



ANTIPASTI (STARTERS)

Bruschetta Toasted bread with tomatoes.	7€
Crostini Toscani (fegatini) Tuscan toasted bread with chicken livers.	7.5€
Caprese di Bufala Sliced tomatoes and Bufala mozzarella.	11€
Prosciutto e melone Ham and melon.	12€
Coccoli, crudo e Bufala Coccoli ham and Bufala cheese.	13€
Antipasto Toscano Tuscan appetizer: ham, Tuscan salami, finocchiona salami, liver and tomatoes crostini.	15€
Tagliere di pecorini con miele d'acacia Pecorino cheeses platter with acacia honey.	14€
Calamari fritti Fried squid.	15€
Carpaccio di zucchine con rucola e Bufala Zucchini carpaccio with rocket and Bufala mozzarella.	13€
Carpaccio pesce spada Swordfish carpaccio	18€
Carpaccio nel filetto di manzo Beef carpaccio in the fillet, rocket and Grana cheese flakes.	18€
Gran tagliere "PENNELLO" (consigliato per 2 persone) Ham, Tuscan salami, finocchiona salami, pecorino cheese, coccoli, liver and tomatoes crostini.	26€

PRIMI PIATTI (FIRST COURSE)

Ribollita Tuscan soup with vegetables and bread.	9€
Spaghetti alla carrettiera Spaghetti with tomatoes, garlic, parsley and chili pepper.	10€
Lasagna Lasagna with meat sauce.	11€
Tagliatelle al ragù Toscano Tagliatelle with ragù Toscano.	12€
Gnudi burro salvia e ricotta salata Gnudi with butter, sage and salted ricotta.	13€
Pappardelle al cinghiale Pappardelle with wild boar.	14€
Risotto pecorino e zafferano Pecorino and saffron risotto.	16€
Pici alla carbonara Hand-rolled pasta pici with egg and bacon sauce.	12€
Pici maremmani Hand-rolled pasta pici with ragù, sausage and mushrooms.	13€
Gnocchi, radicchio rosso, scamorza e speck Gnocchi with red radish, scamorza and speck.	13€
Tortelli mugellani su crema di pecorino e tartufo Mugello tortelli with pecorino and truffle cream.	17€
Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams.	16€

DAL TEGAME ALLA BRACE

Melanzane alla parmigiana Eggplant cooked with tomatoes, mozzarella and parmesan.	13€
Cervello con verdure fritte Fried brain with fried vegetables.	16€
Trippa alla Fiorentina Florentine trippa	16€
Pepeoso alla fornacina Beef stew with wine, pepper and tomatoes.	18€
Ossobuco alla Fiorentina Marrow bone Florentine style.	22€
Tagliata di pollo con rucola, Grana e verdure grigliate Sliced chicken with rocket, Grana and grilled vegetables.	20€
Tagliata di manzo con rucola e Grana Sliced beef with rocket and parmesan.	26€
Costata di manzo con patate arrosto Rib steak with roast potatoes.	30€
Filetto alla griglia. Sliced beef in steak.	26€
Filetto al pepe verde Fillet with green pepper.	28€
Filetto con fonduta di pecorino e tartufo Fillet with pecorino and truffle fondue.	34€
Pesce alla griglia Sliced fish	22€

CONTORNI (SIDE DISHES)

Patate arrosto Roasted potatoes.	6€
Spinaci saltati Salted spinach.	6€
Insalata mista Mixed salad.	7€
Fagioli all'uccelletto Fagioli uccelletto	7€
Verdure grigliate Grilled vegetables.	8€

Bistecca alla Fiorentina

65€/kg

Florentine T-Bone Steak

Bistecca Black Angus

75/kg

Black Angus T-Bone Steak

Bistecca alla Fiorentina Chianina

80€/kg

Chianina Florentine T-Bone Steak

INSALATE (SALADS)

Pennello Insalata, carote, carciofi sott'olio, pomodori e tonno. Salad, carrots, artichokes in oil, cherry tomatoes and tuna.	11€
Greca Insalata, pomodori, cipolle, feta, olive e cetrioli. Salad, tomatoes, onions, olives, feta cheese and cucumbers.	11€
Cesar con pollo Insalata, pomodori, olive, grana, pollo, pane Toscano e maionese. Salad, chicken, toasted bread and mayonnaise.	13€



