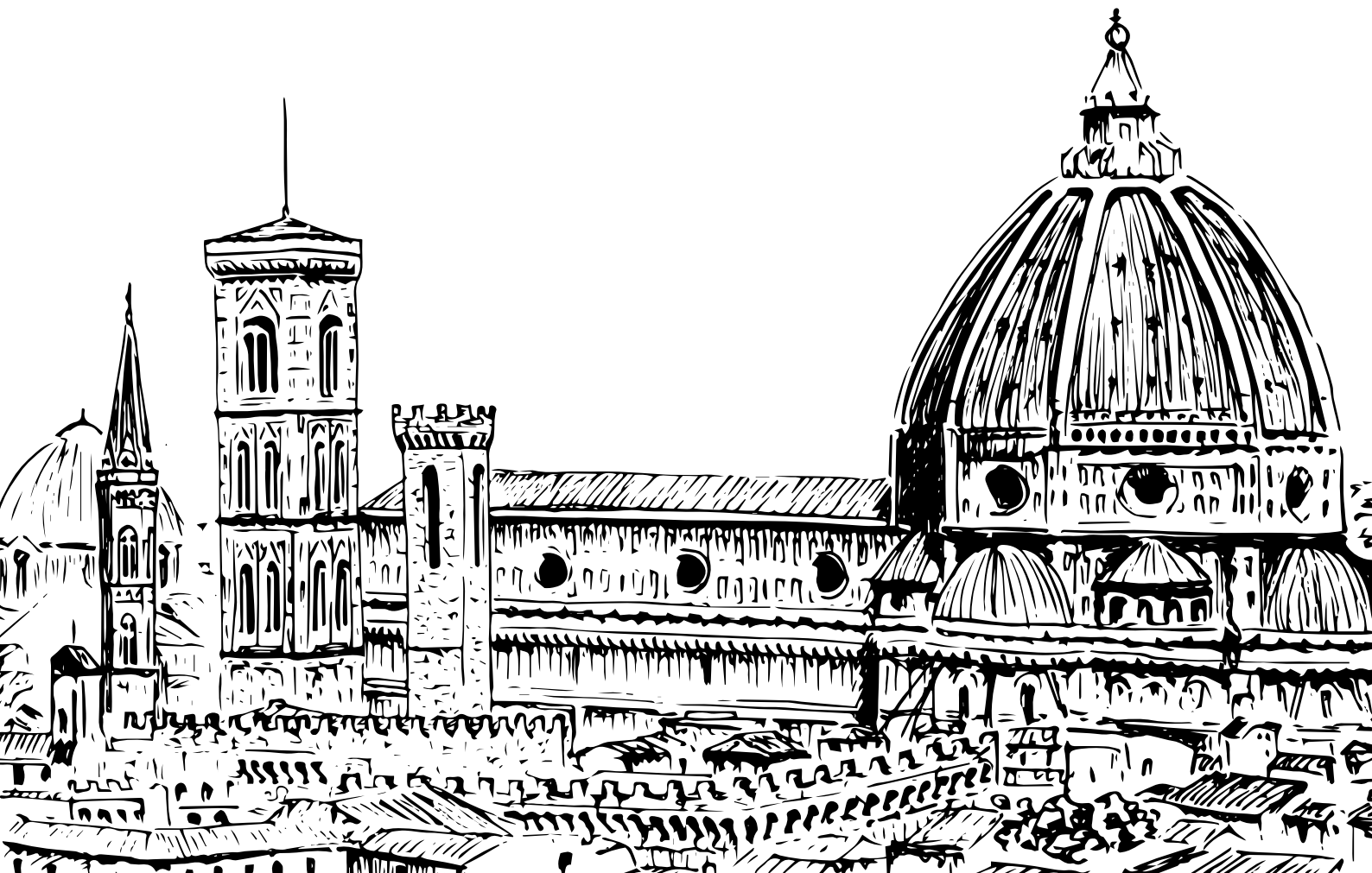




*Trattoria*  
dal 1950  
*mamma Gina*

# IL MENU



# **TRATTORIA MAMMA GINA.**

I sapori dell'antica cucina fiorentina.

