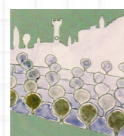


Siamo produttori diretti di:

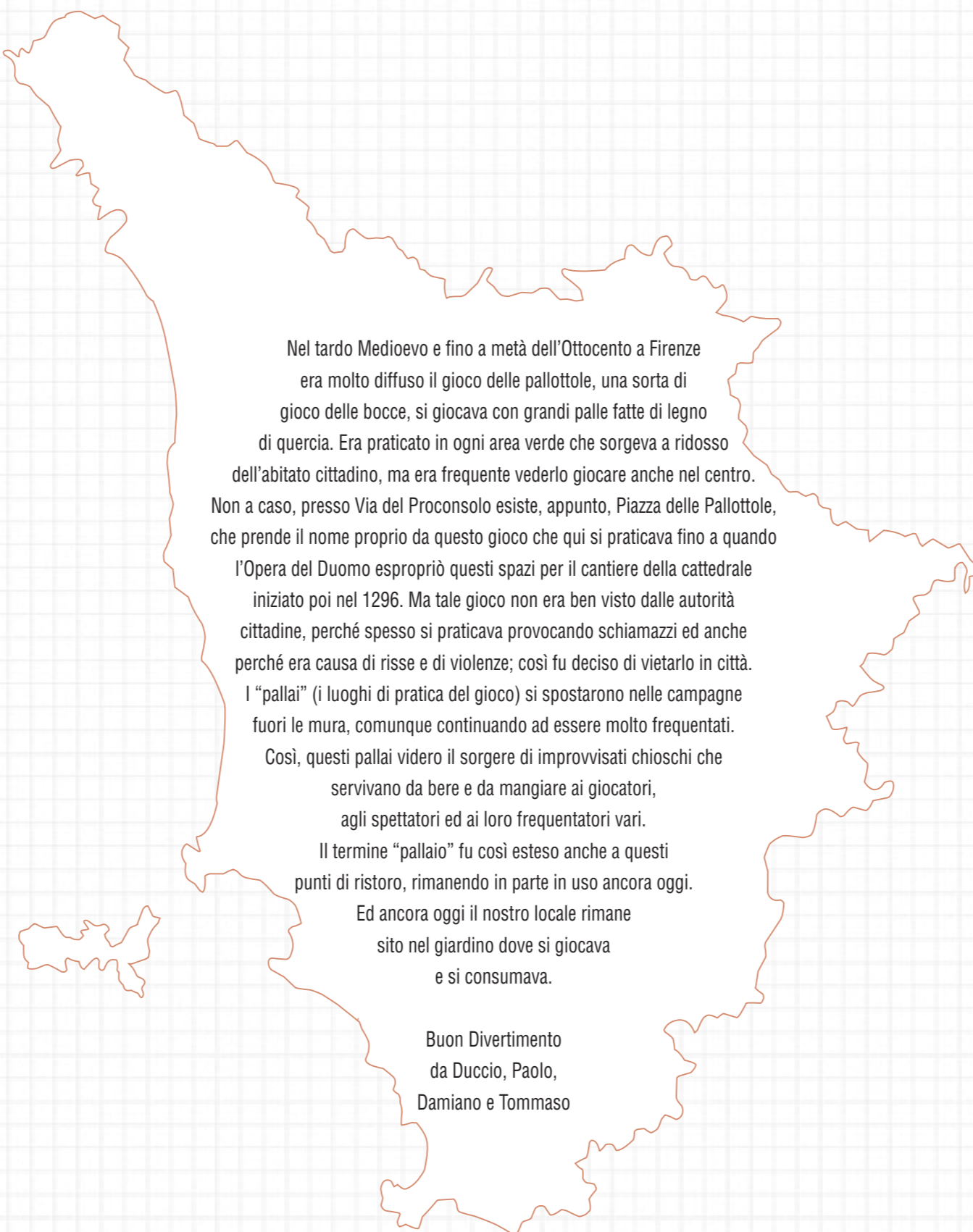


Zafferano
delle Colline Fiorentine



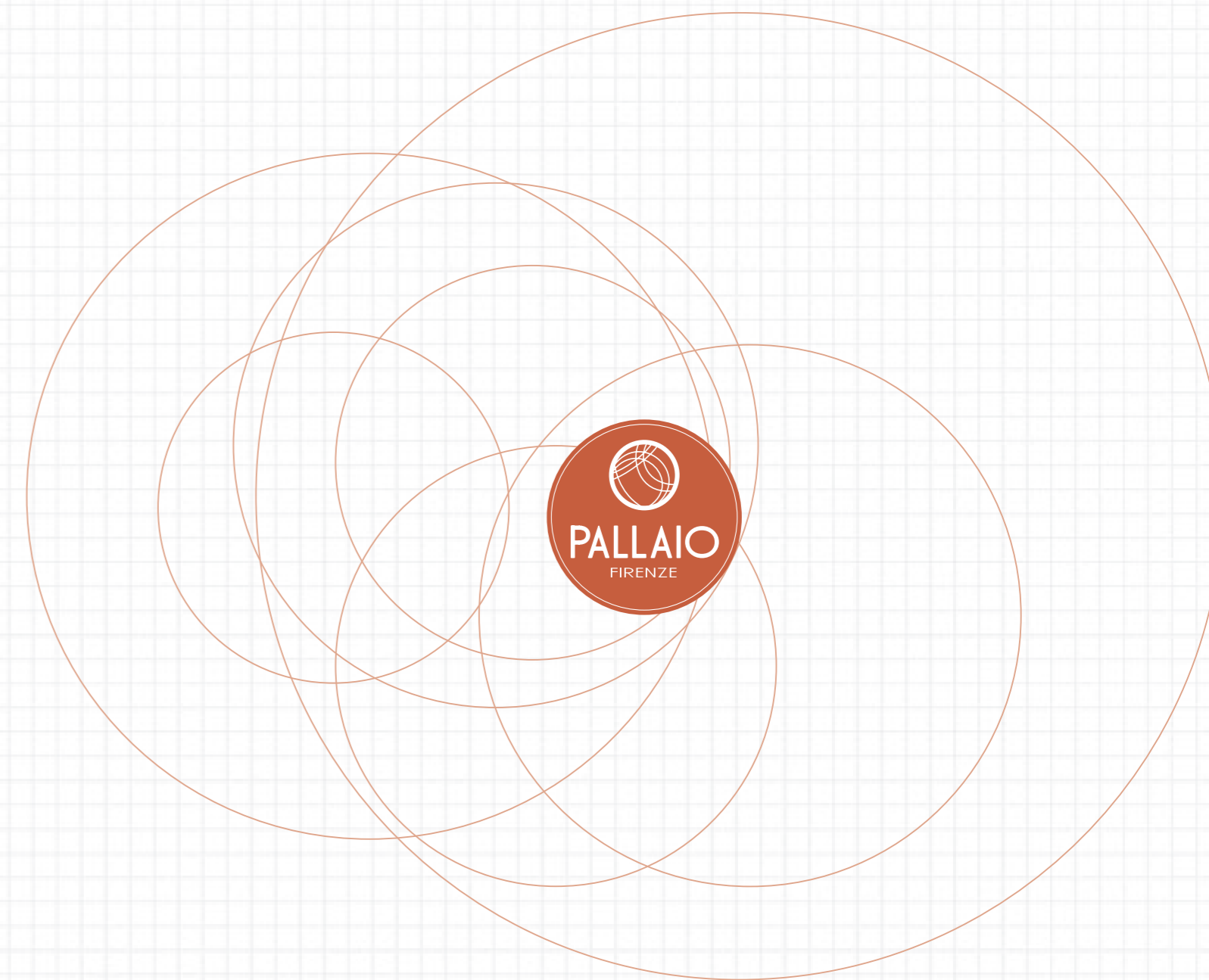
Olio extravergine
di oliva

Azienda agricola Poggio a Muscoli - Fiesole (Fi)



Nel tardo Medioevo e fino a metà dell'Ottocento a Firenze era molto diffuso il gioco delle pallottole, una sorta di gioco delle bocce, si giocava con grandi palle fatte di legno di quercia. Era praticato in ogni area verde che sorgeva a ridosso dell'abitato cittadino, ma era frequente vederlo giocare anche nel centro. Non a caso, presso Via del Proconsolo esiste, appunto, Piazza delle Pallottole, che prende il nome proprio da questo gioco che qui si praticava fino a quando l'Opera del Duomo espropriò questi spazi per il cantiere della cattedrale iniziato poi nel 1296. Ma tale gioco non era ben visto dalle autorità cittadine, perché spesso si praticava provocando schiamazzi ed anche perché era causa di risse e di violenze; così fu deciso di vietarlo in città. I "pallai" (i luoghi di pratica del gioco) si spostarono nelle campagne fuori le mura, comunque continuando ad essere molto frequentati. Così, questi pallai videro il sorgere di improvvisati chioschi che servivano da bere e da mangiare ai giocatori, agli spettatori ed ai loro frequentatori vari. Il termine "pallaio" fu così esteso anche a questi punti di ristoro, rimanendo in parte in uso ancora oggi. Ed ancora oggi il nostro locale rimane sito nel giardino dove si giocava e si consumava.

