

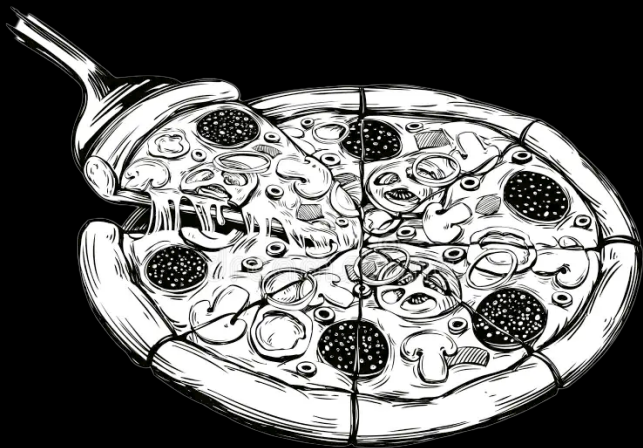


La nostra è una cucina che si fa trattar bene...

*Vuole solo il meglio!
Ingredienti selezionati con cura,
materie prime biologiche e
una lavorazione attenta che
rispetta i tempi e i sapori
della natura.*

*Ogni impasto riposa giorni,
ogni piatto nasce dall'equilibrio
perfetto tra tradizione e
ricerca della qualità, senza
compromessi.*

*Il risultato? Sapori autentici,
leggerezza e digeribilità,
per un'esperienza che esalta
ogni ingrediente con la sua
qualità inconfondibile.*



Our cuisine is all about being treated well...

*We only want the best!
Carefully selected ingredients,
organic raw materials and
meticulous processing that
respects the times and flavors
of nature.*

*Every dough rests days,
every dish arises from the
perfect balance between
tradition and the pursuit of
quality, without compromises.*

*The result? Authentic flavors,
lightness, and digestibility,
for an experience that enhances
each ingredient with its
unmistakable quality.*

Benvenuto da Welcome to I Camaldoli

Coperto per persona - Cover charge per person € 2,00
(mance non include - tips not included)



ANTIPASTI - STARTERS

Bruschetta toscana 4 pezzi

Pomodorini, basilico, olio evo, aglio

Toasted bread (4 pieces) with tomatoes, basil, evo oil, garlic (1,11)

€ 9,50

Crostino con stracciatella, alici e origano

Toasted bread with stracciatella cheese, anchovies and oregano (1,4,5,7,11)

€ 11,00

Crostino al lardo, noci e miele

Toasted bread with pig's lard, walnuts and honey (1,8,11)

€ 10,00

Patate fresche toscane fritte

Fresh tuscan handmade french fries (1,5,7)

€ 6,50

TAGLIERI - BOARD (1/2 PERSONE - 1/2 PERSONS)

Tagliere di affettati scelti di Pomino

Selection of cold cuts meat from local area, Pomino

€ 18,00

Tagliere di formaggi dal caseificio di Seggiano

Selection of cheese from Seggiano tuscan producer (7)

€ 18,00

Coccoli crudo e stracchino

Fried dough with Parma ham and soft cheese

€ 14,50

INSALATE - SALADS

Insalata mista

Mix salad

€ 6,00

Insalata caprese

Insalata mista, pomodorini, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilico

Mix salad, cherry tomatoes, mozzarella cheese, grana padano cheese, basil (7)

€ 9,50

Marzia

Insalata mista, pomodorini, tonno, cipolla caramellata, pesto, noci

Mix salad, cherry tomatoes, tuna, caramelized onion, pesto, walnuts (4,8)

€ 10,00

Letizia

Insalata mista, pomodorini, mozzarella di bufala, grana padano DOP, zucchine, menta

Mix salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, grana padano cheese, zucchini, mint (5,7)

Board of fried dough, raw ham and stracchino cream cheese (1,5,7,8)

€ 9,50



BRUSCHETTA TOSCANA



COCCOLI CRUDO E
STRACCHINO



LETIZIA



PIZZE

Marinara

Salsa di pomodoro rosso, aglio, origano
Red tomato sauce, garlic, oregano (1)