**QUI LA FRESCHEZZA DEGLI INGREDIENTI  
LOCALI INCONTRA L'ARTE CULINARIA.  
L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA è LA  
CHIAVE DI OGNI CREAZIONE, GARANTENDO  
UN'ESPERIENZA GUSTOSA E SANA.**

PER SCOPRIRE GLI ALLERGENI NEI NOSTRI  
PIATTI CHIEDETE AL NOSTRO STAFF.

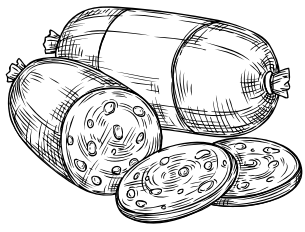


# **TRATTORIA MAMMA GINA.**

The flavours of traditional Florentine cuisine.

**HERE THE FRESHNESS OF LOCAL  
INGREDIENTS MEETS THE CULINARY ART.  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IS THE KEY TO  
EVERY CREATION, GUARANTEEING A  
TASTEOUS AND HEALTHY EXPERIENCE.**

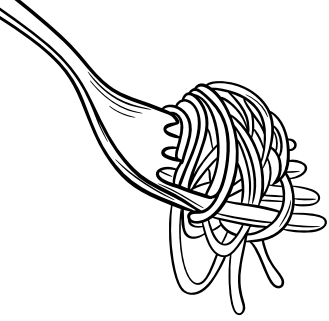
TO FIND OUT ABOUT ALLERGENS IN OUR  
DISHES ASK OUR STAFF.



# ANTIPASTI APPETIZERS



<b>Gran tagliere di salumi formaggi e crostini, consigliato per 2 persone</b>	<b>24</b>
LARGE BOARD OF COLD CUTS, CHEESES AND TOASTED BREAD. FOR 2 PEOPLE	
<b>Crostone con cavolo nero e lardo delle apuane</b>	<b>14</b>
BREAD CRUST, BLACK CABBAGE AND "APUANE" LARD	
<b>Insalatina di carciofi di stagione con grana</b>	<b>18</b>
SEASONAL ARTICHOKE SALAD, AND GRANA PADANO	
<b>Polpette al sugo di mamma gina</b>	<b>15</b>
MEATBALLS IN MAMMA GINA'S WAY	
<b>Prosciutto crudo del Casentino con bufala toscana</b>	<b>16</b>
TUSCAN HAM FROM "CASENTINO" AND TUSCANY BUFALA	
<b>Flan di verdure di stagione con crema di pecorino e tartufo</b>	<b>18</b>
SEASONAL VEGETABLE FLAN WITH PECORINO CHEESE CREAM AND TRUFFLE	
<b>Lampredotto fritto con salsa verde</b>	<b>14</b>
FRIED "LAMPREDOTTO"	
<b>Carpaccio di filetto di manzo</b>	<b>20</b>
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN CHEESE	



