

ELIGE,
GUSTA,
REPITE



RIONE

Rione Brewpub nasce en 2019 siguiendo el espíritu del precedente Il Bovo, gracias a la colaboración física y artística del mismo cervecero con veinte años de experiencia, que en 1999 creó una de las primeras realidades de la restauración italiana de cervecería artesanal con impianto de producción y despacho a metro zero. El local, parte de un convento de monjas benedictinas del siglo XIII, ha mantenido, renovado y ampliado la tradición, desarrollando una cocina acorde con la oferta cervecera en constante evolución.

La pizzería, por ejemplo, ofrece una masa ligera y sin grasa, con poca levadura y aproximadamente 70 horas de maduración para disfrutar de una pizza sumamente digerible. La cocina, siguiendo el mismo criterio, realiza abundantes platos de pasta y sabrosas hamburguesas con productos seleccionados según el principio de kilómetro cero. La carne y el pan proceden de hecho de productores del propio San Frediano, el barrio, o más bien el Rione, donde todo nace.

Bienvenidos a Rione Brewpub, donde cada trago de cerveza y cada bocado de nuestras delicias cuentan una historia y te transportan en una experiencia única que celebra el sabor, la convivialidad y la tradición artesanal.

MENÚ ALERGÉNICO

para alergias o intolerancias, solicite al personal del comedor un menú con especificaciones

HORARIO DE COCINA

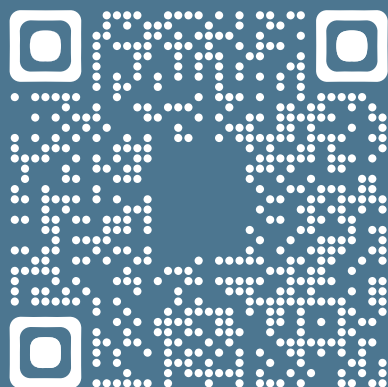
almuerzo 12 AM/ 3 PM
cena 6 PM/ 12 PM - fin de semana 6 PM/ 1 AM
cerrado los domingos

HORARIO DE BAR

almuerzo 12 AM/ 3 PM
cena 6 PM/ 1 AM - fin de semana 6 PM/ 2 AM
cerrado los domingos

CONTACTOS Y REDES SOCIALES

☎ +39 055 220 7057
✉ info@rionefirenze.com
📷 [rionebrewpub](#)
📘 Rione Brewpub
🌐 rionefirenze.com





ENTRANTES

TOAST* pan de sándwich tostado con jamón cocido y queso	4	TERRINA AL HORNO queso scamorza ahumado fundido y bacon	7
CROSTINO TOSCANO pan tostado con paté de hígado y salami	6	TARTAR CLÁSICO tartar de ternera con anchoas, alcaparras cebolla y mostaza en granos	12
BRUSCHETTA pan tostado con tomate fresco, straciatella de búfala, albahaca y aceite de oliva virgen extra	7,50	TARTÀRE ESPECIAL battuta de ternera con straciatella di bufala, limón y pimienta	12
COCCOLI masa de levadura frita, servida con jamón crudo y queso stracchino	9,50	TAGLIERINO tablita de jamón crudo, mozzarella y productos en aceite	10
JUDÍAS BUD SPENCER judías, tomate, cebolla, pimiento y hierbas aromáticas	7,50	TAGLIERE RIONE tabla de quesos y embutidos, picatostes y productos en aceite	17,50

FRITOS

DISPONIBLES POR TODA LA NOCHE

CHIPS patatas fritas cortadas en rodejas finas	5	PATATAS FRITAS french fries	5	PATATAS CON TRUFA patatas fritas con trufa y queso Grana rallado	7
AROS DE CEBOLLA aros de cebolla empanados y fritos	6	QUESO CON MIEL qc queso fresco empanado y frito acompañado con miel	7	CHICKEN STICKS bocaditos de pollo fritos con panadura panko	7,50