Buon Divertimento
da Duccio, Paolo,
Damiano e Tommaso



[@pallaiofirenze](#) [pallaio](#) [pallaio_firenze](#)

free wifi:
rete: VodafonePALLAIO
password: pallaiofirenze

EST. 1989



I TAGLIERI

TAGLIERE DEL PALLAIO:	24
PROSCIUTTO CRUDO DEL PRATOMAGNO 18 MESI	
SALAME TOSCANO	
FINOCCHIONA DI CINTA SENESE	
GUANCIALE TOSCANO	
PECORINO FRESCO	
PECORINO STAGIONATO	
COCCOLI	
COMPOSTA DI ARANCE	
SOTTOLI	
(Consigliato per 2/3 persone)	

SELEZIONE DI FORMAGGI:	16
STRACCHINO FRESCO DEL CONTADINO	
PECORINO FRESCO	
PECORINO ROSSO SENESE	
ERBORINATO	

SELEZIONE DI SALUMI:	14
PROSCIUTTO CRUDO DEL PRATOMAGNO 18 MESI	
SALAME TOSCANO	
FINOCCHIONA DI CINTA SENESE	
GUANCIALE TOSCANO	

ANTIPASTI

IL PATÈ STORICO DEL PALLAIO	9
profumato con bacche di ginepro del Mugello	
COCCOLI	12
con stracchino e prosciutto del pratomagno 18 mesi	
PARMIGIANA DI MELANZANE	10
con fiordilatte fresca Pugliesina, basilico fresco e grana padano	
COCCIO DI POLPETTE DI BISTECCA	9
con la pommarola della nonna e crostini di pane	
CROCCHETTE DI LAMPREDOTTO	8
servite con la sua salsa verde	
BUDINO DI CIPOLLOTTI	11
con ragù di fegatini al vin santo	
CARPACCIO DI MANZO	14
marinato in casa con scorze di agrumi rucola e scaglie di grana	

LA PASTA

FARFALLINE MITICHE DEL PALLAIO	10
CON SPECK E SCAMORZA AFFUMICATA	
piatto storico dal giorno dell'inaugurazione (12 Febbraio 1989)	
TONNARELLO CACIO E PEPE	13
fatto in casa	
PAPPARDELLE FRESCHE	14
al ragù di cinghiale	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO PURISSIMO	14
(Azienda agricola Poggio a Muscoli) gamberi e zucchine	
PICI AL RAGÙ	13
fatti in casa con ragù di solo manzo selezionato	
AGNOLOTTI DEL PALLAIO	15
come da tradizione con sfoglia allo Zafferano purissimo dei colli fiorentini di nostra produzione (Poggio a Muscoli), ripieni di ossobuco	
TORTELLI DI PATATE O GNOCCHI DI PATATE	
fatti in casa	
Burro e salvia / Pomodoro / Crema di zucchine e pecorino	12
Al ragù di manzo	13
Con i funghi porcini	14
Al ragù di cinghiale	15

SECONDI

GALLETTO DEL CHIANTI	14
mezzo galletto in classica concia toscana cotto alla griglia	
GRAN FRITTO DELL'AIA	17
pollo, coniglio e verdure dell'orto	
FILETTO DI BACCALA' A MODO NOSTRO	16
scottato in padella con croccante di verdure	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO	20
CON MISTICANZA E GRANA A SCAGLIE	
il controfiletto grigliato con misticanza e scaglie di grana padano	
ROSTICCIANA	15
marinata a bassa temperatura e finita sulla griglia	
SALSICCIA ARTIGIANALE	16
alla piastra con cimette di rapa	
BISTECCA FIORENTINA ALLA GRIGLIA	l'etto 5,80
taglio minimo circa 1,3kg	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	24
(secondo disponibilità) su radicchiotti di stagione	

CONTORNI

SPINACI SALTATI, AGLIO E PEPERONCINO	5
PATATE TOSCANE AL FORNO	5
FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO	6
CIME DI RAPA SALTATE	6
INSALATA MISTA	5
PATATE FRITTE CON LE SUE SALSE	6
SCOTTELLATO DI RADICCHIETTI DI STAGIONE	6
pomodorini freschi e julienne di carote	

CALZONI

CALZONE CLASSICO	11
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	
CALZONE FRITTO	12
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salame piccante	
CALZONE POPEYE	12
Mozzarella fior di latte, salsiccia fatta in casa da noi, spinaci saltati piccantini	

