



I Ghibellini

MENU

I GHIBELLINI

WI-FI:
I GHIBELLINI WI-FI
Password: firenzeviola85



**Scansiona il QR Code per il
menù digitale in tutte le lingue**

C'era una volta, nel lontano 1985, I Ghibellini, un ristorante nato nel cuore di Firenze tra le mura di Palazzo Corbizzi, nobile edificio del 1300 che ancora oggi domina Piazza San Pier Maggiore.

Per quarant'anni, la stessa famiglia ha custodito con passione le ricette più autentiche della tradizione toscana: dal sugo fiorentino della nonna Giulia alla Ribollita segreta, fino alla Trippa alla Fiorentina, che racconta la vera anima della città.

Nel 2025, celebriamo 40 anni di cucina con una proposta che unisce tradizione e innovazione. Vi invitiamo a scoprirla attraverso i nostri piatti celebrativi, disponibili durante tutto l'anno.

Once upon a time, in distant 1985, I Ghibellini was born: a restaurant in the heart of Florence, nestled within the ancient walls of Palazzo Corbizzi, a noble 14th-century building that still towers over Piazza San Pier Maggiore.

For forty years, the same family has passionately preserved the most authentic Tuscan recipes: from Grandma Giulia's Florentine meat sauce to the secret Ribollita, and the classic Trippa alla Fiorentina that tells the true soul of the city.

In 2025, we celebrate 40 years of cuisine with a menu that combines tradition and innovation. We invite you to discover it through our special celebratory dishes, available throughout the year.

Ristorante I Ghibellini – Firenze Piazza San Pier Maggiore 8/10r - Palazzo Corbizzi

Coperto: Cover charge € 2,5

In caso di solo consumazione di bevande 15% servizio
In case of consumption of drinks only 15% service charge

In caso di allergie o intolleranze, chiedete al nostro personale. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
In case of allergies or intolerances, please ask our staff. Some products may be frozen ().*

Il pesce viene abbattuto a -40°C secondo normativa.
Fish is blast chilled to -40°C according to regulations.

Legenda Allergeni:
Allergen Legend

- | | |
|---|--|
| 1 = Pesce <i>Fish</i> | 8 = Lupino <i>Lupin</i> |
| 2 = Molluschi <i>Mollusks</i> | 9 = Uova <i>Eggs</i> |
| 3 = Latticini <i>Dairy</i> | 10 = Solfiti <i>Sulphites</i> |
| 4 = Glutine <i>Gluten</i> | 11 = Soia <i>Soy</i> |
| 5 = Noci <i>Nuts</i> | 12 = Sesamo <i>Sesame</i> |
| 6 = Crostacei <i>Crustaceans</i> | 13 = Senape <i>Mustard</i> |
| 7 = Arachidi <i>Peanuts</i> | 14 = Sedano <i>Celery</i> |



Cocktails

€ 8

APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
HUGO SPRITZ
LIMONCELLO SPRITZ
GIN TONIC
NEGRONI
AMERICANO
MOSCOW MULE
MOJITO

Antipasti / Starters

Antipasto della casa

Homemade starters

€ 12

Crostini ai fegatini e milza* alla vecchia maniera

Chicken liver and mince patè on toasted bread*

(1,3,4,14)

€ 8

Coccoli, Prosciutto crudo della Valdichiana e burratina

Fried "coccoli" with raw ham from Valdichiana and burrata cheese

(3,4)

€ 12

Tagliere di affettati della Valdichiana con crostino, pecorino toscano e confetture artigianali (1/2 persone)

Selection of tuscan cold cuts from Valdichiana, chicken liver patè on toasted bread and pecorino cheese with homemade confiture (1/2 person)

(1,3,4,14)

€ 11/20

Bruschette al pomodoro, basilico, capperi e olio EVO

Toasted bread with tomato, basil, capers and extra virgin oil

(4)

€ 7

Insalatina di mare e verdure di stagione

Calamari and shrimp salad with seasonal vegetables

(1,2,6,14)