€ 7,00

Margherita

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo
Red tomato sauce, mozzarella cheese, basil, evo oil (1,7)

€ 7,50

Napoli

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, alici, capperi, origano
Red tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano (1,4,5,7)

€ 9,50

Regina Margherita 2.0

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, grana padano DOP
Yellow tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, grana padano cheese (1,7)

€ 10,50

Prosciutto e funghi

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon
Red tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, champignon mushrooms (1,7)

€ 9,50

Oreste

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, salamino piccante, salsiccia toscana, pecorino
Red tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, tuscan sausage, sheep cheese (1,7)

€ 10,00

Carrettiera

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, aglio, peperoncino, prezzemolo, grana padano DOP
Red tomato sauce, mozzarella cheese, garlic, chili red pepper, parsley, grana padano (1,7)

€ 9,00

Diavola

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, salamino piccante, 'nduja di Spilinga, peperoncino
Red tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, spicy pork cream, chili red pepper (1,7)

€ 10,50

Fiorentina

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, salame toscano, funghi champignon
Red tomato sauce, mozzarella cheese, tuscan salami, champignon mushroom (1,7)

€ 10,00

Vegetariana

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, pomodorini, zucchine, cipolla caramellata, funghi, melanzane fritte
Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, zucchini cream, caramelized onion, champignon mushrooms, eggplant fried (1,5,7,8)

€ 11,00

Parmigiana

Salsa di pomodoro rosso, mozzarella fior di latte, provola affumicata, melanzane fritte, basilico, parmigiano reggiano DOP
Red tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, fried eggplant, basil, parmesan cheese (1,5,7,8)

€ 12,00

4 formaggi

Bianca, mozzarella fior di latte, gorgonzola dop, provola affumicata, grana padano DOP
White base, mozzarella cheese, blue cheese, smoked cheese, grana padano cheese (1,7)

€ 9,50

Nonno Manu

Bianca, mozzarella fior di latte, provola affumicata, salsiccia toscana, patate, guanciaie, cipolla caramellata
White base, mozzarella cheese, smoked cheese, tuscan sausage, potatoes, pig jowl, caramelized onion (1,5,7,12)

€ 13,00



Cimabue

€ 14,00

*Bianca, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, prosciutto crudo, grana padano DOP
White base, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, raw ham, grana padano cheese (1,7)*

Margherita DOC

€ 8,50

*Salsa di pomodoro rosso, mozzarella di bufala, basilico e olio evo
Red tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, extravirgin olive oil*

Campagnola

€ 10,00

*Salsa di pomodoro rosso, scamorza affumicata, mozzarella fior di latte, salsiccia toscana, cipolla caramellata
Red tomato sauce, smoked cheese, cheese mozzarella, tuscan sausage, caramellized onions*

Carbonara

€ 13,50

*Base bianca, mozzarella fior di latte, pecorino romano DOP, crema d'uovo pastorizzato, guanciale, pepe nero
White base, cheese mozzarella, sheep cheese roman, pastorized egg cream, pig jawl, black pepper*

PIZZE D'AUTORE - SIGNATURE'S PIZZAS

Borbonica

€ 15,00

*Salsa di pomodoro giallo, alici, stracciatella d'andria, pomodori secchi a julienne, origano, basilico
Yellow tomato sauce, anchovies, stracciatella cheese, julienne of sundried tomato, oregan, basil (1,4,5,7,8)*

La Pomino

€ 14,00

*Base bianca, zucchine, mozzarella di bufala, bardiccio, cipolla caramellata, pecorino, peperone crusco, patate
White base, zucchini, buffalo mozzarella cheese mountain sausage pork and beef with herbs, caramellized onion, sheep cheese, powered of sweet pepper, potatoes (1,5,7,12)*

Tirrenica

€ 14,50

*Salsa di pomodoro giallo, stracciatella, olive d'andria, cipolla caramellata, pesto, pomodorini, aglio
Yellow tomato sauce, stracciatella cheese, salted green olives, caramellized onion, pesto, garlic, cherry tomatoes (1,5,7,8)*

