

# Ribalta

PIZZERIA E BISTROT

FIRENZE

## L'estate in cucina a Ribaltino

### La nostra filosofia

Benvenuti a Ribalta, dove la nostra filosofia culinaria è fondata sull'eccellenza e il rispetto. Al centro della nostra attività c'è la ricerca costante dei migliori fornitori, selezionati con cura per garantire materie prime di altissima qualità. Ci impegniamo a collaborare esclusivamente con allevamenti che rispettano gli standard più elevati di benessere animale con solo pratiche estensive che consentono agli animali di condurre una vita naturale e dignitosa.

### La nostra promessa

Ci prendiamo a cuore la vostra esperienza gastronomica. Vi invitiamo a sedervi, rilassarvi e deliziarvi con i sapori autentici della nostra cucina, fatta con amore e dedizione per il vostro benessere e quello del mondo che ci circonda.

Grazie per aver scelto di condividere con noi questa esperienza.

SEGUE...



# ■ APERITIVI & COCKTAIL



## Signature Ribalta

---

Gin tonic al pompelmo e rosmarino	8,00
Spritz al frutto della passione	7,50
Moscow mule alla fragola	7,50
Spicy ribalta	7,50



## Drink in Tuscany

---

Americano / Negroni "Nunquam"	8,00
Gin "Visionair" & Tonic	12,00
Gin "Alboni" & Tonic	12,00



## Classici Ribalta

---

Spritz	6,50
Hugo	6,50
Bellini	6,00

---

**Ribalta**

# ■ BEVANDE



## Birre artigianali alla spina

### Pils birrificio Isenbeck

Media 6,00  
Piccola 3,00

### Rossa birrificio Comedia

Media 6,00  
Piccola 3,00

### Blanche birrificio Comedia

Media 6,00  
Piccola 3,00



## Bollicine e rosati al calice

### La Bulle Surprise

Domaine de la Chase 7,50

### Prosecco Valdobbiadene

6,50

### Superiore Doc-Brut

Spumanti Daldin

### Primitivo Frizzante Igt Puglia

6,50

Black Hole Tenuta Demaio

### Nero di Troia rosato IGP Puglia

6,00

Tenuta Demaio



## Bianchi al calice

### #FFF

Podere Arizzi 6,00

### Ribolla Gialla - A Tessa

I Clivi 6,50

### Le Grand Bois

Macon Monopole 2022 - Lafarge 7,50

### Muller Thurgau Alto Adige Doc

Cantina Merano 6,00



## Rossi al calice

### Chianti Montalbano

Riserva Docg Tenuta Cantagallo 6,00

### Vera Vides Vino Tinto

Magna Vides 7,50

### Morellino di Scansano Docg -

Heba Fattoria di Magliano 6,00

### Pinot Nero Alto Adige Docg

Cantina Merano 6,50



## Tè e caffetteria

Selezione "La Via del Tè" 5,00

Amari/Limoncello 3,50

Caffè 2,00

Dec/Orzo 2,50

Pane, servizio e coperto 3,00



## Bevande

### Acqua Minerale

Microfiltrata 2,50

### Coca Cola - Fanta

4,50

Servizio dessert esterno di pasticceria 1,00  
a coperto

# Ribalta

## ■ ANTIPASTI

**Coccoli** 13,00  
Crudo di Parma e stracchino  
1,5,8,13

**Finger Food di Crostini** \* 10,00  
Fegatini, porcini, pomodoro, burro e acciughe  
lardo di Grigio del Casentino e cipolle caramellate  
1,5,6,7,10



**TAPAS & COVACCINO** \* 17,00  
Polpette di baccalà con mayo al basilico - Zuppetta di moscardini, capperi e olive  
Panzanella croccante e gamberi - Alici fritte e tzatziki  
Insalata di seppie con gazpacho di pomodorino giallo bio  
Con covaccino caldo  
1,5,7,10,13,14

## ■ PRIMI

**Spaghetti "Cavalieri"** \* 16,00  
Ai frutti di mare  
1,10,13,14

**Rigatoni alla Carbonara** \* 15,00  
Con guanciale di Grigio e pecorino romano  
1,2,5,10

**Gnocchi** \* 15,00  
Pesto di basilico, zucchine alla scapece, stracciatella di burrata e  
polvere di pomodoro  
1,2,5,10,13,14

## ■ SECONDI

**HAMBURGER RIBALTA** (di solo manzo Grass Fed) \* 18,00  
Pancetta croccante, pomodorini semidry, cipolle caramellate, crema di pecorino e  
rucola selvatica, con patate fritte e la nostra mayo  
1,2,5



**Caesar Salad** \* 18,00  
Pollo CBT con lattuga, crostini di pane, parmigiano e salsa Worcester  
1,4,5,8

**Selezione dei nostri Formaggi** \* 12,00  
"Fossa dell'Abbondanza di Renato Brancaleoni"  
1,5,6,9,15

\*Disponibile anche senza glutine. Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