€ 14

Polpettine di lesso con salsina verde e maionese

Fried meatballs with green sauce and mayonnaise

(3,4,7,9,13,14)

€ 12

Crocchette di baccalà* mantecato, maionese all'aglio e frutto del capperio

Cod fish croquettes, garlic mayonnaise and capers fruits*

(1,3,4,7,13)

€ 14

*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | In some periods of the year our products could be frozen





Primi Piatti / *First Courses*

Spaghetto chitarra alla carrettiera

€ 12

Fresh spaghetti pasta with tomato sauce, garlic, red pepper and parsley
(4,9,14)

Paccheri ai pomodorini estivi con crema di burrata

€ 14

Paccheri pasta with cherry tomatoes, garlic, oil, basil and burrata cheese
(3,4,9,14)

Maccheroncini al Ragù fiorentino alla vecchia maniera

€ 13

Maccheroncini pasta with traditional florentine ragù
(4,9,14)

Tagliolini aglio, olio, peperoncino e crudo di gamberi

€ 16

Tagliolini with garlic, oil, red pepper, parsley and raw shrimp
(1,4,6,9)

Spaghetto chitarra alla Carbonara

€ 13

Fresh Spaghetti pasta "carbonara style" Bacon, eggs, cheese and black pepper
(3,4,9)

Gnocchi con calamari, salvia e limone

€ 15

Potato Gnocchi with calamari, sage and lemon zest
(1,3,4,6,9)

Tagliolino al tartufo scorzone estivo

€ 18

Tagliolino pasta with scorzone truffle
(3,4,9)

Spaghettone quadrato alle vongole

€ 18

Spaghetti pasta with clams, garlic, and parsley
(1,2,4,6,9)

*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | In some periods of the year our products could be frozen

Dal 1985 la storica cucina toscana

Secondi Piatti / Main Courses

Sovraccoscia di pollo alla griglia, insalatina e verdure sauté € 16
Chicken thighs, salad and salted vegetables
(14)

Hamburger nel panino, pecorino toscano, guanciale, pomodoro, insalata e patatine fritte* € 16
*Hamburger with bread, pecorino cheese, crispy tuscan bacon, salad, tomatoes slices and french fries**
(3,4,7,10,11,13)

Tonno scottato con salsa ai pomodorini, olive, capperi e basilico € 20
Fresh grilled tuna with cherry tomatoes sauce, olives, capers and basil
(1)

Polpo scottato, salsa tzatziki, patate saltate e briciole di tarallo € 20
Grilled octopus with tzatziki sauce, sauted potatoes and "tarallo" crumbs
(1,2,3,4)

Tagliata di manzo alla griglia, patate saltate e insalatina € 20
Grilled sirloin with sauted potatoes and salad

Fritto di mare de I Ghibellini: baccalà*, polpo*, calamari*, patatine fritte* € 20
Our fish'n'chips: Cod, octopus*, calamari* and french fries**
(1,2,4,6,7)

Filetto di manzo alla griglia, fonduta di pecorino, demi-glace di manzo e tartufo scorzone estivo € 26
Grilled beef fillet with pecorino cheese cream, demi-glace and scorzone truffle
(3)

*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | In some periods of the year our products could be frozen





Le nostre Bistecche / *Special selection steaks*

Tutte le nostre carni hanno certificazione IGT | *Our steaks are IGT certified*

Noi fiorentini amiamo mangiare la Bistecca “al sangue”.

Se a voi piace più cotta, informate il personale di sala.

Florentine people loves eat raw steak.

If you prefer to have its done or well done, just let you know.

In alcuni periodi dell'anno abbiamo disponibilità di altri tagli di razze bovine, sarà cura del ns. personale comunicarvelo.

In some periods of the year we have availability of others types of steak, ask our waiters.