Del bosco

€ 16,00

*Bianca, mozzarella fior di latte, speck, funghi champignon, noci, tartufo
White base, mozzarella cheese, smoked ham, champignon mushrooms, walnuts, truffle (1,5,7,8)*



MARGHERITA DOC



CIMABUE



NONNO MANU



CALZONI/TRONCHETTI - CLOSED/ROLLED PIZZAS

Calzone classico

€ 9,50

Ripieno di mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, sopra salsa di pomodoro, olio evo, basilico

Closed pizza with inside mozzarella cheese, cooked ham, on top red tomato sauce, evo oil, basil (1,7)

Calzone maestro

€ 12,00

Ripieno di mozzarella fior di latte, cipolla caramellata, 'nduja di Spilinga, pecorino e sopra salsa di pomodoro rosso, olio evo, basilico

Closed pizza with inside mozzarella cheese, caramellized onion, spicy pork cream, sheep cheese and on top red tomato sauce, evo oil, basil (1,7,12)

Tronchetto San Lorenzo

€ 12,00

Pizza arrotolata ripiena di mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, Gorgonzola e sopra rucola, pomodorini, grana padano DOP

Rolled pizza with inside mozzarella cheese, cooked ham, blue cheese and on top arugola, cherry tomatoes, grana padano cheese (1,7)

Tronchetto Inferno 2.0

€ 13,00

Pizza arrotolata ripiena di zucchine, mozzarella fior di latte, 'nduja di Spilinga, salame piccante e sopra salsa di pomodoro rosso, pecorino, rucola

Rolled pizza with inside zucchini, mozzarella cheese, spicy pork cream, spicy salami and on top red tomato sauce, sheep cheese, arugola (1,7)



CALZONE CLASSICO



TRONCHETTO SAN LORENZO

DOLCI - DESSERT

Tiramisù

€ 7,00

Traditional Tiramisu (1,3,7)

Cantucci e Vin Santo

€ 7,50

Tuscan biscuits and sweet holy wine (1,7,8,12)

Dolci del giorno

€ 7,00

Daily desserts (1,3,4,5,7,8)