PASTA

CARRETTIERA espaguetis con salsa de tomate, ajo, pimentón y perejil	10	CARBONARA espaguetis con tocino, huevo, queso grana, queso pecorino y pimienta negra	11
CACIO E PEPE pici (espaguetis caseros) con queso Grana, queso pecorino y pimienta negra	12	TORTELLO CON SALSA DE CARNE tortelli de patatas con ragú boloñesa	13
GNOCCHI DE TOMATE gnocchi de patatas con salsa de tomate y albahaca	10	GNOCCHI CON GORGONZOLA gnocchi de patatas con crema de queso gorgonzola	10

* disponible hasta el cierre

coste de entrada +2

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA 6
lechuga, tomate y zanahoria

ENSALADA DE POLLO 14
pechuga de pollo a la plancha con lechuga, tomate y zanahoria

ENSALADA DE ATÚN 10
tomate, atún, mozzarella de búfala, alcaparras, albahaca y aceite evo

PIZZAS

CLÁSICAS

FOCACCINA 5,50
sal gruesa y aceite evo

MARINARA 7,50
tomate San Marzano, ajo, oregano, albahaca y aceite evo

CAPRICCIOSA 13
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones, alcachofas, aceitunas, albahaca y aceite evo

ATÚN Y CEBOLLA 13
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, atún, cebolla roja, albahaca y aceite evo

ORTOLANA 12
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, verduras de temporada, albahaca y aceite evo

DIAVOLA 11
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami picante, albahaca y aceite evo

PARMA 12
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón, rucula, albahaca y aceite evo

PARTENOPEA 13
tomate San Marzano, stracciatella fior di latte, tomate cherry, alcaparras fritas, albahaca y aceite evo

LIGURIA 1930 12,50
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón, rucula, Grana, albahaca y aceite evo

SALCHICHAS Y FRIARIELLI 13
mozzarella fior di latte, salchicha y friarielli

TREVISO 12
fior di latte mozzarella, queso taleggio, radicchio rojo, speck out, albahaca y aceite de evo

MARGHERITA 8
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca y aceite evo

NAPOLI 10,50
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, alcaparras, anchoas, oregano, albahaca y aceite evo

JAMÓN Y CHAMPIÑONES 12
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones, albahaca y aceite evo

BUFALINA 13
tomate San Marzano, tomates cherry, mozzarella de búfala, albahaca y aceite evo

CUATRO QUESOS 13
mozzarella fior di latte, queso gorgonzola, queso Grana, queso fontina y aceite evo

CALZONE 13
mozzarella fior di latte, champiñones, jamón cocido, olio evo y tomate San Marzano encima

BOLOGNA 13
mozzarella de búfala, mortadella de Bologna, pistacho granulado, albahaca y aceite evo

ZIA MARGHERITA 10
tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, queso pecorino, albahaca y aceite evo