**Ribalta**

# CAPITOLO II

## Pizzeria

E ben arrivati anche nella nostra pizzeria. Ci trovate immersi in un viaggio culinario che abbraccia tutta l'Italia e si estende oltre confine fino alla Spagna. Dalla Campania alla Sicilia, dalla Lombardia alla Toscana, abbiamo scelto con cura i formaggi più squisiti, i pomodori più succosi, le farine più pregiate e gli altri ingredienti che rendono la nostra pizza un'esperienza unica e indimenticabile. E non ci siamo fermati qui. La nostra passione ci ha spinto ad esplorare anche le delizie della cucina spagnola, arricchendo il nostro menu con ingredienti che raccontano la ricchezza e la varietà della gastronomia iberica.

Buon Appetito



---

**Ribalta**

# ■ PIZZE DOC

più alte stese a mano

<b>La Gourmet (con ®Paleta Joselito)</b> Bianca con Bufala, Paleta Joselito, rucola selvatica, cipolla di tropea caramellata e formaggio Settenani Brancaleoni <small>1,5,8,</small>	<b>17,00</b>
<b>Morbida e Croccante *</b> Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea, gorgonzola Dop, guancia di grigio del Casentino e pecorino di Fossa <small>1,5,8,</small>	<b>13,50</b>
<b>4 formaggi DOP e Crudo del Casentino *</b> Pomodoro, formaggi Brancaleoni, (bufalino, caprino, vaccino e pecorino) e crudo del Casentino "Le Selve di Vallolmo" <small>1,5,8</small>	<b>14,50</b>
<b>Napoli Doc *</b> Pomodoro, fior di latte, acciuga del Cantabrico Linda Playa, capperi e origano di Pantelleria, pomodorini, olive leccine e basilico <small>1,5,8,10</small>	<b>13,50</b>
<b>Meravigliosa Margherita Doc *</b> Pomodoro, fior di latte, bufala, piennolo giallo oro del Vesuvio, parmigiano e basilico <small>1,5,8</small>	<b>13,00</b>
<b>Parma e Burrata Doc *</b> Pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata e crudo di Parma Peppino Piazza <small>1,8,10</small>	<b>13,50</b>
<b>La Nostra Marinara Doc *</b> Pomodoro, aglio, acciuga del Cantabrico, pomodorini gialli, origano, basilico e zest di limone <small>1,5,8,10</small>	<b>13,00</b>
<b>Ribalta Doc</b> Pomodoro, fior di latte, salamino piccante Napoli, pomodorino arancione del Vesuvio, ricotta del contadino e olive <small>1,5,8</small>	<b>13,50</b>
<b>Iberica Doc</b> Fior di latte, pelato della Navarra a filetto, acciuga del Cantabrico, il nostro burro aromatizzato agli agrumi e Chorizo Joselito <small>1,5,8</small>	<b>15,00</b>

(®)

Paleta joselito

Spalla di suino adulto Iberico 100% Belota, allevamento Joselito; da allevamento estensivo la cui alimentazione, composta esclusivamente da ghiande, le conferisce l'inconfondibile sapore e consistenza. Si distingue per alcune caratteristiche, tra cui la forma sottile e la consistenza tenera e oleosa della parte grassa, che si fonde con la succulenta carne dalle tonalità scarlatte. È una parte molto succosa, aromatica e saporita, in grado di sedurre il palato.

\*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

## Ribalta

# ■ LE SPECIALI

<b>Vesuvio *</b> Filetto di pelato della Navarra, fior di latte, pomodorino giallo del Vesuvio acciuga del Cantabrico, oliva leccina, basilico e origano di Pantelleria <sup>1,5,8,10</sup>	<b>15,00</b>
<b>La Delizia</b> Bufala, melanzane, nduja, chorizo Joselito, in uscita grattugiata di blu caprino affinato alla more <sup>1,5,8</sup>	<b>13,50</b>
<b>Casentino *</b> Pomodoro, bufala affumicata, porcini, salsiccia e Parmigiano Reggiano Dop <sup>1,5,8</sup>	<b>13,50</b>
<b>La Veg</b> Fior di latte, tartare di san Marzano giallo Dop Bio, pomodorino arancione del Vesuvio origano, basilico, stracciatella di burrata e rucola selvatica <sup>1,5,8</sup>	<b>13,50</b>
<b>Porcini Stracciatella e Crudo *</b> Bianca con fior di latte, porcini, stracciatella di burrata e crudo del Casentino <sup>1,5,8</sup>	<b>14,00</b>
<b>Ricordo di un Merenda</b> Metà calzone con cotto e pecorino, metà bianca con carciofi e lardo di grigio del Casentino <sup>1,5,8</sup>	<b>13,00</b>
<b>La Dannata *</b> Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, jalapeno (piccantezza bassa), nduja e pecorino semifresco <sup>1,5,8</sup>	<b>12,50</b>
<b>Mediterranea *</b> Pomodoro, bufala, capperi e origano di Pantelleria, pomodorini, cipolla di Tropea olive leccine e basilico <sup>1,5,8</sup>	<b>13,50</b>
<b>Partenopea Veg *</b> Pomodoro, bufala affumicata, pomodorini semi dry, melanzane e parmigiano <sup>1,5,8</sup>	<b>12,50</b>
<b>Toscana *</b> Pomodoro, fior di latte, salsiccia di grigio del Casentino, burro al tartufo, lardo di Grigio e pecorino <sup>1,5,8</sup>	<b>13,00</b>
<b>Tartufo e Crudo *</b> Pomodoro, fior di latte, burro al tartufo, crudo di Parma e pecorino di Fossa Renato Brancaleoni <sup>1,5,8</sup>	<b>13,50</b>