# PRIMI MAIN COURSE



<b>Tortellacci con fonduta di parmigiano e granella di pistacchio di bronte</b> TRUFFLE TORTELLACCI WITH PARMESAN FONDUE AND BRONTE PISTACHIO CRUMBLE	<b>21</b>
<b>Spaghetto alla chitarra di mamma gina con ragù di finocchiona, crema di pecorino e nocciole tostate.</b> MAMMA GINA'S GUITAR SPAGHETTI WITH FINOCCHIONA RAGÙ, PECORINO CREAM AND TOASTED HAZELNUTS	<b>16</b>
<b>Pici Senesi al ragù di salsiccia di "cinta Senese"</b> PICI SENESI WITH CINTA SENESE SAUSAGE RAGÙ	<b>16</b>
<b>Pappardelle al chinghiale</b> PAPPARDELLE WITH WILD BOAR	<b>16</b>
<b>Tortelli di patate mugellani alla garfagnana <u>ragù di carne con funghi</u></b> MUGELLO POTATO TORTELLI WITH GARFAGNANA SAUCE (RAGÙ WITH MUSHROOMS)	<b>18</b>
<b>Tagliatelle alla pomarola o al ragù</b> TAGLIATELLE WITH TOMATO SOUCE/RAGÙ	<b>16</b>
<b>Gnocchi alla pomarola o al ragù</b> GNOCCHI WITH TOMATO SOUCE/RAGÙ	<b>16</b>
<b>Tagliolini ai carciofi freschi</b> TAGLIOLINI WITH FRESH HARTICHOKE	<b>22</b>
<b>Cannelloni di carne al ragù toscano e parmigiano</b> MEAT CANNELLONI WITH TUSCAN RAGÙ AND PARMESAN	<b>19</b>



# MINESTRE SOUP



## **Ribollita alla fiorentina**

FLORENTINE RIBOLLITA

**15**

## **Pasta e fagioli**

PASTA AND BEAN SOUP

**15**

## **Minestrone alla toscana, con riso della maremma**

TUSCAN MINISTRONE WITH RICE FROM MAREMMA

**15**

## **Pappa al pomodoro**

TOMATO AND BREAD SOUP

**15**



# INSALATE SALAD



## **Toscana**

TUSCAN SALAD

**15**

## **Caprese**

CAPRESE SALAD

**15**

## **Cesar**

CAESAR SALAD

**15**



# SECONDI SECOND COURSE



<b>Pollo fritto alla fiorentina</b> FLORENTINE FRIED CHICKEN	<b>20</b>
<b>Trippa alla fiorentina</b> FLORENTINE TRIPE	<b>20</b>
<b>Stracotto fiorentino con crostino di polenta</b> FLORENTINE STEW WITH POLENTA CROUTON	<b>26</b>
<b>Petti di pollo Mamma Gina</b> MAMMA GINA'S CHICKEN BREASTS	<b>24</b>
<b>Melanzane alla parmigiana</b> EGGPLANT PARMESAN	<b>20</b>
<b>Ossobuco alla fiorentina</b> FLORENTINE OSSOBUCO	<b>28</b>
<b>Filetto di scottona al tartufo nero</b> YOUNG BEEF TENDERLOIN WITH BLACK TRUFFLE	<b>38</b>
<b>Petto di pollo crema al cognac e porcini</b> CHICKEN BREAST WITH COGNAC CREAM AND MUSHROOMS	<b>24</b>
<b>Bracirole rimesse in salsa</b> FRIED MEAT CHOP, WHIT TOMATO SAUCE	<b>24</b>