TIRAMISÙ



CANTUCCI E VIN SANTO

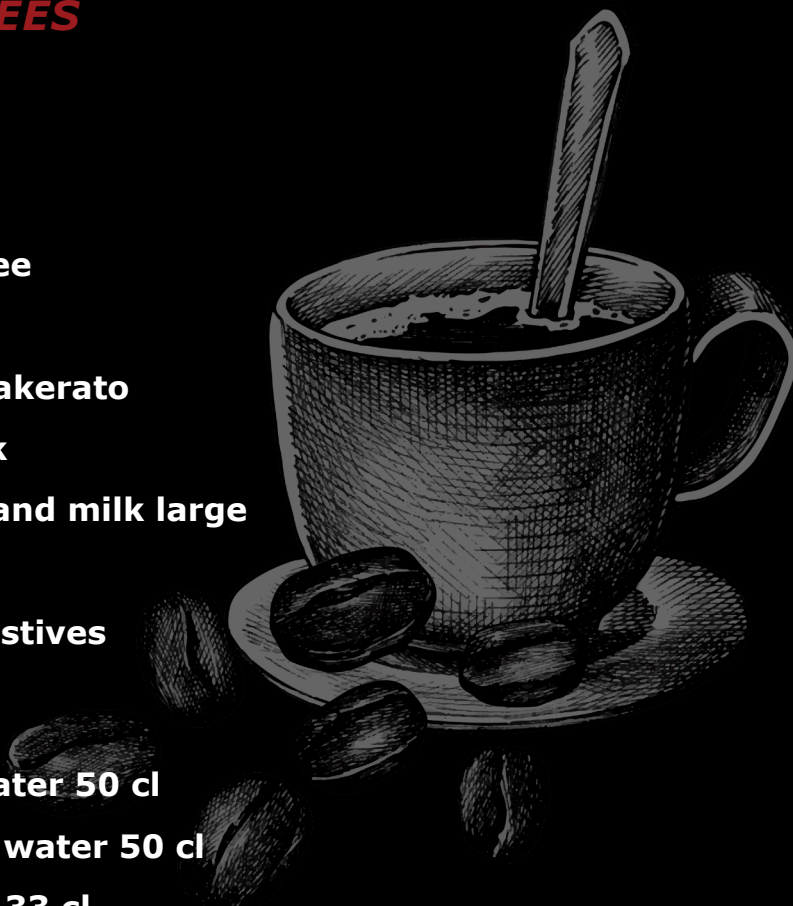


CAFFETTERIA - COFFEES

Caffè espresso - Espresso	€ 1,50
Caffè macchiato	€ 2,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè corretto - Proper coffee	€ 2,50
Americano	€ 4,00
Caffè shakerato - Coffee shakerato	€ 5,00
Caffè latte - Coffee and milk	€ 4,00
Caffè latte grande - Coffee and milk large	€ 5,50
Tè caldo - Hot tea	€ 4,00
Amari classici - Classic digestives	€ 3,50

BEVANDE - DRINKS

Acqua naturale - Natural water 50 cl	€ 2,00
Acqua frizzante - Sparkling water 50 cl	€ 2,00
Bevande 33 cl - Soft Drinks 33 cl <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Thè limone, Thè pesca, Lemon Soda</i>	€ 4,00
Succhi 25 cl - Juices 25 cl <i>Succo d'arancia, Succo di mela, Succo di ananas - Orange juice, Apple juice, Pineapple juice</i>	€ 3,50
Bevande biologiche azienda Plose - Organic drinks company Plose <i>Cola, Chinotto</i>	€ 4,50





Birre



Beers



BIRRE ALLA SPINA - DRAFTS BEERS (1)

Moretti Lager 20 cl	€ 3,50
Moretti Lager 40 cl	€ 7,00
Moretti Lager 1 litro	€ 15,00

BIRRE ARTIGIANALI - CRAFT BEERS (1)

Awanagana Hoppy Golden Ale 33 cl 4,8%	€ 7,50
<i>Piccolo Birrificio Clandestino - Small clandestine brewery (does not contain gluten)</i>	
Riappala 2.0 American IPA 33 cl 6,5%	€ 7,50
<i>Piccolo Birrificio Clandestino - Small clandestine brewery</i>	
Birra 100% Italiana Pale Ale 33 cl 5%	€ 7,00
<i>Birrificio Amarcord, prodotta con luppoli italiani - Amarcord brewery, produced with italian hops</i>	
Volpina Red Ale 33 cl 6,5%	€ 7,00
<i>Birrificio Amarcord - Amarcord brewery</i>	
Montefiore Blanche 33 cl 5%	€ 7,00
<i>Birrificio Petrognola - Petrognola brewery</i>	
Moretti La Rossa 33 cl 7,2%	€ 5,00
Birra analcolica - Non-alcoholic beer	€ 4,00





Carta dei vini



Wine list



BOLLICINE - SPARKLING WINES (12)

