Trattoria Boboli

DAL 1978

FIRENZE

MENÙ

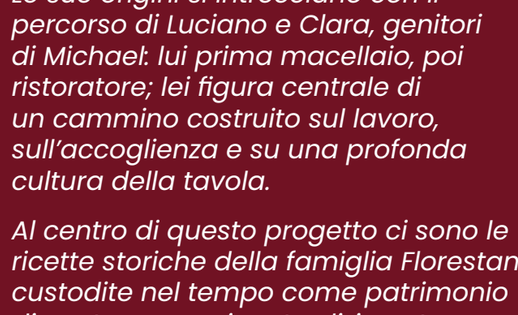
WWW.TRATTORIABOBOLI.IT

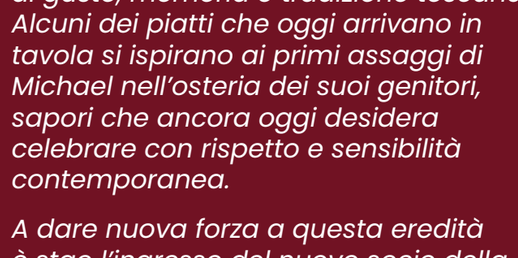
Trattoria Boboli nasce da una storia di famiglia e da una visione che guarda al futuro senza perdere il valore delle proprie radici.

Le sue origini si intrecciano con il percorso di Luciano e Clara, genitori di Michael: lui prima macellaio, poi ristoratore; lei figura centrale di un cammino costruito sul lavoro, sull'accoglienza e su una profonda cultura della tavola.

Al centro di questo progetto ci sono le ricette storiche della famiglia Florestani, custodite nel tempo come patrimonio di gusto, memoria e tradizione toscana. Alcuni dei piatti che oggi arrivano in tavola si ispirano ai primi assaggi di Michael nell'osteria dei suoi genitori, sapori che ancora oggi desidera celebrare con rispetto e sensibilità contemporanea.

A dare nuova forza a questa eredità è stao l'ingresso del nuovo socio della Rinomata Ditta Bellini, che ha portato al progetto competenze organizzative e produttive decisive. Grazie a questo contributo, le ricette di famiglia trovano oggi continuità attraverso produttori selezionati e un laboratorio in cui tradizione e ricerca si incontrano ogni giorno.







Trattoria Boboli is rooted in a family story and in a vision that looks ahead without losing touch with its origins.

Its beginnings are tied to Luciano and Clara, Michael's parents: he was first a butcher, then a restaurateur; she was a key part of a journey built on hard work, hospitality and a deep culture of the table.

At the heart of this project are the historic recipes of the Florestani family, preserved over time as a heritage of flavour, memory and Tuscan tradition. Some of the dishes served today are inspired by Michael's earliest tastes in his parents' osteria, flavours he still chooses to honour with respect and a contemporary sensibility.

This legacy has been strengthened by the arrival of the new partner from Rinomata Ditta Bellini, whose organisational and production expertise has given the project greater structure and continuity. Thanks to this contribution, the family recipes now live on through selected producers and a laboratory where tradition and research meet every day.

ANTIPASTI

PERFETTO PER **DUE**



ANTIPASTO MISTO
Selezione di prodotti toscani di nostra esclusiva: mortadella di Siena, salamino contadino, fiocco di spalla stagionato, lombatello, salsiccia appassita al tartufo, Pecorino primosale, Pecorino stagionato 4 mesi in olio d'oliva toscano, crostini di stagione
Selection of our signature Tuscan cured meats, cheeses and seasonal crostini
allergeni: 4 - 7 - 8 - 12

DEGUSTAZIONE DI POLENTA ALLA TOSCANA
Polenta fritta in quattro varianti: fegatino tradizionale toscano, sugo di peposo, fonduta di Pecorino al tartufo, lardo stagionato, noci e miele
Fried polenta served in four variations: traditional Tuscan chicken liver pâté, peposo sauce, truffle pecorino fondue, and aged lardo with walnuts and honey
allergeni: 4 - 7 - 8 - 12

TARTARE DI CHIANINA
Tartare di Chianina accompagnata da crema di Pecorino al tartufo
Chianina beef tartare with truffle Pecorino cream
allergeni: 7

L'ANTIPASTO DEL TOSCANO
Fiocco di spalla stagionato, mortadella di Siena, pecorino primo sale, bruschetta, crostino all'estratto di peposo e crostino ai fegatini
Cured pork shoulder, Siena mortadella, fresh pecorino cheese, bruschetta, crostino with peposo reduction, and chicken liver crostino
allergeni: 4 - 7 - 12