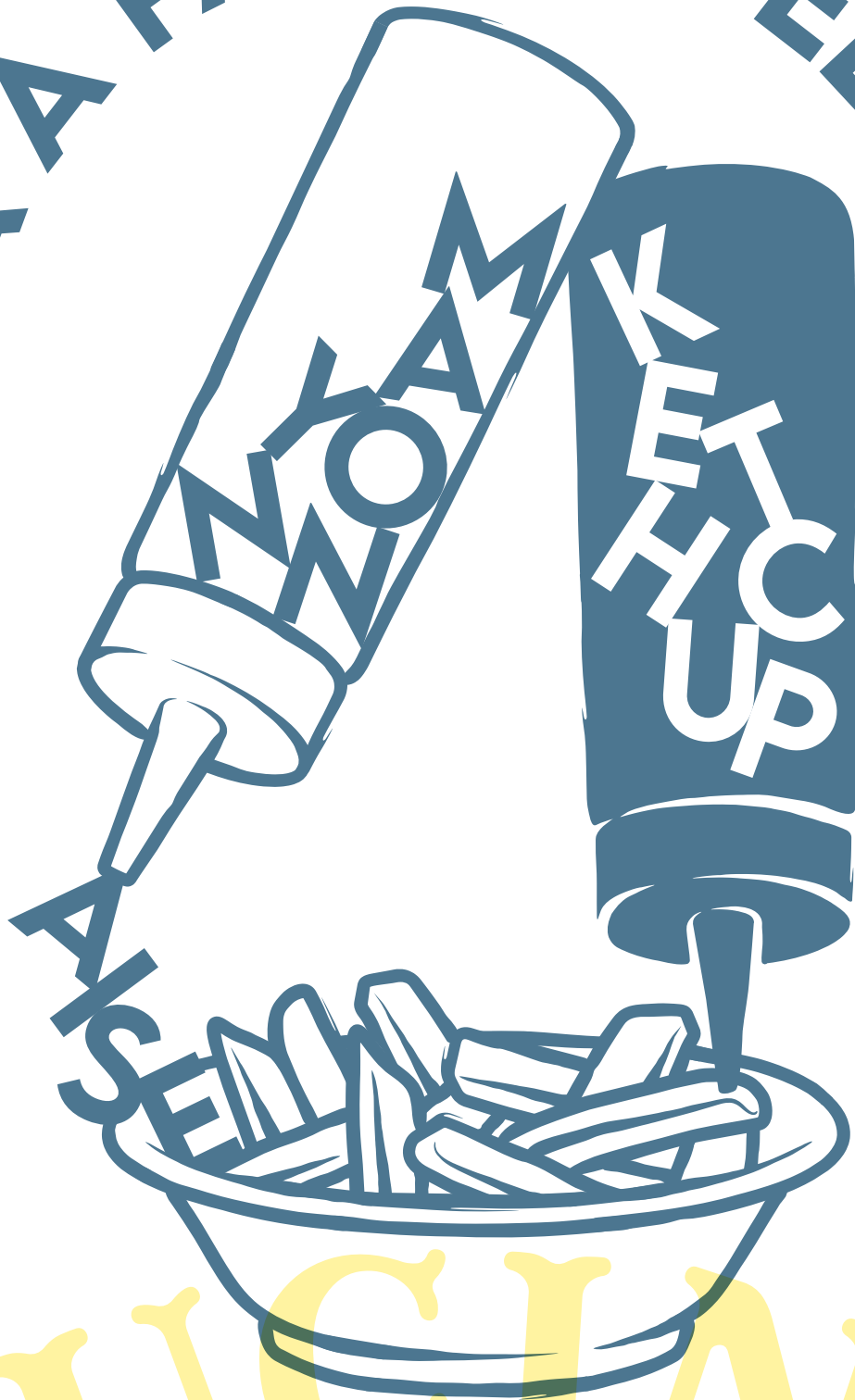
TARTUFO 14
mozzarella fior di latte, queso fontina, jamón, salsa de trufa, albahaca y aceite evo

WÜRSTEL Y PATATAS FRITAS 11
mozzarella fior di latte, würostel y patatas fritas a la salida

AFFUMICATA 12,50
mozzarella fior di latte, tocino, cebolla caramelizada, queso scamorza flameado, alcaparras, albahaca y aceite evo

ESPECIALES

DIETA A PARTIR DEL LUNES



GIUGLIANA
RIONE BREWPUB

VIA PISANA 1R, FIRENZE / PORTA SAN FREDIANO

HAMBURGUESAS

REGULAR O GRANDE?

