

LA CUCINA

I TAGLIERI

serviti in abbinamento allo Sbirulino®



Impasto a lenta lievitazione naturale, cotto in forno.
Farina toscana 100%, olio extra vergine d'oliva, acqua e sale

LEONARDO

prosciutto crudo, crema di formaggio fresco al tartufo
piccolo € 8,00 grande € 15,00

DONATELLO

Formaggio fresco Primo Amore, mortadella di Prato, Capocollo, carciofi sott'olio
piccolo € 9,00 grande € 17,00

GIOTTO vegetariano
carote, giardiniera sott'olio, pecorino di latte crudo, formaggio vaccino
piccolo € 8,00 grande € 15,00

MICHELANGELO

prosciutto crudo, salame, finocchiona, soprassata
piccolo € 8,00 grande € 15,00

VASARI

prosciutto crudo, salame,
pecorino stagionato, formaggio
fresco Primo Amore, miele
piccolo € 8,00 grande € 15,00

BOTTICELLI

Salamino di cinghiale, salamino al
vino Chianti, salamino Grevigiano,
pane con uva passa e noci,
confettura di fichi
piccolo € 8,00 grande € 15,00

DANTE

Selezione di 3 pecorini, brie di
pecora, formaggio vaccino, miele,
mostarda di peperoni e peperoncini
piccolo € 9,00 grande € 17,00

PUCCINI

Prosciutto di Cinta Senese,
salamino di Cinta Senese, pancetta
di Cinta Senese
piccolo € 12,00 grande € 22,00

Crostini & Bruschette

BRUNELLESCHI

bruschetta con paté di fegatini,
crostino con lardo e miele,
bruschetta con pomodorino
all'origano, Sbirulino® uvette e noci
con finocchiona, crostino con pesto
garfagnino e scaglie di Fauglia
€ 10,00

Carciofi sott'olio di Donoratico
(3 pezzi)
€ 6,00

ANTIPASTI

TARTARA DI MANZO

battuta al coltello con germogli,
capperi, pomodorini confit e
scorzette di limone glassate

€ 22,00

CARPACCIO DI MANZO DI CHIANINA

marinato alle erbe con scaglie di
Fauglia e olio toscano

€ 16,00

con aggiunta tartufo nero fresco +10

“ROSBIFFE” DI CHIANINA con salsa tonnata

€ 16,00

SFORMATINO DI ASPARAGI

su crema di pecorino allo
zafferano e punte saltate

€ 14,00

BURRATA

Prosciutto crudo toscano,
pomodorini dolci serviti con
Sbirulino® caldo

€ 16,00

PRIMI ESPRESSI

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI

al burro, salvia e parmigiano

€ 15,00

PACCHERI DI PASTA FRESCA

con pommarola fiorentina,
burrata e basilico

€ 14,00

TORTELLONI DI PATATE
con ragù di Cinta senese,
lamponi e salvia fritta
€ 14,00

CAPPELLACCI DI BUFALA
con crema di melanzane,
pomodorini confit, melanzane
dorate e basilico
€ 14,00

PICI FRESCHI
con cacio, pepe e
guanciale croccante
€ 14,00

W LA PAPPÀ COL POMODORO
€ 11,00

LA CARNE ALLA GRIGLIA

BISTECCA ALLA FIORENTINA
SCOTTONA
SELEZIONE TOSCANINO
€ 6,00 l'etto

BISTECCA ALLA FIORENTINA
SCOTTONA
RAZZA CHIANINA
€ 7,00 l'etto

FILETTO DI MANZO
con olio al rosmarino
e patate arrosto
€ 32,00



NEW

FIorentina ALLA MILANESE
(2 persone)
limited edition
€ 70,00

NINO BURGER
con patatine dorate
220 gr. di manzo, pecorino,
cipolle caramellate, maionese,
pomodoro e rigatino
€ 16,00

I SECONDI DELLA TRADIZIONE

POLPETTINE DI MANZO
sfumate alla Vernaccia
con patate arrosto
€ 19,00

TRIPPA ALLA FIORENTINA
gratinata al pecorino con fagioli
cannellini al pepe nero
€ 17,00

“ROSBIFFE” DI CHIANINA
con olio evo toscano al rosmarino
e patate arrosto
€ 19,00

CACIUCCO DI POLIPETTI*
con crostoni di pane sciocco
€ 19,00

CONTORNI

PATATINE ARROSTO

agli aromi di Loris

€ 6,00

MARMUGIA DI VERDURE

miste al forno

€ 7,00

FAGIOLI CANNELLINI

all'olio extra vergine

d'oliva e pepe nero

€ 6,00

MISTICANZA

con rapanelli, scaglie di mandorle,
mirtilli e pecorino

€ 6,00

DOLCI DI NINO

DESSERT DELL'AMICIZIA

Giotto di gelato alla crema
fiorentina oppure al cioccolato
fondente e cialde di Montecatini
Piccolo € 7,00 Grande € 12,00

TIRAMISÙ DI TOSCANINO

fatto in casa

€ 7,00

TORTA DI MELE

fatta in casa, servita calda con
gelato alla crema fiorentina

€ 7,00

CANTUCCI DI PRATO ALLA
MANDORLA
con Vin Santo di uve stuoiate
€ 7,00

CANTUCCI DI PRATO AL
CIOCCOLATO E ALLA
MANDORLA
con panna montata
e cioccolato fuso
€ 7,00

BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO
classici e al cacao
con panna montata e cioccolato fuso
€ 7,00

TORTA DELLA NONNA
fatta in casa
€ 7,00

COPPA CON FRUTTI DI BOSCO
(lamponi, fragole e mirtilli freschi)
€ 9,00

Aggiunta di pallina di gelato
€ 1,00

BIS DEGUSTAZIONE **
€ 10,00

TRIS DEGUSTAZIONE **
€ 12,00

con un calice di...

ALEATICO PASSITO

Sciatà — Arrighi

€ 7,00

VIN SANTO

DA UVE STRAMATURE

Felsina

€ 6,00

MOSCADELLO DI MONTALCINO

Caprili

€ 5,00

Coperto € 3,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che, su richiesta, verrà fornita dal personale di servizio

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

* Gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati