

Ribalta

PIZZERIA E BISTROT

FIRENZE

CAPITOLO II

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

■ BEVANDE



Birre artigianali alla spina

Chiara birrificio Comedia
Media 6,00
Piccola 3,00

Rossa birrificio Comedia
Media 6,00
Piccola 3,00

Ambrata birrificio La Mi Birra
Media 6,00
Piccola 3,00



Bollicine e rosati al calice

La Bulle Surprise 7,50
Domaine de la Chase

Prosecco Valdobbiadene Superiore Doc-Brut 6,50
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 6,00
Podere Arizzi

Ribolla Gialla - A Tessa 6,50
I Clivi

Le Grand Bois 7,50
Macon Monopole 2022 - Lafarge

Muller Thurgau Alto Adige Doc 6,00
Cantina Merano



Rossi al calice

Chianti Montalbano 6,00
Riserva Docg Tenuta Cantagallo

Vera Vides Vino Tinto 7,50
Magna Vides

Morellino di Scansano Docg - Heba 6,00
Fattoria di Magliano

Pinot Nero Alto Adige Docg 6,50
Cantina Merano



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 2,50
Microfiltrata

Coca Cola - Fanta 4,00

Servizio dessert esterno di pasticceria 1,00
a coperto

Ribalta

■ ANTIPASTI

Il nostro paté di vitella * **13,00**
Con nocciola igp, pane saltato alla salvia, e cipolle caramellate
1,5,6

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

Selezione di formaggi "Fossa dell'Abbondanza Renato Brancaleoni" * **13,00**
1,3,5,8,9,15

Marinata di Chianina * **13,50**
Giardiniera di verdure, taralli al rosmarino, gocce di senape e miele
1,5,8

Millefoglie di sedano rapa * **12,50**
Friarielli e ricotta, con ristretto di pelato San Marzano giallo Bio e olio al mandarino
1,5,7,10

Polpo * **14,50**
Alla piastra, caviale di melanzane, nduja, Chorizo Joselito e stracciatella di burrata
1,5,10

Tapas * **15,00**
Polpo alla mediterranea
Alici fritte e tzatziki
Ceviche di baccalà
Catalana di seppia
1,5,7,10

Burro e Acciughe **14,50**
Acciughe del Cantabrico selezione Artesiana Linda Playa, il nostro burro aromatizzato
agli agrumi e covaccino caldo con origano
1,5,10

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

Ribalta

■ PRIMI

Spaghetti Cavalieri * **16,00**
Cacio e pepe, tartare di gambero blu e lime
1,10,13,14

Fregola ai frutti di mare * **15,50**
1,2,10,13,14

Gnocchi * **15,00**
Con seppia arrosto, pomodorini semi dry, limone candito e calamaretti
1,2,5,10

Risotto allo zafferano * **15,00**
Con petto d'anatra, parmigiano e aceto balsamico
1,5

Tortelli di asparagi **15,00**
Con sfoglia alla curcuma, pomodorini confit, salsa al basilico e spuma di Altavalle (formaggio vaccino Brancaleoni)
1,2,5,13

■ SECONDI

Entraña di Manzetta Prussiana (®) * **22,00**
Patate rustiche e senape dolce
1,2,5,8

Filetto di grigio del Casentino * **23,00**
Purea di sedano rapa, nocciole tostate, salsa teryaki e pancetta croccante
1,4,5,8

Ombrina al forno * **23,00**
Crema di asparagi, bufala tiepida, cipolle borettane glassate e cialda alle erbe aromatiche
1,5,10

Fish and chips **22,00**
Baccala, patate alla paprika, zest di limone e yogurt greco al profumo di menta
1,5,10

(®)

La Manzetta Prussiana non è una vera e propria razza ma una selezione delle migliori carni bovine provenienti dalle regioni nord orientali della Polonia.

Tenerissima, con un gusto raffinato, ha una marezzatura superiore alla media, che in cottura ne esalta il sapore e fa di questa carne una delle più apprezzate in circolazione.

Quindi non una razza ma una selezione delle migliori carni allevate in quelle regioni, alle quali è stato dato questo nome. Selezionate sapientemente da Jolanda De Colò, azienda di Udine che da quarant'anni importa in Italia le migliori qualità di bovini.

*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

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

(®)

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

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

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

Ribalta

■ LE CLASSICHE & LE FOCACCE

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

■ 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 Brancaleoni	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 SO₂ **(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)

Ribalta