180 GR.

300 GR. (+2,50)

SEMPLICE

9

bollo artesanal con hamburguesa de ternera a la plancha servido con patatas fritas

PRELIBATO

14

bollo artesanal con hamburguesa de ternera a la plancha, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla crujiente y salsa de la casa, servido con patatas fritas

RIONE

16

triple bollo artesanal con doble hamburguesa de ternera a la plancha, bacon, queso cheddar, queso edamer, tomate, lechuga, aros de cebolla fritos, salsa de la casa, servido con patatas fritas

CHEESEBURGER

12

bollo artesanal con hamburguesa de ternera a la plancha, queso cheddar, tomate, lechuga, servido con patatas fritas

GOURMET

15

bollo artesanal con hamburguesa de ternera a la plancha, bacon, mozzarella de búfala, salsa de la casa, rúcula, cebolla caramelizada, servido con patatas fritas

SAPORITO

14

bollo artesanal con pedazos de pollo frito empanado en pankó, bacon, queso cheddar, salsa de la casa, tomate, lechuga, servido con patatas fritas

GUSTOSO

14

bollo artesanal con hamburguesa de ternera a la plancha, queso edamer, bacon, cebolla caramelizada, salsa de la casa, tomate, lechuga, servido con patatas fritas

BISMARCK

16

bollo artesanal con hamburguesa de ternera a la plancha, bacon, huevo frito, queso cheddar, tomate, lechuga, salsa de trufa, servido con patatas fritas

VEGETARIANO

13

bollo artesanal con hamburguesa vegetal, queso edamer, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa de la casa, servido con patatas fritas

SEGUNDOS

CARPACCIO

12

carpaccio marinado de Angus con rúcula y queso Grana

CANILLA DE CERDO A LA CERVEZA SOBRE RESERVA

18,50

jarrete de cerdo al horno con cerveza artesanal, servido con patatas

TAGLIATA CLÁSICA

22

entrecote de ternera de 300 gramos, cortado en rodajas y servido con rúcula, tomates cherry y queso Grana

OSSOBUCCO ALLA FIORENTINA

16

ossobuco de ternera estofado con hierbas y pimienta

POLLO CON PATATAS

16

pedazos de pollo con salvia y limón servidos con patatas asadas

PATATAS ASADAS

6

patatas asadas al horno con romero

POSTRES

TIRAMISÙ

5

galletas savoiardi, café, crema de mascarpone y cacao

CREMOSO CHOCOLATE

5

flan frío de chocolate, crema de chocolate y cacao

CALZONCINO ALLA NUTELLA

7

calzone relleno de nutella y mascarpone con cacao y nata

CANTUCCI E VIN SANTO

6

bizcochos caseros con almendras y vin santo (vino dulce)

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

6

queso suave, bizcocho y mermelada de frutos rojos

SEMIFREDDO CON RON

5

helado semi-frío, frutos secos, chocolate, nata y ron

TRES CANTUCCI E VIN SANTO

3,50

tres bizcochos caseros con almendras y vin santo (vino dulce)

TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE

6

queso suave, bizcocho y chocolate fundido

PANNA COTTA

5

Flan de nata con jugo de caramelo, de frutos rojos o de chocolate para elegir

DE LUNES A VIERNES/ DE 17:30 HASTA 19:30

HAPPY HOUR



CERVEZA 50CL* O APEROL/ CAMPARI SPRITZ 4,50€

RIONE BREWPUB

SOFT DRINK

AGUA	2	COCA COLA	3,50	CAFÉ ESPRESSO	2
JUGO	3,50	COCA COLA ZERO	3,50	CAFÉ DESCAFEINADO	2
TÉ LIMÓN	3,50	SPRITE	3,50	CAFÉ DE CEBADA	2,50
TÉ CALIENTE	3,50	FANTA	3,50	CAFÉ MACCHIATO	2,50
CAPPUCCINO	3	SCHWEPPE	3,50	CAFÉ AMERICANO	3