VEGETARIANI

CHIPS CON PECORINO AL TARTUFO
Croccanti chips di patate tagliate sottili, fritte al momento e servite con una delicata crema di Pecorino al tartufo
Freshly fried thin potato chips with truffle Pecorino cream
allergeni: 7

DOLCE POLENTA
Polenta fritta in quattro varianti: burrata noci e miele, fonduta di Pecorino al tartufo, Pesto di basilico al pistacchio, bruschetta con stracciatella
Fried polenta in four variations: burrata with walnuts and honey, truffle Pecorino fondue, basil and pistachio pesto, and bruschetta with stracciatella.
allergeni: 7 - 8

PER L'ITALIA
Melanzane grigliate, pesto di basilico al pistacchio, bufala D.O.P., pomodoro rosso a fette, granella di pistacchi e panaccio toscano
Grilled aubergines, pistachio basil pesto, buffalo mozzarella D.O.P., tomatoes, pistachio crumbs and Tuscan flatbread
allergeni: 7 - 8

LA BRUSCHETTA AL POMODORO *BINOMIO INCREDIBILE CON LA STRACCIATELLA*
Pane casereccio tostato, strofinato con aglio e condito con pomodorini freschi, basilico, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale
Toasted country bread with garlic, fresh cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

Servizio e coperto, pane rustico 100% senza glutine, olio e crema di aceto balsamico di nostra produzione
Service and cover charge: 100% gluten-free rustic bread, served with our own olive oil and balsamic vinegar glaze

La nostra pasta / our pasta

Tutte le paste del nostro menù sono preparate nel laboratorio di Trattoria Boboli, a pochi passi da Porta Romana, per garantire ogni giorno la massima qualità.

Grazie alla ricerca e allo studio, abbiamo messo a punto una ricetta esclusiva **100% gluten free**, pensata per offrire tutto il gusto, la consistenza e il piacere della migliore pasta tradizionale.

All the pasta dishes on our menu are prepared in the Trattoria Boboli workshop, just a few steps from Porta Romana, to ensure the highest quality every day.

Thanks to extensive research and development, we have created an exclusive **100% gluten-free** *recipe designed to offer all the flavour, texture, and pleasure of the finest traditional pasta.*

Mezza manica, pasta corta pensata per trattenere il condimento

Mezza manica, short pasta designed to hold the sauce



Pici, pasta lunga per sughi avvolgenti, sempre al dente

Pici, long pasta for rich, enveloping sauces



Pappardella, pasta lunga, larga e piatta perfetta per sughi corposi

Pappardella, long, wide and flat pasta, perfect for hearty sauces.



Pasta fresca, fatta a mano ogni giorno

Fresh pasta, handmade every day



La nostra ***pasta viene preparata espressa:*** per garantire la massima qualità, ***i primi possono richiedere fino a 12 minuti di cottura.***

Our pasta is prepared to order: to ensure the highest quality, ***first courses may require up to 12 minutes of cooking time.***

15 MIN

100% GLUTEN FREE

SCOPRI LE NOSTRE VIDEORICETTE

Discover our video recipes

PRIMI



PICI MANTECATI NELLA FORMA DI PECORINO
Pici freschi di nostra produzione mantecati nella forma di Pecorino Romano stagionato D.O.P., con pepe nero Cuvée
Fresh homemade pici tossed in an aged Pecorino Romano D.O.P. wheel, served with black pepper
allergeni: 7

MEZZI PACCHERI AL RAGÙ
Mezzi paccheri freschi di nostra produzione conditi con ragù bianco alla maremmana
Fresh homemade mezzi paccheri with Tuscan-style white ragù
allergeni: 7 - 9 - 12

RICETTA STORICA DI FAMIGLIA

PICI AL PEPOSO
Pici freschi di nostra produzione mantecati nel Peposo al Chianti
Fresh homemade pici with Chianti Peposo sauce
allergeni: 12

PAPPARDELLA SUL CINGHIALE
Pappardella fresca di nostra produzione con un ricco ragù di cinghiale
Fresh homemade mezzi paccheri with a rich wild boar ragù
allergeni: 9 - 12:

PAPPARDELLA CON IL SUGO DI NANA *BINOMIO INCREDIBILE CON LA STRACCIATELLA*
Pappardelle fresche di nostra produzione con sugo di anatra a lenta cottura, intenso, elegante e ispirato alla tradizione toscana
Fresh pappardelle of our own production with slow-cooked duck sauce inspired by Tuscan tradition
allergeni: 9 - 12