# DALLA BRACE GRILL



## BISTECCA - MIN. 800 GR

BEEF STEAK - MIN. 800 GR

MIN. 1 KG  
**SCOTTONA\***  
YOUNG FEMALE COW  
**€7.0/HG**

MIN. 1 KG  
**TORO**  
BULL  
**€8.0/HG**

\*POSSIBILE SELEZIONE HALAL  
POSSIBLE HALAL SELECTION

**Bistecca di baby beef**

BABY BEEF STEAK - 500 GR

**38**

**Filetto di scottona alla brace**

GRILLED SCOTTONA FILLET

**36**

**Lombatina di vitella**

VEAL STEAK

**32**

**Entrecote- circa 250 gr**

ENTRECOTE APPROXIMATELY 250 GR

**28**

**Tagliata rucola e grana**

SLICED BEEF WITH ARUGULA AND GRANA CHEESE

**28**

**Tagliata al tartufo**

SLICED STEACK WITH TRUFFLE

**34**



# CONTORNI

## SIDE DISH



<b>Patate arrosto</b> ROASTED POTATOES	<b>8</b>
<b>Patate fritte</b> FRENCH FRIES	<b>8</b>
<b>Zucchine fritte</b> FRIED ZUCCHINI	<b>9</b>
<b>Carciofi fritti</b> FRIED HARTICHOKE	<b>13</b>
<b>Verdure Grigliate</b> GRILLED VEGETABLES	<b>10</b>
<b>Fagioli all'olio</b> BEANS WITH OLIVE OIL	<b>7</b>
<b>Fagioli all'uccelletto</b> BEANS IN TOMATO SOUCE	<b>8</b>
<b>Insalata mista</b> MIXED SALAD	<b>7</b>
<b>Spinaci</b> SPINACH	<b>8</b>



# DOLCI DESSERT



**Dolce della casa**  
DESSERT OF THE HOUSE

**9**



# DA BERE BEVERAGE

**Vino della casa Bianco/Rosso**  
RED/WHITE HOUSE WINE

**18**

**Calice di vino Bianco/Rosso**  
GLASS OF RED/WHITE WINE

**6**

**Calice di Chianti**  
GLASS OF CHIANTI

**8**

**Calice di Prosecco**  
GLASS OF PROSECCO

**6**

**Birra Media/Piccola**  
MEDIUM/SMALL BEER

**8/5**

**Acqua della Casa**  
WATER

**3.5**

**Acqua Panna o San Pellegrino**  
WATER "PANNA" OR "SAN PELLEGRINO"

**4.5**



# ALTRE BEVANDE

## OTHER BEVERAGES



<b>Caffè</b> ESPRESSO	<b>3</b>
<b>Cappuccino</b> CAPPUCCINO	<b>4</b>
<b>Infusi</b> TEA	<b>4</b>
<b>Liquori o distillati</b> LIQUORS	<b>6</b>

**COPERTO - COVER CHARGE: €4.00**

# LA NOSTRA STORIA

DIETRO OGNI **GRANDE CUCINA** C'È UNA **GRANDE DONNA**.  
NEL NOSTRO CASO, SI CHIAMAVA **GINA**.

ERA IL **1950** QUANDO **MAMMA GINA** APRÌ LE PORTE DELLA SUA **TRATTORIA** NEL CUORE DI **FIRENZE**, IN **BORGO SAN JACOPO**, ACCANTO **ALL'ARNO**. CON IL GREMBIULE SEMPRE LEGATO IN VITA E LE MANI ESPERTE CAPACI DI TRASFORMARE **INGREDIENTI SEMPLICI** IN **PIATTI MEMORABILI**, CUCINAVA PER I SUOI OSPITI COME PER LA SUA FAMIGLIA: **CON AMORE**, RIGORE E UN SORRISO GENEROSO. I SUOI PIATTI RACCONTAVANO STORIE: LA RIBOLLITA DELLE DOMENICHE INVERNALI, LE PAPPARDELLE AL CINGHIALE COME SI FACEVANO UNA VOLTA, I PETTI DI POLLO RIPASSATI IN FORNO. E POI I DOLCI, SEMPRE FATTI IN CASA, PER CHIUDERE OGNI PASTO CON DOLCEZZA E UN PO' DI NOSTALGIA. I SUOI **PRIMI CLIENTI** FURONO I **RENAIOLI**, **GLI UOMINI** CHE LAVORAVANO LUNGO L'ARNO RICOSTRUIENDO **FIRENZE NEL DOPOGUERRA**. LEI SI PRENDEVA CURA DI LORO COME SOLO CERTE **DONNE** SANNO FARE: CON DISCREZIONE, FORZA E **TANTA UMANITÀ**.