Nel 1513 il pittore fiorentino Mariotto Albertinelli, i cui quadri sono esposti agli Uffizi, decise di abbandonare i colori e i pennelli per dedicarsi all'altra sua grande passione: il buon vino. Decise così di aprire un'osteria dove aveva tra i suoi clienti, come lui estimatori dell'ottimo vino Toscano, alcuni tra i più grandi artisti dell'epoca: Michelangelo Buonarroti, Andrea Del Sarto, Benvenuto Cellini, il Pontormo e tanti altri. Potete vederli raffigurati nel magnifico quadro esposto nella sala in alto del ristorante l'edificio in cui il ristorante ancora oggi si trova, era un'ala della antica casa di Dante Alighieri. Sin dall'ottocento l'osteria prese il nome Trattoria del Pennello, proprio in onore del suo creatore Mariotto Albertinelli e dei tanti clienti artisti che nei secoli hanno continuato a frequentarla per il buon vino e per l'ottima cucina Toscana.

In 1513 Florentine painter Mariotto Albertinelli, whose paintings are exhibited in the Uffizi, decided to abandon colors and brushes to devote himself to his other great passion: good wine. So he decided to open an in where his costumers weresome of te greast artist of time like him connoisseurs of the excellent Tuscan wine; Michelangelo Buonarroti, Andrea Del Sarto, Benvenuto Cellini, Pontormo and many others.

You can see them depicted in the magnificent picture displayed in the upper hall of the restaurant, is still located today, was a wing of Dante Alighieri's ancient house. Since the nineteenth century, the tavern has taken the name "Trattoria del Pennello", precisely in honor of its creator Mariotto Albertinelli and the many artist clients who have continued to frequent it over the centuries for the good wine and excellent Tuscan cuisine.

COPERTO / COVER CHARGE 2€



Antipasti (starters)

Bruschetta

Toasted bread with tomatoes.

7€

Crostini Toscani (fegatini)

Tuscan toasted bread with chicken livers.

7.5€

Caprese di Bufala

Sliced tomatoes and Bufala mozzarella.

11€

Prosciutto e melone

Ham and melon.

12€

Coccoli, crudo e Bufala

Coccoli ham and Bufala cheese.

13€

Antipasto Toscano

Toscana appetizer: ham, Tuscan salami, finocchiona salami, liver and tomatoes crostini.

15€

Tagliere di pecorini con miele d'acacia

Pecorino cheeses platter with acacia honey.

14€

Calamari fritti

Fried squid.

15€

Carpaccio di zucchine con rucola e Bufala

Zucchini carpaccio with rocket and Bufala mozzarella.

13€

Carpaccio pesce spada

Swordfish carpaccio.

18€

Carpaccio nel filetto di manzo

Beef carpaccio in the fillet, rocket and grana cheese flakes.

18€

Gran tagliere "PENNELLO" (consigliato per 2 persone)

Ham, Tuscan salami, finocchiona salami, pecorino cheese, coccoli, liver and tomatoes crostini.

26€

Primi piatti (first course)

Ribollita	9€
<i>Tuscan soup with vegetables and bread.</i>	
Spaghetti alla carrettiera	10€
<i>Spaghetti with tomatoes, garlic, parsley and chili pepper.</i>	
Lasagna	11€
<i>Lasagna with meat sauce.</i>	
Tagliatelle al ragù Toscano	12€
<i>Tagliatelle with ragù Toscano.</i>	
Gnudi burro salvia e ricotta salata	13€
<i>Gnudi with butter sage and salted ricotta.</i>	
Pappardelle al cinghiale	14€
<i>Pappardelle with wild boar.</i>	
Risotto pecorino e zafferano	16€
<i>Pecorino and saffron risotto</i>	
Pici alla carbonara	12€
<i>Hand-rolled pasta pici with egg and bacon sauce.</i>	
Pici maremmani	13€
<i>Hand-rolled pasta pici with ragù, sausage and mushrooms.</i>	
Gnocchi, radicchio rosso, scamorza e speck	13€
<i>Gnocchi with red radish, scamorza e speack.</i>	
Tortelli mugellani su crema di pecorini e tartufo	17€
<i>Mugello tortelli with pecorino and truffle cream.</i>	
Spaghetti alle vongole	16€
<i>Spaghetti with clams.</i>	

Dal tegame alla brace

Melanzane alla parmigiana

Eggplant cooked with tomatoes, mozzarella and parmesan.