Fiorentina con patate arrosto

Classic Fiorentina steak with roasted potatoes

€ 60/Kg

Maremmana con patate arrosto

Maremmana steak with roasted potatoes

€ 70/Kg

Bistecca nella Costata per 1 persona 600g. con patate arrosto

Steak in the rib for 1 person 600g. with roasted potatoes

€ 28



Dal 1985 la storica cucina toscana

Le Insalate / Salads

Insalata Caprese

€ 13

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomatoes, Buffalo mozzarella and basil

(3)

Insalatona de I Ghibellini

€ 16

Insalata, tonno fresco scottato, olive taggiasche, mozzarella e frutto del capperio

Salad, fresh grilled tuna, olives, mozzarella cheese and capers fruits

(1,2,3)

Caesar Salad

€ 14

Insalata, pollo grigliato, pane croccante, scaglie di grana, uova sode e salsa caesar

Salad, grilled chicken, bread, parmesan flakes, boiled egg and caesar sauce

(1,3,4,9,13)

Le Tartare / Tartare

Tartare di gamberi con burrata, briciole di tarallo, olio al limone e finocchietto

€ 18

Shrimp tartare with burrata cheese, "tarallo Crumbs", lemon oil and fennel

(1,2,3,4)

Tartare di tonno con verdure fresche di stagione

€ 20

Fresh tuna tartare with seasonal vegetables

(1,14)

Battuta di manzo con burrata e tartufo scorzone estivo

€ 20

Beef tartare with burrata cheese and black truffle

(3)

Contorni / Side dishes

Insalata verde

€ 6

Green salad

Insalata mista

€ 7

Mix salad

Patate arrosto

€ 7

Roasted potatoes

Patate fritte*

€ 6

*French fries**

Verdure alla griglia

€ 7

Grilled vegetables

Spinaci* all'aglio

€ 7

Spinach with garlic*

*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | In some periods of the year our products could be frozen



Le nostre pizze nel forno a legna *Our Pizzas From our wood burning ovensteaks*

Preparate con le pregiate farine Petra e 5 Stagioni, lievitate 36 ore con lievito madre | *Made with specially selected Petra e 5 Stagioni, left to rise for 36 hours and leavened with sourdough*

LE CLASSICHE disponibili anche “alla Pala” per 4 persone 35€ | *The Classics also available “alla pala” (large rectangular pizza) for 4 people 35 €*

MARINARA (4)

€ 7,5

Salsa di pomodoro, origano, aglio e olio EVO

Tomato sauce, garlic, oregano and extra virgin olive oil

MARGHERITA (3,4)

€ 8,5

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil

QUATTRO STAGIONI (3,4)

€ 13

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, olive, carciofi e funghi champignon

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom, olives and artichokes

NAPOLI (1,3,4)

€ 12

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe, capperi e origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, Capers and oregano

LA VEGETARIANA (3,4)

€ 13

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, verdure miste grigliate

Tomato sauce, mozzarella cheese and grill vegetables

PROSCIUTTO E FUNGHI (3,4)

€ 12

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushroom

CALABRESE (3,4)

€ 13

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, salamino piccante e nduja calabrese

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami and calabrian nduja

TONNO E CIPOLLA ROSSA (1,3,4)

€ 12

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, tonno e cipolla rossa

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and red onion

QUATTRO FORMAGGI BIANCA (1,3,4)

€ 13

Bocconcini di mozzarella fiordilatte, grana, fontina e gorgonzola

Mozzarella cheese, fontina cheese, parmesan cheese and blue cheese

CALZONE FARCITO (3,4)

€ 15

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e wurstel

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom, artichokes and wurstel

CALZONE (3,4)

€ 12

Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella cheese and ham

**In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | In some periods of the year our products could be frozen*

Dal 1985 la storica cucina toscana

Le speciali / Special Pizzas

LE SPECIALI disponibili anche "alla pala" per 4 persone 40 €
The Specials Also available "alla pala" (large rectangular pizza) for 4 people 40 €