PICI ALLA MARIO 1934 *PERFETTI CON LA NOSTRA BURRATA*
Pici freschi di nostra produzione con guanciale semi-stagionato di nostra esclusiva produzione e salsa di pomodoro integrale
Fresh homemade pici with our signature semi-aged guanciale and tomato sauce

PICI ALLA CARBONARA *ESPLOSIONE DI GUSTO CON IL TARTUFO*
Pici freschi di nostra produzione con guanciale semi-stagionato di nostra esclusiva produzione, Pecorino Romano stagionato D.O.P. e tuorlo d'uovo
Fresh homemade pici with our semi-aged guanciale, aged Pecorino Romano D.O.P. and egg yolk
allergeni: 3 - 7

VEGETARIANI

PICI CON POMODORO INTEGRALE
Pici freschi di nostra produzione con salsa di pomodoro Integrale
Homemade pici with tomato sauce

MEZZI PACCHERI IN GIALLO
Mezzi paccheri freschi di nostra produzione con crema di zucca e fonduta di Pecorino al tartufo
Fresh homemade mezzi paccheri with pumpkin cream and truffle Pecorino fondue
allergeni: 3 - 7

MEZZI PACCHERI IN VERDE
Mezzi paccheri freschi di nostra produzione con pesto di pistacchio e stracciatella
Fresh homemade mezzi paccheri with pistachio pesto and stracciatella
allergeni: 3 - 7 - 8

LA RIBOLLITA
pane raffermo senza glutine, cavolo nero, fagioli cannellini e verdure di stagione
Fresh homemade pici with tomato sauce
allergeni: 9

MEZZI PACCHERI PICCANTI DELLA TRATTORIA
Mezzi paccheri freschi di nostra produzione con un mix di spezie, aglio fresco, peperoncino, Grana Padano e Pecorino Romano stagionato D.O.P.
Fresh homemade mezzi paccheri with spices, fresh garlic, chilli, Grana and Pecorino Romano D.O.P.
allergeni: 3 - 7 - 8

PICI CARBONARA AL TARTUFO
Pici freschi di nostra produzione con crema di tartufo, turlo d'uovo e pecorino romano DOP
Pici freschi di nostra produzione con crema di tartufo, turlo d'uovo e pecorino romano DOP
allergeni: 3 - 7

Le ricette storiche di casa Boboli

Ci sono ricette che appartengono alla memoria prima ancora che alla cucina.

Il peposo e la ribollita raccontano la Toscana più autentica: tempi lenti, gesti semplici e sapori profondi.

Da Trattoria Boboli custodiamo queste ricette storiche di famiglia e le riportiamo in tavola con rispetto, reinterpretando **per la prima volta in Toscana la ribollita in versione 100% gluten free**, senza perdere il carattere della tradizione.

Boboli's Historic House Recipes

Some recipes belong to memory even before they belong to cuisine.

Peposo and ribollita tell the story of the most authentic Tuscany: slow times, simple gestures, and deep flavors.

At Trattoria Boboli, we preserve these historic family recipes and bring them back to the table with respect, reinterpreting **ribollita for the first time in Tuscany in a 100% gluten-free version**, without losing the character of tradition.



IL PEPOSO

Spezzatino di manzo cotto nel nostro Chianti, aglio e pepe nero
Slow-cooked beef stew with our Chianti, garlic and black pepper
allergeni: 12



Puoi acquistare la base del nostro Peposo 100% Gluten Free in barattolo e portare a casa i sapori dell'osteria
CHIEDI AL PERSONALE I PRODOTTI DISPONIBILI.

LA RIBOLLITA

pane raffermo senza glutine, cavolo nero, fagioli cannellini e verdure di stagione
gluten-free stale bread, Tuscan kale, cannellini beans and seasonal vegetables
allergeni: 9



Puoi acquistare la nostra ribollita 100% Gluten Free in barattolo e portare a casa i sapori dell'osteria
CHIEDI AL PERSONALE I PRODOTTI DISPONIBILI.



I menù degustazione Our Tasting Menus

FIRENZE IN TAVOLA

la degustazione per chi ama la Toscana
A tasting menu for those who love Tuscany

L'ANTIPASTO DEL TOSCANO
Fiocco di spalla stagionato, mortadella di Siena, Pecorino primo sale, bruschette e crostino ai fegatini
Aged shoulder ham, mortadella di Siena, fresh Pecorino, bruschette and chicken liver crostino

UNO SOLAMENTE
Bistecca con osso selezionata dal nostro chef per una persona ~ 500g
Bone-in steak selected by our chef for one person