METODI CLASSICI, MARTINOTTI E CHAMPAGNE CLASSIC METHODS, MARTINOTTI AND CHAMPAGNE



Trento Doc Ferrari Perlé Rosé <i>80% Pinot Nero, 20% Chardonnay</i>	€ 55,00
Franciacorta Berlucchi 61 <i>85% Chardonnay, 15% Pinot Nero</i>	€ 34,00
Prosecco Docg Extra Dry Selezione Cesarina Millesimato <i>Azienda Agricola Casere - Casere Agricultural Company</i>	€ 25,00
Faiv Blanc De Blanc 96 mesi Metodo Classico Dosaggio Zero <i>Roro Arneis 100%</i>	€ 38,00
Pietrafumante Caprettone Metodo Classico 36 Mesi – Casa Setaro <i>Caprettone 100%</i>	€ 32,00
Champagne Bernard Gaucher Brut Reserve <i>Arconville - Aube, 100% P. Noir</i>	€ 56,00
Champagne Bernard Gaucher Brut Rosé <i>Arconville - Aube, Chardonnay, P. Noir</i>	€ 58,00
Champagne Autret & Fils <i>56% P. Noir, 26% Chardonnay, 26% P. Meunier</i>	€ 46,00
Champagne Nowarak s.a. Extra Brut <i>Vindars - Vallée De La Marne, 60% P. Meunier, 40% Chardonnay</i>	€ 78,00
Champagne Francois Secondé Dosage Zero Grand Cru <i>66% P. Noir, 34% Chardonnay</i>	€ 69,00
Champagne Pierre Gilet Tradition <i>Gye' Sur Seine - Cote De Bar, 85% P. Noir, 15% Chardonnay</i>	€ 52,00
Champagne A. Margaine le Brut Premier Cru <i>Villers Marmery - Montagne De Reims, Chardonnay, P. Noir</i>	€ 58,00
Spumante Blanc de Blanc Bio Millesimato 36 mesi Pas Dosé - Barbaterre <i>100% Sauvignon Blanc</i>	€ 32,00

VINI ROSATI - ROSÉ WINE (12)

Corterosa Rosato di Toscana <i>Il Querciolo, 100% Syrah</i>	€ 32,00
Rosato Aldemara, Panzano in Chianti <i>100% Sangiovese</i>	€ 34,00



VINI ROSSI - RED WINE (12)



Vino della Casa: Chianti Superiore Docg Fattoria - La Leccia <i>Sangiovese 100%</i>	€ 15,00
Nectar Orcia Rosso Doc - Podernuovo <i>100% Sangiovese</i>	€ 25,00
Com'è Era Rosso Toscana Igt - Poggiopiano Galardi <i>Sangiovese, Merlot, Canaiolo</i>	€ 25,00
Barco Reale di Carmignano Doc <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo</i>	€ 27,00
Rosso di Montepulciano Doc - Guidotti <i>90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Merlot</i>	€ 25,00
Chianti Classico Docg - Palagio di Panzano <i>100% Sangiovese</i>	€ 30,00
Ciliegiolo in Anfora Maremma Biodinamico - Sequerciani <i>100% Ciliegiolo</i>	€ 32,00
Rosso di Montalcino Doc - Podernuovo <i>100% Sangiovese Grosso</i>	€ 35,00
Vino Nobile di Montepulciano Docg - Guidotti <i>90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Merlot</i>	€ 36,00
Brunello di Montalcino Docg - Podernuovo <i>100% Sangiovese Grosso</i>	€ 56,00
Barbera D'Alba Marchisio Castellinaldo <i>100% Barbera</i>	€ 33,00
Primitivo Igp Salento Livruni - Vetrére <i>100% Primitivo</i>	€ 27,00
Occhio di Civetta Bio Syrah - Il Querciolo <i>100% Syrah</i>	€ 32,00
Bolgheri Rosso Doc - Tenuta Le Colonne <i>70% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon</i>	€ 33,00
Cabernet Franc Friuli Doc - Bucovaz <i>100% Cabernet Franc</i>	€ 27,00
Fuoco Allegro Vesuvio Piediroso Doc - Casa Setaro <i>100% Piediroso</i>	€ 30,00



VINI BIANCHI - WHITE WINE (12)

Vino della casa: Vernaccia di San Gimignano Bio - Macinatico € 15,00
Vitigni Vernaccia di San Gimignano 100% - Vernaccia di San Gimignano vines 100%

Inganno Felice Igt Bianco Toscana Biologico - Piccaratico € 26,00
Vitigni Trebbiano, Malvasia Bianca, Viognier - Trebbiano, Malvasia Bianca, Viognier vines

Vermentino Aura Costa Toscana - Marina Romin € 27,00
Vitigni Vermentino 100% - Vermentino vines 100%

Munazei Lacryma Cristi Bianco Doc € 25,00
Vitigni Lacryma Cristi 100% - Lacryma Cristi vines 100%

