



BONDI

• *Carni e Tartufi* •

MENÙ

I Custodi della Tradizione

Trattoria Bondi è un locale storico di Firenze,
la cui fama risale a più di cinquant'anni fa.

Realizziamo piatti tipici della tradizione toscana con
ingredienti sempre freschi provenienti dal mercato
centrale e da piccole realtà locali.

 **COSA ASPETTI?
SCOPRI IL MENÙ!**

The keepers of tradition

*Trattoria Bondi is an historical restaurant in Florence, whose fame da-
tes back more than fifty years ago.*

*We create typical dishes of the Tuscan tradition with fresh ingredients
from the central market and small local businesses.*

WHAT ARE YOU WAITING FOR? DISCOVER THE MENU!

Antipasti

STARTERS

Bruschetta al pomodoro

Bruschetta with tomato

€7



Tagliere Toscano di salumi e formaggi

Prosciutto toscano, salame toscano, finocchiona, pecorino, crostini

Tuscan platter of cold cuts and cheeses

Tuscan ham, Tuscan salami, finocchiona, pecorino cheese, croutons

€15

Tartare di scottona con concassè di avocado

Angus tartare with avocado concassè

€13

Crostini Misti

paté, fonduta e tartufo, ragù di Chianina, pomodoro

Mixed croutons

Paté, fondue and truffle, Chianina beef ragù, tomato

€9

Calamari* e salvia fritti

*Fried calamari * and sage*

€9

Vegan → ACCONTENTIAMO TUTTI!

Coccoli e verdure saltate in padella

Coccoli and sautéed vegetables

€13

Pizza (pomodoro, verdure alla griglia, olive e tofu)

Pizza (Tomato, grilled vegetables, olives and tofu)

€15

Pici alla Norma

Pici alla Norma

€15



LA NOSTRA
SPECIALITÀ!
OUR SPECIALTY!

Tartufo

TRUFFLE

Uova all'occhio di bue

Fried eggs

€15/25

Gnudi al tartufo

Gnudi with truffle

€19/29

Pici cacio pepe e tartufo

Pici with cacio cheese, pepper and truffle

€19/29

Risottino Champagne al tartufo

Champagne risotto with truffle

€19/29

Filetto di manzo al tartufo con fonduta

Beef fillet with truffle and fondue

€35/45

Patate tartufate gratin

Truffled potatoes gratin

€15/25



PREZZO VARIABILE SECONDO
QUOTAZIONE DI MERCATO



SCOPRI LA BONTÀ
DEL TARTUFO
DISCOVER THE TASTINESS
OF THE TRUFFLE



“Il posto migliore
per innamorarsi è davanti
ad un piatto di tartufi.”

“The best place to fall in love is over
a plate of truffles”



I Primi

FIRST DISHES

Minestrone

Vegetable soup

€9

Ribollita

Typical florentine winter soup

€12

Pici al ragù di Chianina

Big home made SPAGHETTI with Chianina sauce

€14

TARTUFABILE
TRUFFABLE

Pici alla Carbonara

Big home made SPAGHETTI Carbonara

€12

Pici alla Norma

Big home made SPAGHETTI with Norma sauce

€15



Gnudi burro e salvia

"Gnudi" butter and sage

€12

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle with wild boar ragù

€15

Risottino ai frutti di mare, vodka e scorze di agrumi

Seafood risotto

€15

TARTUFABILE
TRUFFABLE

Pasta fresca ripiena di mortadella e pistacchio pepe e pecorino

Fresh pasta filled with mortadella and pistachio, pepper and pecorino

€12

Spaghetti allo scoglio e finocchietto

Seafood spaghetti

€16

I pici rappresentano l'essenza della cucina toscana.

Assomigliano a degli spaghetti fatti a mano con sola acqua, farina, pochissimo olio e sale. Assolutamente da provare!

Pici represent the essence of Tuscan cuisine.

They resemble hand-made spaghetti with only water, flour, oil and salt. A must try!