PATATE AL FORNO
Patate al forno dorate, insaporite con fragrante mix di spezie
Oven-roasted potatoes with spices

bevande e coperto escluso
Beverages and cover charge not included



TRADIZIONE TOSCANA

I piatti tipici della trattoria
The classic flavours of the trattoria

MEZZI PACCHERI SUL CINGHIALE
Mezzi paccheri freschi di nostra produzione con ricco ed aromatico ragù di cinghiale
Fresh homemade mezzi paccheri with rich wild boar ragù

IL PEPOSO
Spezzatino di muscolo cotto nel nostro Chianti, aglio e pepe nero
Slow-cooked beef stew with our Chianti, garlic and black pepper

PATATE AL FORNO
Patate al forno dorate, insaporite con fragrante mix di spezie
Oven-roasted potatoes with spices

bevande e coperto escluso *Beverages and cover charge not included*

SECONDI

L'OSSOBUCO
Ossobuco di vitella CBT servito con salsa alla toscana
Slow-cooked veal ossobuco with Tuscan sauce
allergeni: 9

IL PEPOSO
Spezzatino di manzo cotto nel nostro Chianti, aglio e pepe nero
Slow-cooked beef stew with our Chianti, garlic and black pepper
allergeni: 12

TAGLIATA DI POLLO
Posteriore di pollo CBT e poi grigliato, su letto di rucola con scaglie di Grana Padano
Grilled chicken served on rocket bed with Grana Padano shavings
allergeni: 7

Porta a casa i sapori dell'osteria

Nel laboratorio Boboli puoi acquistare alcune delle specialità più iconiche del nostro menù, come il peposo in barattolo, la ribollita e tanti altri.
CHIEDI AL PERSONALE I PRODOTTI DISPONIBILI.

Take home the flavours of the osteria

At the Boboli laboratory you can buy some of our most iconic specialties, including peposo in a jar.
ASK OUR STAFF ABOUT AVAILABLE PRODUCTS.



VEGETARIANI

POLPETTE DI VERDURE AL POMODORO INTEGRALE
Polpette vegetali con formaggio affumicato ripassate al sugo di pomodoro integrale
Vegetable and cheese meatballs in tomato sauce
allergeni: 7

PER L'ITALIA
Melanzane grigliate, pesto di basilico al pistacchio, bufala D.O.P., pomodorini, granella di pistacchi e panaccio toscano
Grilled aubergines, pistachio basil pesto, buffalo mozzarella D.O.P., cherry tomatoes, pistachio crumbs and Tuscan flatbread
allergeni: 7 - 8

SCOPRI LE NOSTRE VIDEORICETTE

Discover our video recipes

INSALATONE

LA PIÙ AMATA

INSALATA DI CESARE *INCREDIBILE CON LA BUFALA*
Insalata mista di stagione, uovo sodo, pollo alla griglia, salsa allo yogurt e scaglie di Grana Padano D.O.P.
Seasonal salad, hard-boiled egg, grilled chicken, yogurt dressing and Grana Padano D.O.P. flakes
allergeni:3-7-12

VEGETARIANE

AUGUSTUS SALAD
Uovo sodo, radicchi misti, scaglie di Grana Padano, dressing allo yogurt
Hard-boiled egg, mixed radicchio, Grana Padano,. flakes and yogurt dressing
allergeni: 3-7-12

INSALATA DELLA TRATTORIA
Radicchi misti, ricotta di pecora stagionata DOP, cipolla, peperoni e cetrioli
Mixed radicchio, aged sheep's ricotta D.O.P., onion, peppers and cucumber
allergeni: 7

UN INCONTRO A CAPRESE
Pomodoro rosso, mozzarella di bufala D.O.P., burratina pugliese e basilico
Tomato, buffalo mozzarella D.O.P., apulian burrata and basil
allergeni: 7

CATERINA DE MEDICI
Insalata mista di stagione, ricotta di pecora stagionata DOP, pere, noci, pomodori secchi e miele millefiori
Seasonal salad, aged sheep's ricotta D.O.P., pears, walnuts, sun-dried tomatoes and wildflower honey
allergeni: 7 - 8 - 12

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

la regina dell'osteria

SELEZIONE DELLO CHEF
Lombate selezionate per il perfetto equilibrio tra marezzatura e persistenza aromatica. Taglio fisso: ~1,2 kg
Selected loins with balanced marbling and long aromatic finish ~1,2 kg

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE — CHIANINA

CHIANINA IGP
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
Selezione d'eccellenza caratterizzata da estrema tenerezza e ridotto apporto lipidico. Sottoposta a frollatura dry-aged di oltre 30 giorni per esaltarne la tipica sapidità minerale e la complessità aromatica
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Dry-aged over 30 days for greater depth and minerality