PIZZE

(SOLO A CENA)	
FOCACCIA	3
Olio e origano	
MARINARA	7,5
Pomodoro, olio, aglio, origano	
MARGHERITA	9
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	
NAPOLI	10
Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe, basilico	
BUFALA E POMODORINI	12
Pomodorini, mozzarella di bufala, basilico	
FORCELLA	12
Rossa con pepe e scamorza, (la pizza dei pizzaioli)	
PARMIGIANA	13
Dalla doppia cottura nel nostro forno, melanzane, mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, basilico, grana	
PALLAIO	14
Mozzarella, cipolla brasata, salsiccia fatta in casa, patate arrosto e scamorza affumicata	
CREMA DI ZUCCHINE E GUANCIALE	12
Crema di zucchine, mozzarella, guanciale, pecorino toscano	
SALSICCIA E FRIARIELLI	12
Bianca, provola, salsiccia fatta in casa, friarielli	
ORTOLANA	11
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, cipolle, peperoni, zucchine, melanzane	
PANE ARABO	12
Focaccia ripiena di mozzarella, rucola, pomodoro, prosciutto crudo	
PORCINI	13
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini	
PETER PAN	12
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte	
DIAVOLA	11
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, peperoncino	
QUATTRO FORMAGGI DEL PALLAIO	13
Mozzarella pugliesina, gorgonzola, scamorza affumicata, parmigiano 24 mesi, salamino piccante, rucola	

EXTRA:

Bufala + 2€, Porcini + 2€, Prosciutto crudo + 3€, Rucola + 2€

SI AVVERTE LA GENTILE CLIENTELA CHE NON FACCIAMO PIZZE FORMATO BABY

DOLCI

(RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA)	
CREMA DI SORBETTO AL LIMONE	6
con o senza vodka	
IL TIRAMISU MITICO DEL PALLAIO	6
dal 1989	
CREMA CROCCANTE AL CAMELLO	6
la nostra versione della crema catalana.	
P.S.: avoglia a battere e un' si stacca!!	
TORTINO DI MELE CALDO	7
servita con gelato alla crema	
IL CHEESECAKE CLASSICO	7
cioccolato fondente / arance amare fatte in casa	
coulis di frutti di bosco	
IL CHEESECAKE CREMOSO	7
(preparato a freddo)	
cioccolato fondente / arance amare fatte in casa	
coulis di frutti di bosco	
CUORE CALDO DI CIOCCOLATO FONDENTE	7
servito con panna montata	
CANTUCCI FATTI IN CASA	7
mandorle e cioccolato, con vin santo di Felsina	
GELATI E SORBETTI	6
cioccolato / crema / fragola / limone	

Senza glutine Vegetariano

PER GLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE



Pane Toscano D.O.P. (cotto a legna), schiacciata artigianale e coperto € 2,5

“ Tutti i nostri prodotti sono lavorati, sporzionati, abbattuti e congelati ”

SI PREGA DI CHIEDERE IL CONTO AL CAMERIERE

BEVANDE

VINO DEL PALLAIO:	
Rosso (sangiovese in purezza) e Bianco (trebbiano e malvasia)	
In collaborazione con Felsina Castelnuovo Berardenga	
Bicchiere (15c l).....	5
Bottiglia (75c l).....	15

BIRRA ALLA SPINA BIONDA/ROSSA	
(20c l).....	4
(40c l).....	6
BIRRA GRAN RISERVA	
LAGER 5,2% vol (50c l).....	7
BLANCHE 5,1% vol (50c l).....	7
ROSSA VIENNA STYLE 5,2% vol (50c l).....	7
DOBPIO MALTO BOCK 6,8% vol (50c l).....	7
WEISSE TRADIZIONALE 5,5% vol (50c l).....	7
WEISSE “DUNKEL” SCURA 5,2% vol (50c l).....	7

COCA COLA/ COCA COLA ZERO (vetro 33 cl).....	4
FANTA (vetro 33 cl).....	4
SUCCO DI FRUTTA (33 cl).....	4
ACQUA TOSCANA DI VERNA (75 cl).....	2,50
CAFFÈ	2
CAPPUCCINO	3

COCKTAIL/LONG DRINKS

AMERICANO	8
Bitter campari, vermouth rosso, soda	
NEGRONI	8
Bitter campari, vermouth rosso, gin	
SPRITZ	7
Aperol o Campari, prosecco e soda	
MOSCOW MULE	8
Vodka, lime fresco, ginger beer	
GIN & TONIC	8
Chiedi la nostra selezione di gin	