Musita Karima Grillo Di Sicilia - Cantina Musita € 23,00
Vitigni Grillo 100% - Grillo vines 100%

Falanghina Puglia Igp "Elis" - Elda Cantine € 26,00
Vitigni Falanghina 100%- Falanghina vines 100%

Intruglio Chardonnay Igt Bio Toscano - Inserrata € 30,00
100% Chardonnay

Medra Sauvignon Blanc/Garganega Bianco Emilia IGT Bio – Barbaterre € 25,00
Sauvignon 70%, Garganega 30%

Pinot Grigio Astoria € 25,00

ORANGE WINE (12)

Vermentino Orange Maremma Toscana - Incotri € 32,00
100% Vermentino





BICCHIERI DI VINO - WINE BY GLASS (12)



Rosso della casa	€ 5,00
Rosso di Montepulciano Doc	€ 6,50
Cabernet Franc Friuli Doc	€ 6,50
Primitivo del Salento Igt	€ 6,50
Chianti Classico Docg	€ 8,00
Vino del giorno del Sommelier - Daily red wine Sommelier Selection	€ 8,50
Vernaccia di San Gimignano Docg della casa biologica	€ 5,00
Inganno Felice Toscana Igt Piccaratico	€ 6,50
Pinot Grigio Astoria	€ 7,00
Vino del giorno del Sommelier - Daily white wine Sommelier Selection	€ 8,50
Prosecco Docg Millesimato Selezione Cesarina	€ 7,00
Orange wine del giorno - Daily orange wine	€ 8,50
Vino rosè del giorno - Daily rosè wine	€ 7,00
Bollicina della settimana - Bubbles of the week	€ 8,50
Champagne della settimana	€ 11,00