MAIALONA (3,4)	€ 13
Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel e salamio piccante <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, sausage, wurstel and spicy salami</i>	
MICHELANGELO (3,4)	€ 14
Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia, funghi champignon e aglio <i>Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, cooked ham, sausage, mushrooms and garlic</i>	
BIANCA CON FIORI DI ZUCCA, BURRATA E ACCIUGHE (1,3,4)	€ 14
<i>Mozzarella cheese, zucchini flowers, burrata cheese and anchovies</i>	
BIANCA CON POMODORI SECCHI, FRIARELLI E BURRATA (3,4)	€ 14
<i>Mozzarella cheese, sundried tomatoes, burrata cheese and friarelli</i>	
PORCINI CRUDO E TARTUFO (3,4)	€ 16
Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, porcini, crema di tartufo e prosciutto crudo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushroom, truffle cream and raw ham</i>	
PESTO E MORTADELLA (3,4,5)	€ 14
Bocconcini di mozzarella fiordilatte, pesto di pistacchio di bronte DOC, provola, mortadella con pistacchi e granella di pistacchio <i>Mozzarella cheese, pistachio pesto, provola cheese mortadella and pistachio grains</i>	
GHIBELLINI (3,4)	€ 15
Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella fiordilatte, pomodorino ciliegino, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano reggiano e stracciatella di burrata <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, arugola salad, burrata cheese, raw ham and parmesan cheese</i>	
NAPOLI DOC (1,3,4)	€ 16
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, capperi, olive taggiasche e pomodorini ciliegini <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, anchovies, Capers, olives, and cherry tomatoes</i>	

*In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | *In some periods of the year our products could be frozen*





Le Gourmet / Gourmet Pizzas

BIANCA CON POLPO*, STRACCIATELLA DI BURRATA E SCAGLIE DI TARTUFO NERO (2,3,4)

€ 18

Mozzarella cheese, octopus, burrata cheese and black truffle*

BIANCA CON POMODORINI GIALLI, CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO, RUCOLA E STRACCIATELLA DI BURRATA (3,4)

€ 18

Mozzarella cheese, yellow tomato, Arugola, Angus carpaccio and burrata cheese

FOCACCIA CON SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA, POMODORINI E STRACCIATELLA DI BURRATA (1,3,4)

€ 18

Salmon, arugola, cherry tomatoes and burrata cheese

FOCACCIA CON TARTARE DI GAMBERI*, SCORZA DI LIMONE, RUCOLA E POMODORI SECCHI (1,4,6)

€ 18

Raw shrimps, lemon zest, arugola and sundried tomatoes*

**In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | In some periods of the year our products could be frozen*



Dal 1985 la storica cucina toscana

I dessert/ *Desserts*

Tiramisù

Homemade Tiramisù

(3,4,9,11)

€ 8

Cheese cake con le nostre salse

Cheese cake with our sauces

(3,4,11)

€ 8

Torta di mele tiepida con frutti rossi

Warm Apple cake with red fruits

(3,4,9,11)

€ 8

Torta caprese al cioccolato con gelato alla crema

Chocolate cake with ice cream

(3,4,9)