# ■ LE CLASSICHE & LE FOCACCE

<b>Rustica “Le Selve di Valloermo”</b>	<b>13,00</b>
Ripiena con spalla del Casentino cotta a bassa temperatura, ricotta del contadino pomodorini semidry, cipolla caramellata e rucola <sup>1,5,8</sup>	
<b>Focaccia Paleta e Principessa</b>	<b>16,00</b>
Con Paleta Joselito, pomodorino del piennolo giallo semi dry, Principessa e olio al mandarino (Principessa: robiola passita affinata ai fiori di sambuco) <sup>1,5,8</sup>	
<b>Margherita *</b>	<b>8,00</b>
Pomodoro, fior di latte, basilico <sup>1,5,8</sup>	
<b>Napoli *</b>	<b>12,50</b>
Pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi e origano di Pantelleria, basilico <sup>1,5,8,10</sup>	
<b>4 stagioni *</b>	<b>11,00</b>
Pomodoro, fior di latte, cotto, carciofini de Carlo, funghi e olive <sup>1,5,8</sup>	
<b>Calabrese *</b>	<b>12,00</b>
Pomodoro, fior di latte, salamino, olive, cipolla di Tropea e Nduja <sup>1,5,8</sup>	
<b>Nostra Capricciosa</b>	<b>12,00</b>
Bianca con fior di latte, spalla cotta del Casentino, carciofini pugliesi, olive e pomodorini confit <sup>1,5,8</sup>	
<b>Tonno e cipolla</b>	<b>11,00</b>
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla e un pizzico di jalapeno <sup>1,5,8,10</sup>	
<b>Salamino e gorgonzola *</b>	<b>10,50</b>
Pomodoro, fior di latte, salamino e gorgonzola <sup>1,5,8</sup>	
<b>Vegetariana</b>	<b>10,00</b>
Pomodoro, fior di latte, melanzane, funghi, pomodorini e carciofini <sup>1,5,8</sup>	
<b>Wurstel (solo wurstel di grigio del Casentino) *</b>	<b>8,50</b>
Pomodoro, fior di latte, wurstel di grigio del Casentino <sup>1,5,8</sup>	

## ■ INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Bufala	2,50
Burro al tartufo	2,50
Stracciatella di burrata	2,50
Acciughe al cantabrico selezione Premium	5,00
Acciughe del cantabrico	2,50
Crudo Parma/Casentino/ Lardo/ Guancia di grigio	2,50
Chorizo Joselito	3,50
Formaggi Brancialeoni	2,00
Porcini	2,50
Piennolo del Vesuvio	2,50
Altri ingredienti	1,00/0,50

\*Disponibile anche senza glutine (+2,5€). Chiedere al personale di sala per eventuali variazioni

**Ribalta**



# ALLERGENI

## I NOSTRI PRODOTTI ALIMENTARI POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI SECONDO IL REG. CE 1169/2011

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI (1) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA (2) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI (3) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA (4) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO) (5) FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI (6) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO (7) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE (8) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO (9) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE (10) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI AL 10MG/KG O 10MG/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub> (11) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI (12) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI (13) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI (14) CACAO E DERIVATI DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO (15)

# RIBALTA

## RISTORANTE & PIZZERIA



MANGIARE BENE  
MANGIARE DIFFERENTE

\*PER MANTENERE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E GARANTIRE LA SALUBRITÀ VI INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA AI SENSI DEL REG. CE N.853/04  
\*IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI; VI PREGHIAMO DI FAR PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AL PERSONALE ADDETTO CHE VI FORNIRÀ MAGGIORI INFORMAZIONI

\*IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI (POLPO CALAMARI, GAMBERONI, SCAMPI, MOSCARDINI, BACCALÀ, PORCINI, GAMBERI ROSSI, SEPIE, SCAMPI, PATATINE FRITTE)