I Secondi

SECOND DISHES

Bistecca alla **Fiorentina** nella costola

Fiorentina in the rib

MINIMO 1kg - MINIMUM 1kg

€49/kg

Bistecca alla **Fiorentina** nel filetto Classica

Classical Fiorentina in the fillet

MINIMO 1,2kg - MINIMUM 1,2kg

€53/kg

Bistecca alla **Fiorentina** di Chianina

Fiorentina from Chianina

MINIMO 1,3kg - MINIMUM 1,3kg

€79/kg

Grigliata mista di carne e verdure

Mixed grill of meat and vegetables

Manzo, pollo e salsiccia - PER 2 PERSONE

Beef, Chicken and Sausage - FOR 2 PEOPLE

€39

Tagliata di manzo al rosmarino/ al balsamico / scaglie di Grana

Sliced beef with rosemary / balsamic vinegar / parmesan

€19

Hamburger di Angus & chips

Angus burger & chips

€15

Trippa alla Fiorentina

Florentine trippa

€12

Peposo all'Imprunetina

Beef stewed as original medieval recipe

€15

Tagliata di pollo, pomodorini, capperi e grana

Sliced chicken, cherry tomatoes, capers and parmesan

€15

Baccalà al vapore con bastoncini di verdure saltate

Steamed cod with sautéed vegetable sticks

€19





I Nostri Filetti

OUR FILLETS

Filetto di Scottona alla griglia

Grilled beef fillet

€27

Filetto di manzo al rosmarino/ aceto balsamico/ scaglie di grana

Fillet of beef with rosemary / balsamic vinegar / parmesan

€29

Filetto di scottona alle erbe

Beef fillet with herbs

€32

Filetto al pepe verde

Fillet with green pepper

€34

Le Insalate

SALADS

Caprese con bufala 125gr

Caprese with buffalo mozzarella 125gr

€12

Insalata Cesare con code di gamberi

Insalata verde, crostini saltati al burro, parmigiano, gamberi

Caesar salad with prawn tails

Green salad, croutons sautéed with butter, parmesan, prawns

€15

Insalata Greca

Lattuga, feta, cipolla rossa, pomodori, peperoni, olive greche

Greek salad

Lettuce, feta, red onion, tomatoes, peppers, Greek olives

€12

IL PIÙ
SCELTO!
THE MOST POPULAR!



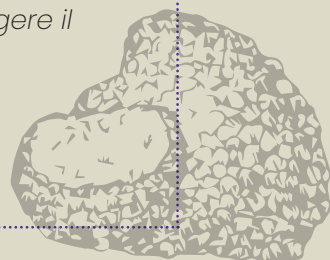
TARTUFABILE
TRUFFABLE

FRESCHE E LEGGERE
FRESH AND LIGHT

TARTUFABILE

La dicitura **TATUFABILE** significa che i piatti contrassegnati sono consigliati dall'oste come ottimo piatto da abbinare al tartufo, se di gradimento quindi chiedendo allo staff è possibile aggiungere il tartufo grattugiato a piatto finito come guarnizione.

SUPPLEMENTO TARTUFO IN BASE ALLA QUOTAZIONE DI MERCATO



I Contorni

SIDE DISHES

Pomodori, cipolle e basilico

Tomatoes, onions and basil

€6

Orto lesso

Boiled vegetables

€6

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€7

Patate arrosto o fritte

Roasted or fried potatoes

€6

Insalata di campo

Field salad

€6

Fagioli al fiasco

Al fiasco beans

€6

I Dolci

→ **CONCLUDI CON UN PO' DI DOLCEZZA!**

FINISH WITH A LITTLE SWEETNESS!

DESSERTS

Cantuccini e Vin Santo

Cantuccini and Vin Santo

€7

Tiramisù della casa

Homemade tiramisù

€6

Cheesecake ai frutti di bosco

Berry cheesecake

€6

Pannacotta al caramello salato e granella di pistacchi

Salted caramel pannacotta and chopped pistachios

€7

Torta di mele tiepida con crema mascarpone a parte

Warm apple pie with mascarpone cream on the side

€6

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€5

Bevande

BEVERAGES



Bibite

SOFT DRINKS

Acqua - 0.75cl <i>Water</i>	€3
Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite / Lemon Soda / Acqua Tonica	€4
Thè alla Pesca / Thè al Limone <i>Ice Peach Tea / Ice Lemon Tea</i>	€3,5
Succo di Frutta <i>Fruit Juice</i>	€3,5
Spremuta di Arancia <i>Fresh Orange Juice</i>	€5

Aperitivi

HAPPY HOUR

Prosecco	€5
Kir Prosecco	€6
Vermouth Prosecco	€6
Spritz Aperol	€7



Vini

WINES



Vino della Casa Rosso / Bianco

House Wine Red / White

1/4 Lt

€5

1/2 Lt

€9

Vini a Bicchiere:

Glass of Wine

BIANCHI - WHITE

Bianco di Toscana

€5

Pinot Grigio

€6

Rosatello di Ruffino - Rosè

€6

Gewurtztraminer

€7

ROSSI - RED

Chianti San Lorenzo

€5

Chianti Classico Granaio

€7

Rosso di Montalcino

€9

Birre

BEERS



Birra alla Spina:

Draft Beers

Birra Chiara Piccola 0,20 Lt

€4

Blonde Beer Small

Birra Chiara Media 0,40 Lt

€6

Blonde Beer Medium

Liquori

SPIRITS

Limoncello	€3,5
Grappa Bianca	€4,5
Grappa Scura	€5
Sambuca	€4
Amaro Montenegro	€4
Amaro Lucano	€4
Jegermeister	€4
Amaretto di Saronno	€4,5
Whiskey	€8/10

Whisky

Jack Daniel's	€8
Maker's Mark	€8
● Tottori	€10
Oban	€10

COPERTO 2€

chiedi al personale di sala il menù con gli **allergeni**

PLACE 2€

ask to your waiter menù with **allergens**

*“ non c'è amore più sincero
dell' amore per il cibo! ”*

www.trattoriabondi.it