Cocktail, Distillati & Amari



Cocktail, Distillati & Amari



COCKTAIL

Florentine Negroni

Gin DU.IT, Bitter DU.IT, Vermutte DU.IT

Americano Drink

Boulevardier

Gin Tonic

Vodka Lemon

Gin Basil Smash

Espresso Martini

Sta' Calmo - Keep Calm

Love Kamikaze DU.IT, amaro volgare DU.IT, limone, acqua tonica, camomilla

Love Kamikaze DU.IT, vulgar bitters DU.IT, lemon, tonic water, chamomile

Whiskey In The Jar

Whiskey, Aleatico Passito, acqua tonica, succo d'arancia, origano

Whiskey, Aleatico Passito, tonic water, orange juice, oregano

Spritz: Aperol, Limoncello, Hugo, Campari

DISTILLATI - SPIRITS

Brandy Stravecchio

Rum Saint James

Cognac Courvoisier

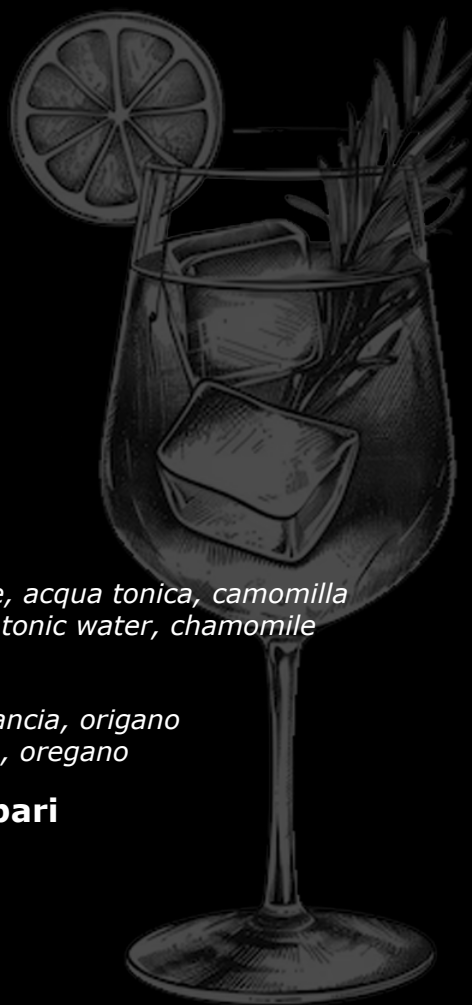
Whiskey Wild Turkey 81

Calvados du Breuil

Rum Matusalem 7yr

Whisky Black Label Jhonny Walker 7yr

Whisky Glengrant 10yr



€ 9,00

€ 9,00

€ 9,00

€ 8,50

€ 8,50

€ 9,00

€ 9,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 8,50

€ 4,50

€ 5,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 7,50

€ 8,50

€ 7,50



GRAPPE

Grappa bianca - White grappa	€ 4,00
Grappa barricata - Barricaded grappa	€ 5,00

AMARI E DIGESTIVI ARTIGIANALI - CRAFTED DIGESTIVE DU.IT (DISTILLERIA URBANA FIRENZE - FLORENCE URBAN DISTILLERY)

Love Kamikaze <i>Vodka al caramello salato</i> <i>Vodka and salted caramel</i>	€ 4,50
Limonquelo <i>Limoncello aromatizzato alla curcuma e ginger</i> <i>Limoncello flavoured with turmeric, ginger</i>	€ 4,50
Ratafia d'Amarene <i>Vino Montepulciano d'Abruzzo, erbe, ciliegie</i> <i>Montepulciano d'Abruzzo wine, herbs, cherry</i>	€ 4,50
Assedio <i>Genziana, corteccia di liquirizia, arancio amaro, frutta candita, iris</i> <i>Genziana, liquorice's bark, bitter orange, candy fruits, iris flower</i>	€ 4,50
Volgare <i>Cannella, rabarbaro, china, anice verde, finocchio, chiodi di garofano</i> <i>Cinnamon, rhubarb, china, green anise, fennel, cloves</i>	€ 4,50

AMARI ANTICA FARMACIA DEI MONACI DI CAMALDOLI AMARI ANCIENT PHARMACY OF THE MONKS OF CAMALDOLI

Laurus 48 <i>Salvia, basilico, ginepro, limone, laurus nobilis, camomilla, menta piperita, cannella, rosmarino officinalis, erba limoncina, chiodi di garofano</i> <i>Sage, basil, juniper, lemon, laurus nobilis, chamomile, peppermint, cinnamon, rosemary officinalis, lemongrass, cloves</i>	€ 4,50
Amaro 5 <i>Genziana lutea, ginepro, olio d'arancio, cardo mariano, timo</i> <i>Luteal gentian, juniper, orange oil, milk thistle, thyme</i>	€ 4,50
Lacrima d'Abeto <i>Pepe nero, timo, cardamomo, curcuma, angelica, scorza d'arancia, vaniglia</i> <i>Montepulciano d'Abruzzo wine, herbs, cherry</i>	€ 4,50
Amaro Tónico <i>Tarassaco, salvia, genziana, timo, caffè, erbe</i> <i>Dandelion, sage, gentian, thyme, coffee, herbs</i>	€ 4,50



ALLERGENI - ALLERGENS

*I nostri prodotti provengono da aziende scelte, presidi BIO e D.O.P.
Our products come from selected companies, organic and D.O.P. products.*

- 1 GLUTINE E/O PRODOTTI DERIVATI
GLUTENS AND/OR DERIVED PRODUCTS**
- 2 CROSTACEI O A BASE DI CROSTACEI
SHELLFISH OR SHELLFISH-BASED**
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND EGGS PRODUCTS**
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND FISH BASED PRODUCTS**
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PEANUTS PRODUCTS**
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOY AND SOY PRODUCTS**
- 7 LATTICINI E PRODOTTI A BASE DI SALE
MILK BASED PRODUCTS**
- 8 FRUTTA CON GUSCIO
NUTS**
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND CELERY PRODUCTS**
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND MUSTARD PRODUCT**
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME**
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES**
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS**
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
SHELLFISH AND SHELLFISH PRODUCTS**



CAMALDOLI: STORIA POPOLARE FIORENTINA

Il nome "Camaldoli" deriva dal monastero situato nei crinali dell'Appennino toscano-romagnolo, fondato nel 1019 dalla Congregazione promossa da San Romualdo. Il terreno, chiamato "Campo di Maldolo", fu donato a San Romualdo da un certo Maldolo. Da questo luogo nacque la Congregazione dei Camaldolesi, una diramazione riformata dell'Ordine benedettino.

A partire dalla fine del Duecento, i monaci si insediarono a Firenze, e tra i loro monasteri figurava quello di San Frediano, nei pressi dell'attuale piazza Tasso. I monaci fondarono anche abitazioni per i poveri e le famiglie disagiate nei dintorni, dando origine al termine "Camaldoli", usato dai fiorentini per riferirsi a una zona malfamata, simile a quella vicino all'attuale Mercato Centrale, tra via dell'Ariento, via Panicale, via Chiara e via Sant'Antonino.

Nel periodo di Firenze capitale (1865-1870), furono introdotti numerosi cambiamenti urbanistici, tra cui la costruzione di tre nuovi mercati: uno a San Frediano, che durò poco, uno a Sant'Ambrogio per frutta e ortaggi, e il Mercato Centrale. Questo trasformò radicalmente il volto della città, imponendo uno stile architettonico moderno che cancellava tracce del passato medievale.

Giuseppe Mengoni, architetto della Galleria Vittorio Emanuele II di Milano, progettò il Mercato di San Lorenzo, utilizzando materiali innovativi come ghisa, ferro e vetro. Per far spazio alla nuova struttura furono abbattute molte case e stradine, compresa la zona di Camaldoli vicino alla chiesa di San Lorenzo.

Inaugurato nel 1874 con l'Esposizione Internazionale di Orticoltura, il Mercato Centrale è da allora un vivace punto di incontro per i fiorentini e i turisti.

Le vie limitrofe sono ancora oggi animate da bancherelle di abbigliamento, pelletteria e souvenir, mentre le vie storiche di Camaldoli testimoniano il passato di questa area.

A cura di Luca Giannelli

CAMALDOLI: FLORENTINE POPULAR HISTORY

The name "Camaldoli" derives from the monastery located on the Tuscan-Romagna Apennines, founded in 1019 by the Congregation promoted by Saint Romuald. The land, called "Campo di Maldolo," was donated to Saint Romuald by a man named Maldolo. From this place, the Congregation of the Camaldolese was born, a reformed branch of the Benedictine Order.

From the late 1200s, the monks settled in Florence, and among their monasteries was the one in San Frediano, near the current Piazza Tasso. The monks also established housing for the poor and disadvantaged families in the area, leading to the term "Camaldoli," which the Florentines used to refer to a run-down district, similar to the one near the current Central Market, between Via dell'Ariento, Via Panicale, Via Chiara, and Via Sant'Antonino.

During the period of Florence as the capital (1865-1870), numerous urban changes took place, including the construction of three new markets: one in San Frediano, which lasted only a few years, one in Sant'Ambrogio for fruits and vegetables, and the Central Market. This radically transformed the city's appearance, imposing a modern architectural style that erased traces of the medieval past.

Giuseppe Mengoni, the architect of Milan's Galleria Vittorio Emanuele II, designed the San Lorenzo Market, using innovative materials such as cast iron, steel, and glass. To make room for the new structure, many houses and streets, including the Camaldoli area near the Church of San Lorenzo, were demolished.

Inaugurated in 1874 with the International Horticultural Exhibition, the Central Market has since been a vibrant meeting place for both Florentines and tourists.

The surrounding streets are still lively with stalls selling clothing, leather goods, and souvenirs, while the historic streets of Camaldoli stand as a testament to the past of this area.

Edited by Luca Giannelli



Seguici su



Piazza del Mercato Centrale, 14/r - Firenze (FI)
055.268407
icamaldoli.firenze@virgilio.it
www.icamaldoli.it