€ 8

Ananas

Pineapple

€ 7

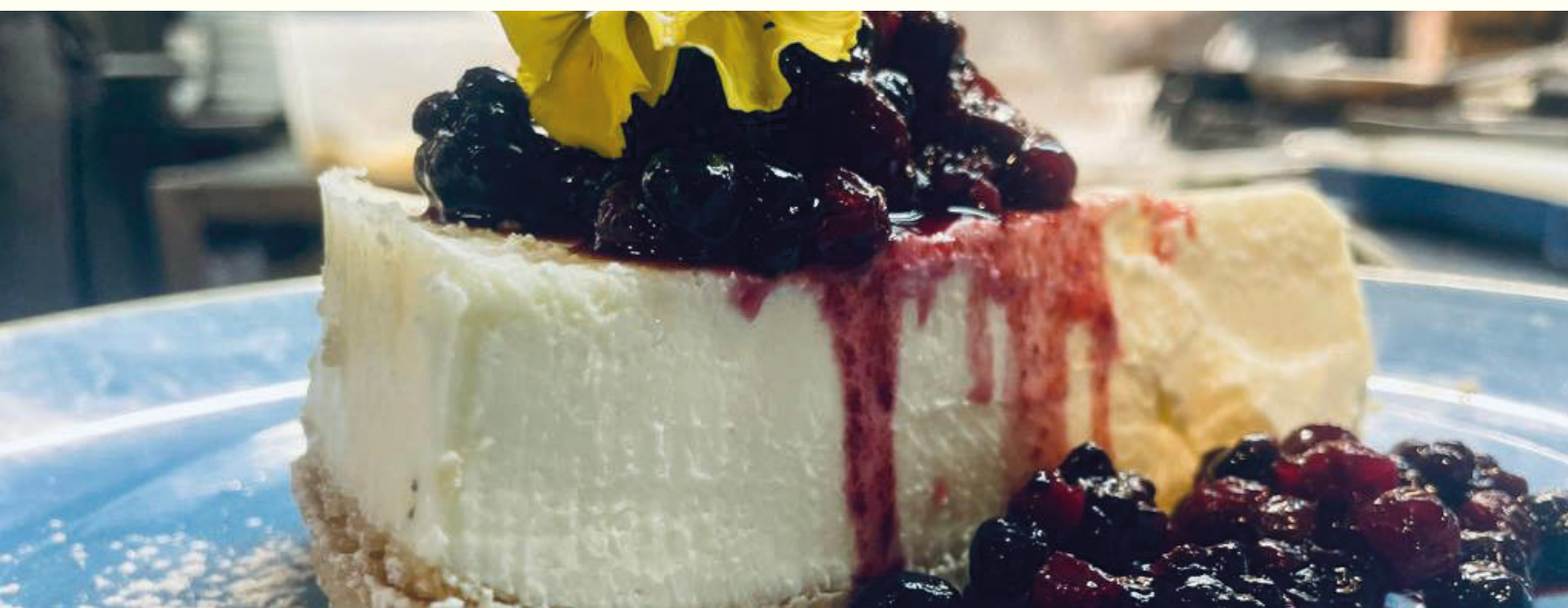
Cantucci e vinsanto

Typical almond or chocolate biscuits and sweet wine

(3,4,5,9)

€ 7

**In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato | In some periods of the year our products could be frozen*





Bevande / *Drink list*

IL VINO DELLA CASA / *House wine*

Bianco / Rosso / Bianco frizzante | Vino della casa disponibile in varie quantità

House white / red / sparkling white wine available in different sizes

Calice / Glass € 5 ½ litro / ½ litre € 12

¼ litro / ¼ litre € 8 litro / 1 litre € 18

Le Acque / *Water*

Acqua naturale / frizzante 500ml – Acqua filtrata in bottiglia.

€ 2,5

Still or sparkling filtered water (500ml bottle)

Acqua Panna / San Pellegrino 450ml – Acqua minerale in bottiglia.

€ 3

Still or sparkling mineral water (450ml bottle)

Gentili Clienti, utilizziamo un sistema di erogazione dell'acqua con bottiglie ricaricabili, per questo è severamente vietato portare via le bottiglie dal ristorante. Questa scelta ci permette di offrire acqua di alta qualità e contribuire alla riduzione dell'utilizzo della plastica monouso. Vi ringraziamo per la comprensione e la collaborazione.

Dear Guests, We use a refillable water system, which is why removing bottles from the restaurant is strictly prohibited.

This choice allows us to offer high-quality water while helping to reduce single-use plastic consumption.

Thank you for your understanding and cooperation.

Le Bibite / *Soft Drinks*

Succhi – Pesca, albicocca, ananas, arancia, pera, pompelmo, mela, ACE.