13€

Cervello con verdure fritte

Fried brain with fried vegetables.

16€

Trippa alla Fiorentina

Florentine Trippa.

16€

Peposo alla fornacina

Beef stew with wine, pepper and tomatoes.

18€

Ossobuco alla Fiorentina

Marrow bone Florentine style.

22€

Tagliata di pollo con rucola, Grana e verdure grigliate

Sliced chicken with rocket, Grana and grilled vegetables.

20€

Tagliata di manzo con rucola e Grana

Sliced beef with rocket and Grana.

26€

Costata di manzo con patate arrosto

Rib steak with roast potatoes.

30€

Filetto alla griglia

Sliced beef in steak.

26€

Filetto al pepe verde

Fillet with green pepper.

28€

Filetto con fonduta di pecorino e tartufo

Fillet with pecorino and truffle fondue.

34€

Pesce alla griglia

Sliced fish

22€

Bistecca alla Fiorentina. 65€/kg

Florentine T-Bone Steak

Bistecca Black Angus. 75€/kg

Black Angus T-Bone Steak

Bistecca alla Fiorentina Chianina. 80€/kg

Chianina Florentine T-Bone Steak

Contorni (side dishes)

Patate arrosto

Roasted potatoes.

6€

Spinaci saltati

Sautéed spinach.

6€

Insalata mista

Mixed salad.

7€

Fagioli all'uccelletto

Fagioli uccelletto.

7€

Verdure grigliate

Grilled vegetables.

8€

Insalatone (salads)

Pennello

Insalata, carote, carciofi sott'olio, pomodori e tonno.

Salad, carrots, artichokes in oil, cherry tomatoes and tuna.

11€

Greca

Insalata, pomodori, feta, cipolle, olive e cetrioli.

Salad, tomatoes, onions, olives, feta cheese and cucumbers.

11€

Cesar con pollo

Insalata, pomodori, olive, grana, pane Toscano e maionese.

Salad, chicken, toasted bread and mayonnaise.

13€

**VINI ROSSI 750ML
(RED WINE 750ML)**



<i>Chianti</i>		17€
<i>Chianti D.O.C.G</i>	<i>Ruffino</i>	20€
<i>Chianti Classico Aziano D.O.C.G</i>	<i>Ruffino</i>	26€
<i>Nobile di Montepulciano D.O.C.G</i>	<i>Ruffino</i>	35€
<i>Riserva Ducale D.O.C.G</i>	<i>Ruffino</i>	38€
<i>Modus I.G.T.</i>	<i>Ruffino</i>	55€
<i>Riserva Ducale Oro</i>	<i>Ruffino</i>	60€
<i>Brunello di Montalcino (Grepone Mazzi)</i>	<i>Ruffino</i>	70€
<i>Chianti Classico D.O.C.G</i>	<i>Banfi</i>	25€
<i>Lalus</i>	<i>Banfi</i>	35€
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	30€
<i>Bolgheri Aska D.O.C.G</i>	<i>Banfi</i>	40€
<i>Bolgheri Campo al Mare D.O.C</i>	<i>Campo al Mare</i>	45€
<i>Chianti Classico Nozzole D.O.C.G</i>	<i>Tenuta Nozzole</i>	33€
<i>Rosso Montepulciano D.O.C</i>	<i>Tor Calvano</i>	26€
<i>Chianti Classico 'Capotondo'</i>	<i>Castelvecchi</i>	35€
<i>Chianti Classico Madonnino della Pieve gran selezione D.O.C.G.</i>	<i>Castelvecchi</i>	110€
<i>Merlot riserva</i>	<i>Bosco del Merlo</i>	40€
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Bosco del Merlo</i>	30€
<i>Maerchese Antinori Riserva.</i>	<i>Tignanello</i>	90€
<i>Villa Antinori Chianti Classico Riserva</i>	<i>Antinori</i>	50€
<i>Achelo</i>	<i>Antinori</i>	35€
<i>Villa Antinori</i>	<i>Antinori</i>	38€
<i>Botrosecco</i>	<i>Antinori</i>	36€
<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	220€
<i>Guado al Tasso</i>	<i>Antinori</i>	250€



