
- Con rucola, porcini.
With rocket salad, porcini mushrooms.
- Con rucola, grana padano, riduzione balsamico.
With rocket salad, grana, balsamic vinager.

21

26,5

24,5



BISTECCA ALLA FIORENTINA

500gr. per una persona con patatine fritte*.
Fiorentina beef steak with french fries.

26,5



BISTECCA DI POLLO

Cosciotto di pollo intero disossato, marinato 24 ore con erbe, passato a bassa temperatura e grigliato. Condito con olio EVO e sale grosso.
Whole boneless chicken leg, marinated for 24 hours with herbs, cooked at low temperature and grilled. Seasoned with EVO oil and coarse salt.

16,9

Il vassoio più richiesto



VASSOIO LIGHT

Pollo grigliato, riso in bianco, verdure bollite.
Grilled chicken, white rice, boiled vegetables.

16,9

Le Insalate



TOSCANA

Tonno nostrano sott'olio 70gr, pomodorini, fagioli, cipolla rossa, basilico. Tuna fish, cherry tomatoes, beans, red onion, basil.

12,8



ORTOLANA

Provola affumicata alla griglia, verdure grigliate, semi di sesamo tostati. Grilled smoked provola cheese, grilled vegetables. toasts sesame seeds.

12,8



CONTADINA

Bufala campana, patate, fagioli, carote al vapore, sesamo nero tostato. Buffalo mozzarella, potatoes, green beans, steamed carrots, toasts black sesame.

11



CAPRESE

Bufala campana, pomodori ramati, basilico fresco, olio EVO. Buffalo mozzarella, tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil.

11,8



CUORE

Insalata mista, lamelle di finocchi, mela verde, gherigli di noce. Mixed salad, fennel slices, green apple, walnut kernels.

11,8



CAESAR

Insalata iceberg, salsa Caesar, uovo sodo, filetti di acciughe, crostini di pancarrè al parmigiano. Iceberg salad caesar sauce, boiled egg, anchovies, Parmigiano cheese pan carrè croutons.

12,5

I Contorni

Patate fritte*
Patate Arrosto
Insalata verde

5
5
5

Fagioli Cannellini
Verdure alla griglia
Verdure al vapore

5
7
7

I Dessert

Fatti con le nostre mani.
Made with our hands.



TIRAMISÙ 6,5
Mascarpone cream, eggs, coffee, biscuit dessert.

CHEESE CAKE 6
- Al cioccolato. With Chocolate.
- Ai frutti di bosco. With berries.

PANNA COTTA 6
- Al cioccolato. With Chocolate.
- Ai frutti di bosco. With berries.

CREAM CARAMEL 6
Alla salsa di caramello.
With caramel sauce.

PASTIERA NAPOLETANA 6
Shortcrust pastry, wheat, eggs, ricotta, vanilla,
orange blossom, candied fruits.



CANTUCCINI CON VIN SANTO 7
Cantuccini biscuits with Vin Santo wine.

Le Bevande

Acqua Naturale 1L / Still Water 1L	3,5	Schweppes Lemon - Tonic	4
Acqua Gassata 1L / Sparkling Water 1L	3,5	Spremuta di arancio / Orange Juice	6
Coca Cola	4,5	Succo di mirtillo / Blueberry Juice	7
Coca Cola Zero	4,5	Succhi di frutta (pera, pesca, albicocca, arancio, pompelmo, ananas, ACE) / Fruit Juices (pear, peach, apricot, orange, grapefruit, pineapple, ACE)	5
Fanta	4		
Sprite	4		
Thè Pesca - Limone / Peach - Lemon	4		

I Cocktail

Americano. campari, vermouth rosso, soda.	10	Gin Tonic. gin, acqua tonica, lime.	10
Aperol Spritz. aperol, spumante, soda.	8	Gin Lemon. gin, lemon soda.	10
Negroni. campari, vermouth rosso, gin.	10	Virgin Mojito. lime, zucchero, menta.	8
Cuba Libre. rum, lime, coca cola.	10	Bloody Mary. vodka, tomatojuice, lemon, tabasco, worcester sauce.	8
Mojito. lime, zucchero, menta, rum.	10		
Campari Spritz. prosecco, campari, soda.	8		



Negroni



Mojito



Cuba Libre



Gin Lemon



Aperol Spritz

Le Birre

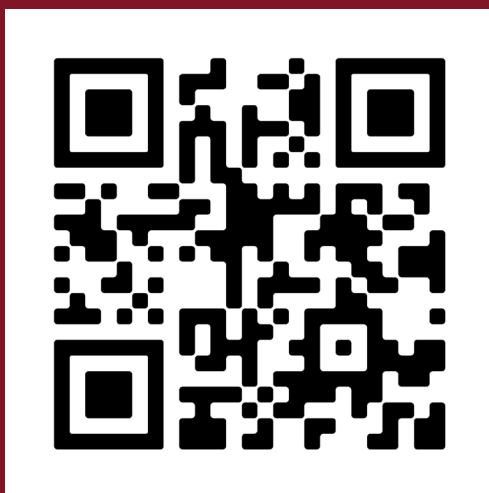
Giusta. la Petrognola. 0,75cl	17,5	Peroni. senza glutine. 0,33cl	5,5
Sasso Rosso. la Petrognola. 0,75cl	17,5	Moretti. 0,66cl	6,5
Franziskaner. 0,50cl	9,5	La Bianca. moretti alla spina. 0,40cl	7,5
Ichnusa. non filtrata. 0,50cl	7	La Chiara. moretti alla spina. 0,40cl	6
Heineken. original. 0,33cl	4,5	La Rossa. moretti alla spina. 0,40cl	7,5
Heineken. free alcool 0,33cl	5		

I Vini

Pettegola.	bt. 0,75 cl	24	calice	5	Aska Bolgheri.	bt. 0,75 cl	38	c.	7,5
Le Rime.	bt. 0,75 cl	18	calice	4	Chianti Cl. D.O.C.G.	bt. 0,75 cl	23,5	c.	5
Tener Spumante.	bt. 0,75 cl	23	calice	4,5	Chianti D.O.C.G.	bt. 0,75 cl	18	c.	4
Costè.	bt. 0,75 cl	24	calice	4,5	Chianti Cl. Riserva.	bt. 0,75 cl	32	c.	7
Centine Bianco IGT.	bt. 0,75 cl	22	calice	4,5	Centine Rosso IGT	bt. 0,75 cl	22	c.	4,5
Centine Rosè IGT.	bt. 0,75 cl	22	calice	4,5					



LASCIA UNA RECENSIONE POSITIVA!
LEAVE A POSITIVE REVIEW!



FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

 **fratellikuore**

 **Fratelli Cuore**

 **fratellikuore.com**