€ 4,5

Fruit juices – Peach, apricot, pineapple, orange, pear, grapefruit, apple, ACE

Bibite in lattina – Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Estathè pesca e limone

€ 4

Canned soft drinks – Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, peach and lemon Estathè

Le Birre alla spina / *Draft Beers*

KROMBACHER

PILS

Birra chiara dal colore giallo brillante, aromi fruttati e malto bilanciato

Bright yellow Pils with fruity hops and well-balanced malt

Piccola / Small € 4 Media / Medium € 6,5 Grande / Large € 14

RHENANIAN ALT

Birra ambrata ad alta fermentazione, secca e delicatamente tostata

Amber top-fermented beer, dry and delicately toasted

Piccola / Small € 4,5 Media / Medium € 7,5 Grande / Large € 15

WEIZEN

Birra di frumento torbida, con sentori di banana e miele

Cloudy wheat beer with soft aromas of banana and honey

Piccola / Small € 4,5 Media / Medium € 7,5 Grande / Large € 15

Le Birre in bottiglia / *Bottled Beers*

PEDAVERA SPECIALE (50cl)

€ 7,5

Birra dorata con schiuma compatta, dai lunghi tempi di maturazione

Golden beer with a dense head, matured for a long time

KAPUZINER WEISSBIER (50cl)

€ 7,5

Birra bianca delicata, con sentori di albicocca, banana e chiodi di garofano

Delicate wheat beer with aromas of apricot, banana and clove

MÖNCHSHOF BOCKBIER (50cl)

€ 7,5

Birra Bock dal colore rosso ramato con riflessi aranciati

Bock beer with copper-red color and orange reflections

MÖNCHSHOF ORIGINAL (50cl)

€ 7,5

Birra Pils chiara, amara e aromatica

Clear, pale-yellow Pils with balanced bitterness and aroma





Dal Bar / *From the Bar*

Caffè espresso / d'orzo

Classico espresso italiano o caffè d'orzo

Italian espresso or barley coffee

€ 2,8

Tè / Camomilla

Infusi caldi rilassanti

Hot tea or chamomile infusion

€ 3

Cappuccino

Latte montato e caffè espresso

Frothy milk and espresso

€ 3,5

Caffè corretto

Espresso con liquore a scelta

Espresso with a shot of liquor

€ 4

Caffè Americano

Espresso allungato con acqua calda

Long espresso with hot water

€ 4

Liquori / *Liquors*

Limoncello / Amari – Digestivi italiani tradizionali

Traditional Italian digestifs

€ 4 / € 4,5

Crema di whisky – Liquore cremoso al whisky

Creamy whisky liqueur

€ 5

Rhum – Rum selezionato

Selected rum

€ 7

Scotch Reserve / Cognac / Rhum Riserva – Distillati pregiati

Fine Scotch, Cognac or aged Rum

€ 12

Le Grappe /Grappas

Grappa – Distillato d'uva

Grape-based Italian spirit

€ 5

Grappa Riserva – Grappa invecchiata in botti di legno

Aged grappa matured in wooden barrels

€ 8

Vini da dessert /Sweet wine

Vin Santo del Chianti Rufina Riserva - Marchesi Gondi (Toscana)

100% Trebbiano

Sweet Tuscan wine made from Trebbiano grapes

€ 8 / € 45

Passito Traminer Aromatico IGT Sclins -Fossamala (Veneto)

100% Gewurztraminer

Sweet wine made whit aromatic traminer grapes

€ 7 / € 40

Passito di Pantelleria Ben Ryé – Donnafugata (Sicilia)

100% Zibibbo

Sweet wine from Pantelleria made with Zibibbo grapes

€ 8 / € 45



I Ghibellini

Tutto il pesce viene abbattuto a -40°C come da normativa
All fish is blast chilled to -40°C in accordance with regulations

Essendo una cucina espressa, alcuni prodotti potrebbero temporaneamente non essere disponibili
As we offer freshly cooked dishes, some items may be temporarily unavailable

In caso di allergie o intolleranze, chiedere al personale di sala
In case of allergies or intolerances, please inform our staff

Connettiti con noi e lasciaci una recensione! Saremo felici di rispondere
Connect with us and leave a review! We'll be happy to reply

Seguici su:
Follow us on:



Google
Reviews ★★★★★

40^o
I Ghibellini
1985.2025