**VINI BIANCHI E ROSSÉ 750ML
(WHITE AND RED WINE 750ML)**



<i>Orvieto Classico D.O.C</i>	<i>Ruffino</i>	19€
<i>Chardonnay I.G.T</i>	<i>Ruffino</i>	24€
<i>Ribolla Gilla I.G.T</i>	<i>I Rocati Friuli Isonzo</i>	25€
<i>Sauvignon D.O.C.</i>	<i>I Rocati Friuli Isonzo</i>	25€
<i>Pinot Grigio I.G.T.</i>	<i>La Solai</i>	26€
<i>Sciandor Moscato d'Asti D.O.C.G</i>	<i>Banfi</i>	26€
<i>Rosatello (Rossè)</i>		26€
<i>Vermentino Bolgheri</i>	<i>Campo al Mare</i>	45€
<i>Vila Antinori Toscana</i>	<i>Antinori</i>	40€



**BOLICINE
(PROSECCO AND CHAMPAGNE)**

<i>Prosec.</i>		26€
<i>Franciacorta "Cuvée Royale"</i>	<i>Antinori</i>	55€
<i>Ferrari Brut</i>	<i>Trento</i>	50€
<i>Marchese Antinori Dona Cora Satèn</i>		85€
<i>Joseph Perrier (Champagne)</i>		80€



VINI ROSSI 375ML
(RED WINE 375ML)



Chianti classico D.O.C.G.
Chianti classico D.O.C.G.
Vila Antinori Toscana

Ruffino **13€**
Nozzole **17€**
Antinori **19€**



VINI BIANCHI 375 ML
(WHITE WINE 375ML)

Orvieto D.O.C.
Chardonnay I.G.T
Rosatello (Rossè)

Ruffino **12€**
Ruffino **14€**
14€

VINI BIANCHI AL BICCHIERE 150ML
(BY THE GLASS)



Orvieto
Ribolla Gialla
Rosatello
Chardonny
Pinot Grigio
Prosecco
Moscato d'Asti

5€
6€
6€
6,5€
6,5€
6,5€
6,5€



VINI ROSSI AL BICCHIERE 150ML
(BY THE GLASS)

Chianti
Chianti Classico
Lalus
Rosso di Montepulciano

5€
Banfi **6€**
Banfi **8€**
6€



Bevande

Bevande (soft drinks)

<i>Acqua Panna -Sanpellegrino</i>	3,5€
<i>Coca-cola</i>	4€
<i>Fanta</i>	4€
<i>Lemon soda</i>	4€
<i>The freddo</i>	4€
<i>Succo di mela</i>	4,5€
<i>Succo di pesca</i>	4,5€
<i>Spremuta di arancia.</i>	6,5€
Fresh orange juice	

Birre

<i>Peroni 0,33cl</i>	5€
<i>Ichnusa 0,50cl</i>	8€

Cocktails

<i>Spritz</i>	8€
<i>Bellini</i>	10€
<i>Mimosa</i>	10€
<i>Negroni</i>	10€
<i>Vodka Lemon</i>	10€
<i>Jack and cola</i>	10€
<i>Cuba Libre</i>	10€
<i>Long Island ice tea</i>	10€
<i>Sex on the beach</i>	10€

Bar caffeteria

<i>Caffè</i>	2€
<i>Caffè decaffeinato</i>	2,5€
<i>Caffè americano</i>	3,5€
<i>Caffè d'orzo</i>	3€
<i>Cappuccino</i>	4€
<i>Caffe latte</i>	4,5€
<i>The e tisane</i>	4,5€