**MAMMA GINA** ERA MOLTO PIÙ DI UNA **CUOCA**. ERA UN'OSTE, UN'ANIMA ACCOGLIENTE, **UNA FIGURA MATERNA** PER CHIUNQUE VARGASSE LA SOGLIA DELLA **TRATTORIA**. LA PRIMA AD ARRIVARE, L'ULTIMA AD ANDARE VIA, CON LO SGUARDO FIERO E IL CUORE PIENO.

OGGI PORTIAMO AVANTI LA SUA EREDITÀ CON ORGOGLIO. **OGNI PIATTO** CHE ESCE DALLA NOSTRA CUCINA È **UN OMAGGIO ALLA SUA PASSIONE**, OGNI SORRISO IN SALA UN RIFLESSO DEL SUO SPIRITO. SEDERSI A QUESTA TAVOLA È ANCORA, DOPO TANTI ANNI, COME SEDERSI ALLA TAVOLA **DI CASA SUA**.

**GRAZIE, MAMMA GINA.**

**GRAZIE A VOI, PER FAR PARTE DI QUESTA STORIA.**  
**SE VUOI CONTINUARE A SEGUIRLA, INQUADRA PIU GIU.**

# OUR STORY

BEHIND EVERY **GREAT KITCHEN**, THERE'S A **GREAT WOMAN**.  
IN OUR CASE, HER NAME WAS **GINA**.

IT WAS **1950** WHEN **MAMMA GINA** OPENED THE DOORS OF HER **TRATTORIA** IN THE HEART OF **FLORENCE**, ON **BORGO SAN JACOPO**, RIGHT BY THE **ARNO RIVER**. WITH HER APRON ALWAYS TIED AROUND HER WAIST AND SKILLED HANDS THAT TURNED **SIMPLE INGREDIENTS** INTO **UNFORGETTABLE DISHES**, SHE COOKED FOR HER GUESTS THE WAY SHE COOKED FOR HER FAMILY: **WITH LOVE**, PRECISION, AND A **GENEROUS SMILE**.

HER DISHES TOLD STORIES: RIBOLLITA ON WINTER SUNDAYS, PAPPARDELLE WITH WILD BOAR JUST LIKE IN THE OLD DAYS, ROASTED CHICKEN BREASTS FINISHED IN THE OVEN. AND THEN HER DESSERTS — ALWAYS HOMEMADE — TO END EVERY MEAL WITH A TOUCH OF SWEETNESS AND A LITTLE NOSTALGIA.

HER VERY **FIRST CUSTOMERS** WERE THE **RENAIOLI**, **THE MEN** WHO WORKED ALONG THE ARNO **REBUILDING FLORENCE AFTER THE WAR**. SHE CARED FOR THEM THE WAY ONLY CERTAIN WOMEN KNOW HOW: WITH STRENGTH, WARMTH, AND **QUIET DEVOTION**.

**MAMMA GINA** WAS MORE THAN A **COOK**. SHE WAS A TRUE HOST — A WELCOMING SOUL, A **MATERNAL FIGURE** FOR ANYONE WHO WALKED THROUGH THE DOOR. THE FIRST TO ARRIVE, THE LAST TO LEAVE, WITH PRIDE IN HER EYES AND A FULL HEART.

TODAY, WE CARRY ON HER LEGACY WITH PRIDE. **EVERY DISH** THAT LEAVES OUR KITCHEN IS A **TRIBUTE TO HER PASSION**. EVERY SMILE IN THE DINING ROOM, A REFLECTION OF HER SPIRIT.

SITTING AT THIS TABLE, EVEN AFTER ALL THESE YEARS, STILL FEELS LIKE SITTING AT HER TABLE AT HOME.

**THANK YOU, MAMMA GINA.**

**AND THANK YOU, FOR BEING PART OF THIS STORY.**

**WANT TO KEEP FOLLOWING THE STORY?**

**SCAN BELOW**



**Trattoria**  
*dal 1950*  
*mamma Gina*

[WWW.MAMMAGINA.IT](http://WWW.MAMMAGINA.IT)