CERVEZA

DE BARRIL

STELLA ARTOIS
LAGER/ 5% ALC

20 cl 4
40 cl 6

LEFFE AMBRÈE
ÀMBAR/ 6,6% ALC

33 cl 5
50 cl 7

BOTELLA

SIN ALCOHOL 6
33 cl

SIN GLUTEN 6
33 cl

ARTESANÌA

PARA NUESTRAS CERVEZAS DE PRODUCCIÓN
PROPIA CONSULTE LA CARTA DE CERVEZAS

VINO

BLANCO

FIORE DI MAGGIO

copa 4
botella 12

TRAMINER

copa
botella

CHARDONNAY

copa 5
botella 18

VERMENTINO

copa 5
botella 18

SANGIOVESE

copa
botella

5
18

CHIANTI

copa
botella

5
18

BOLGHERI

botella

25

ROSÈ

copa
botella

4,50
15

TINTO

PROSECCO
VALDOBBIADENE

copa
botella

6
23

EN BUENA COMPANÍA



RIONE BREWPUB

VIA PISANA 1R, FIRENZE / PORTA SAN FREDIANO

COCKTAIL

CLÁSICOS

APEROL SPRITZ prosecco, Aperol y soda	7	CAIPIROSKA LIMÓN vodka, Schweppes limón, azúcar moreno y limat	8	OLD FASHIONED whiskey, Angostura, soda y azúcar moreno	8
CAMPARI SPRITZ prosecco, Campari y soda	7	CUBA LIBRE ron, coca cola y lima	7	NEGRONI Campari, Vermouth y ginebra	7
HUGO SPRITZ prosecco, jarabe de flores de sambuco y soda	7	LONDON MULE ginebra, ginger beer y lima	8	NEGRONI SBAGLIATO Campari, Vermouth y prosecco	7
LIMONCELLO SPRITZ prosecco, limoncello y soda	7	MOSCOW MULE vodka, ginger beer y lima	8	NEGROSKI Campari, Vermouth y vodka	7
GIN TONIC ginebra y Schweppes Tonic	7	INVISIBLE ginebra, ron, vodka, triple sec y sweet and sour	8	BOULEVARDIER Campari, Vermouth y whiskey	7
GIN LEMON ginebra y Schweppes Lemon	7	WHISKEY E COLA whiskey y Coca Cola	7	SCREWDRIVER vodka y jugo de naranja	7
VODKA TONIC vodka y Schweppes Tonic	7	AMERICANO Campari, Vermouth y soda	7	LONG ISLAND ICE TEA ginebra, ron, vodka, triple sec y Coca Cola	8
VODKA LEMON vodka y Schweppes Lemon	7	MARTINI DRY ginebra y martini dry	7	SIN ALCOHOL para elegir	7
CAIPIROSKA CON FRESA vodka, jarabe de fresa, azúcar moreno y lima	8				

PREMIUM

GINEBRA TONIC/ LEMON		MOSCOW MULE Vodka Belvedere	10	NEGRONI	
Gin Tanqueray	9			Gin Tanqueray	9
Gin Hendrick's	9	LONDON MULE		Gin Hendrick's	9
Gin Roku	9	Gin Tanqueray	9	Gin Roku	9
Gin Mare	10	Gin Hendrick's	9	Gin Mare	10
Gin Engine	10	Gin Roku	9	Gin Engine	10
VODKA TONIC/ LEMON		Gin Mare	10	NEGROSKI	
Vodka Belvedere	10	Gin Engine	10	Vodka Belvedere	10
CUBA LIBRE		WHISKEY E COLA		BOULEVARDIER	
Rum Matusalem	10	Whisky Johnnie Walker	10	Whisky Johnnie Walker	10

AMARI Y LICORES

Sambuca	4	Jack Daniel's Whiskey	4,50
Vecchio Amaro del Capo	4,50	Jack Daniel's Honey Whiskey	5
Amaro Montenegro	4,50	Bacardi White Rum	4,50
Jägermeister	4,50	Limoncello	4,50
Grappa	4,50	Vodka de caramelo	5
Jefferson Amaro Importante	6	Baileys Irish Cream	5
SHOT*	3		

LICORES PREMIUM

Fireball Whisky	5
Johnnie Walker Whisky	6
Caol Ila Whisky	9
Laphroaig Whisky	9
Matusalem Rum	6
SHOT PREMIUM	4