UNO SOLAMENTE
Bistecca con osso selezionata dal nostro chef per una persona ~ 500g
Bone-in steak selected by our chef for one person

I FILETTI

IL PIÙ AMATO

FILETTO AL SUGO DI PEPOSO DELL'IMPRUNETA
Filetto di manzo ~ 250 g. glassato in una saporita salsa all'estratto di peposo
Beef fillet glazed with a rich peposo reduction
allergeni: 12

ESPLOSIONE DI GUSTO CON LA CREMA DI PECORINO AL TARTUFO

FILETTO ALLA GRIGLIA
La parte più tenera del manzo, cotta alla griglia per preservarne succosità e tenerezza ~ 250g
The tenderest beef cut, grilled to preserve juiciness and flavour

IL FILETTO DEL MONSIGNORE
Filetto di manzo ~ 250 g glassato in salsa di Vin Santo e servito con lardo stagionato
Beef fillet glazed with Vin Santo sauce and served with aged lardo
allergeni: 12

CONTORNI

VEGANI

L'**ORTO** IN TAVOLA

CAPONATA DI VERDURE AL FORNO
Melanzane, peperoni, carote, pomodorini, zucchine, cipolla e aglio, con olive e origano
Aubergines, peppers, carrots, cherry tomatoes, onion, courgettes and garlic, with olives and oregano

INSALATA MISTA
Insalatina mista di stagione, carote e pomodorini ciliegino
Seasonal mixed salad with carrots and cherry tomatoes

FAGIOLI TOSCANI
Fagioli all'olio Evo
Tuscan beans with extra virgin olive oil

PATATE AL FORNO
Patate al forno dorate e speziate
Oven-roasted potatoes with spices

il laboratorio della trattoria

Nel laboratorio di Trattoria Boboli nascono ogni giorno le nostre paste e il pane 100% gluten free, insieme alla produzione dolciaria. Qui lavoriamo con attenzione e cura artigianale, partendo da materie prime selezionate e da una ricerca costante sulla qualità del prodotto.

Grazie alla collaborazione con la storica Ditta Bellini, azienda fiorentina con cui condividiamo valori e visione, abbiamo dato vita anche al progetto delle ricette storiche della Trattoria in barattolo: specialità pensate per portare a casa il gusto autentico dell'esperienza Boboli.

A due passi dal nostro punto vendita di Via Romana, uno dei nostri laboratori è aperto al pubblico e offre una selezione di prodotti

The Trattoria Workshop

In the Trattoria Boboli workshop, our pasta and bread are made fresh every day, 100% gluten free, together with our pastry production. Here, everything is prepared with care and artisanal attention, starting from selected raw materials and constant research into product quality.

Thanks to our collaboration with the historic Ditta Bellini, a Florentine company with whom we share values and vision, we have also created the project of Trattoria's historic recipes in jars: specialities designed to bring the authentic taste of the Boboli experience into your home.

Just a few steps from our Via Romana location, one of our workshops is open to the public and offers a selection of products



SCOPRI LE NOSTRE VIDEORICETTE
Discover our video recipes

Aggiunte / Add-ons

Stracciatella
Mozzarella di buf1ala
Burrata
Crema di pecorino al tartufo

Esperienza al tartufo
Truffle experience

Esclusiva salsa al pregiato tartufo nero, creata dal nostro chef: aggiungila al tuo piatto

Exclusive premium black truffle sauce, created by our chef: add it to your dish

ALLERGENI INDICATI NEL MENÙ

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof

3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof

4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof

6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and products thereof

7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
Milk and products thereof, including lactose

8. Frutta a guscio
Tree nuts

9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and products thereof

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations > 10 mg/kg or 10 mg/l

13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and products thereof

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

MY Accademy

Trattoria Boboli, parte del gruppo **MY Accademy S.r.l.,** dona una parte del coperto alla **Cooperativa Sociale Il Sicomoro** attiva nell' ambito dell'assistenza a Madri in difficoltà con figli minori.

Trattoria Boboli, part of the MY Accademy S.r.l. group, donates part of the cover charge to the social cooperative Il Sicomoro, which supports mothers in difficulty with minor children.

Servizio al tavolo e coperto
diritto di taglio - diritto di tappo

Table service and cover charge
Cake cutting service Corkage fee

SCOPRI I RISTORANTI TRATTORIA BOBOLI

- Via Romana, 45R, 50125 Firenze FI
- Via Ghibellina, 147/r, 50122 Firenze FI

IL LABORATORIO DI TRATTORIA BOBOLI

- Via Romana, 52R, 50125 Firenze FI

DAL 1870

RINOMATA D·I·T·T·A BELLINI

L'ARTE DEL GUSTO

seguici su