

ANTIPASTI
STARTERS

Bruschetta (1) <i>Toasted bread, tomato, basil, garlic, extra virgin oil</i>	8
Crostini Toscani (1, 4, 5, 7, 9) <i>Traditional tuscan chicken liver pâté on toasts</i>	9
Crostini Misti (1, 4, 5, 7, 9) <i>Mixed toasted bread slices</i>	10
 Antipasto Toscano (tagliere per due persone) Prosciutto crudo, salumi, formaggi e crostini (1, 5, 7, 9) <i>Ham, local cured meats, a selection of cheeses and crostini (for two people)</i>	22
Sformatino di parmigiana di melanzane (3, 7, 8, 9) <i>Eggplant parmigiana flan, a delicate baked eggplant timbale</i>	12
 Polpette fiorentine rifatte al pomodoro (3, 5, 7,9) <i>Traditional tuscan meatballs in tomato sauce</i>	12
Battuta di manzo (3, 4, 5, 10) <i>Hand-cut beef tartare</i>	16
 Terrina di fegatini di pollo con ristretto di vin santo e pane tostato (1, 5, 7, 9) <i>Chicken liver terrine with vinsanto and crunchy bread</i>	12
Polpo croccante alla piastra con patate (5, 4, 7, 14) <i>Grilled crispy octopus wih potato</i>	17

INSALATA
SALAD

Caesar Salad (1, 3, 5, 7, 9, 10) <i>Lettuce, chicken, Parmigiano, croutons and Caesar dressing</i>	13
Insalata Fantasia (3,4,8) <i>Insalata verde, tonno, uovo, olive - Salad, tuna, eggs,olives</i>	12
Caprese con mozzarella di bufala campana D.o.p. (7) <i>Buffalo mozzarella cheese, tomato, sasil and oregan</i>	12
Teresita (7, 9, 12) <i>Insalata verde, formaggio, frutta secca, arancia</i> <i>Green salad, cheese, dried fruit, orange</i>	12

Coperto 3.0
Cover charge

PRIMI PIATTI
MAIN COURSES

Spaghetti alla Carbonara (1, 3, 7) <i>Spaghetti with eggs, cured pork cheek and cheese</i>	13
 Ribollita (1, 7, 9) <i>Traditional florentine bread and vegetable soup</i>	10
Pappardelle al ragù di cinghiale (1, 3, 9, 12) <i>Pappardelle pasta with wild boar sauce</i>	13
 Pici con ragù d'anatra (1, 3, 9, 12) <i>Pici pasta with duck ragù</i>	14
Gnocchi col pomodoro fresco e burrata (1, 5, 7, 9) <i>Potato gnocchi whith Grandma's tomato and burrata cheese</i>	14
 Tortelli di patate del Mugello con ragù di manzo (1, 3, 9, 12) <i>Potato tortelli from Mugello with traditional beef ragù</i>	14
 Gnudi di spinaci e ricotta di pecora con burro e salvia trito di noci e scaglie di pecorino (1, 3, 7, 8) <i>Spinach and sheep's ricotta "Gnudi" with sage and butter, chopped walnuts, and pecorino flakes</i>	16
Lasagne (1, 3, 7, 9, 12)	13
Spaghetti allo scoglio (1, 2, 4, 12, 14) ** <i>Spaghetti with sea food</i>	18
Paccheri al polpo e bottarga di muggine (1, 2, 3, 14) ** <i>Paccheri pasta with octopus and mullet bottarga</i>	19

MENU TARTUFO
TRUFFLE

Spaghetti alla carbonara con tartufo (1, 3, 7) <i>Spaghetti with eggs, cured pork cheek, cheese with seasonal truffle</i>	19
Tagliolini all'uovo con tartufo (1, 3) <i>Homemade egg tagliolini with seasonal truffle</i>	22
Tagliata di manzo con tartufo <i>Beef tagliata with seasonal truffle</i>	30



Consigliato dallo Chef
Recommended by the Chef

 BISTECCA
STEAK

Bistecca Fiorentina

Fiorentina nel Filetto	-	T-bone Steak	60/Kg
 Bistecca nella Costola	-	Rib Steak	55/Kg

 SECONDI PIATTI
COURSES

Galletto al forno con patate <i>Roast Chicken with potatoes</i>	16
 Peposo dell'Impruneta con patate (9, 12) <i>Traditional "Peposo dell'Impruneta", peppery beef stew with potatoes</i>	18
Tagliata di manzo rucola e grana (7) <i>Beef Tagliata with arugula, Parmigiano and extra virgin olive oil</i>	22
 Trippa alla Fiorentina (9, 12) <i>Florentine-style beef tripe in tomato sauce</i>	15
Filetto di manzo con patate al forno <i>Beef fillet with potatoes</i>	26
 Costine di agnello alla griglia con verdure <i>Grilled lamb chops with seasonal vegetables</i>	22
Ossobuco alla fiorentina "bianco" con verdure (1, 7, 8, 9, 12) <i>Tuscan-style Ossobuco with vegetables</i>	20
Baccalà alla livornese (1, 4, 9) <i>Cod "alla Livornese" in tomato sauce</i>	19

CONTORNI
SIDE DISHES

Fagioli bianchi 6 <i>Cannellini beans with olive oil</i>	Verdure di stagione saltate 7 <i>Sautéed seasonal vegetables</i>
Patate arrosto 6 <i>Roasted potatoes</i>	Insalata verde 6 <i>Green salad</i>



DOLCI
DESSERTS

 Cantucci di Prato e Vin Santo (1) Cantucci from Prato with Vin Santo dessert wine	7
Tiramisù fatto in casa (1, 3, 7) Homemade tiramisu	7
Cre moso freddo al pistacchio (1, 3, 7, 8) Cold creamy pistachio	7
Crème brûlée (3, 7) Crème brûlée	7
 Tortino al cioccolato caldo col cuore morbido (3, 7) Warm chocolate lava cake with a soft center	7
Bubino all'arancia con frutta secca (5, 8) Orange Bubino with dried fruit	7

BEVANDE
BEVERAGES

Acqua minerale <i>Mineral water</i>	3
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	3.5
Coca Cola, Fanta	4
Birra alla spina (1) Piccola - <i>small draft beer</i> Media - <i>medium draft beer</i>	4 7
Cocktail (12) Spritz - Limoncello spritz - Hugo spritz - Gin tonic, Gin lemon - Americano, Negroni	7

CAFFÈ
COFFEE & HOT DRINKS

Caffè, Caffè Americano <i>Espresso, American</i>	2.5
Cappuccino (7)	3.5
Caffè corretto (12) <i>Coffee with</i>	5
Caffè freddo <i>Iced coffee</i>	4
Decaffeinato, orzo, the o camomilla <i>Decaf, barley coffee, tea or chamomile</i>	3

Hai bisogno del Wi-Fi?
Inquadra qui
Wi-Fi? Sure. Scan here

Wi-Fi



trattoriadedo



Trattoria Dedo

trattoriadedo.it



Gentile Cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce.
Per maggiori informazioni, chiedi il Menù Allergeni al nostro personale.
Dear customer, the allergens listed below may be present in foods sold as ingredients or as traces. Ask our staff for Allergens Menu

LISTA ALLERGENI

1 GLUTINE (gluten) ; 2 CROSTACEI (crustaceans); 3 UOVA (eggs); 4 PESCI (fish);
5 ARACHIDI (peanuts); 6 SOIA (soybeans); 7 LATTE (milk); 8 FRUTTA A GUSCIO (nuts);
9 SEDANO (celery); 10 SENAPE (mustard); 11 SEMI SESAMO (sesame seeds);
12 SOLFITI (sulphites); 13 LUPINI (lupin); 14 MOLLUSCHI (molluscs)

** Questo piatto può contenere prodotti congelati
This dish may contain frozen products

TRATTORIA
DEDO
MENU