

## Menu Tosca



### I taglieri toscani

Selezione di Salumi e formaggi con sott'oli e salse, Sbirulino

### Degustazione di Pappa al pomodoro o Ribollita

#### Il primo piatto, 1 a scelta

Tordelli della Lunigiana con borragine e "ciccia"  
su crema di noci e chips di prosciutto dolce

Caserecce alla fiaccheraia, con pomodoro, cipolla e pecorino (e un pizzico di peperoncino)

Tortelloni di patate con ragù di cinta senese e fumé di rosmarino

Cappellacci di pappa al pomodoro

con crema leggera di pecorino, polvere di olive e pomodorini confit

Pici freschi con salsiccia magra senese e cavolo nero

Ravioli di zucca

con burro alla maggiorana, parmigiano, semi di papavero e lonzino croccante

#### Secondo piatto, 1 a scelta

Polpettine di manzo sfumate al Vin Santo (o in salsa di pomodoro alla livornese)

"Rosbif" di chianina con olio evo toscano al rosmarino

Seppie e totani in "inzimino"

Con

ceci alla salvia, patatine arrosto

(Tortino di verdure di stagione per i vegetariani)

### Dessert

Tiramisù, Cantucci di Prato, Torta di mele

### Le bevande

Acqua di Toscana S. Felice naturale e gasata

Vino bianco o rosso della nostra selezione

€ 55,00 p.p.

**T & N Milano Srl**

Via Lambro, 7 – 20129 Milano

TEL 0039 02 74281354

P.IVA 09791720965

[infomilano@toscanino.com](mailto:infomilano@toscanino.com) - [www.toscanino.com](http://www.toscanino.com)

## Menu Nino



### I taglieri toscani

Selezione di Salumi e formaggi con sott'oli e salse  
Sbirulino, crostini toscani e bruschette

Degustazione di Pappa al pomodoro o Ribollita o Pasta e fagioli

### Il primo piatto, 1 a scelta

Tordelli della Lunigiana con borragine e "ciccia"  
su crema di noci e chips di prosciutto dolce  
Caserecce alla fiaccheraia, con pomodoro, cipolla e pecorino (e un pizzico di peperoncino)  
Tortelloni di patate con ragù di cinta senese e fumé di rosmarino  
Cappellacci di pappa al pomodoro  
con crema leggera di pecorino, polvere di olive e pomodorini confit  
Pici freschi con salsiccia magra senese e cavolo nero  
Ravioli di zucca  
con burro alla maggiorana, parmigiano, semi di papavero e lonzino croccante

### Il secondo piatto

Bistecca fiorentina (300 gr. circa p.p.)  
Marmugia di verdure, Patatine arrosto

### Dessert

Dolce dell'amicizia (cialde di Montecatini con gelato di crema o cioccolato),  
Cantucci di Prato, Brigidini

### Le bevande

Acqua di Toscana S. Felice naturale e gasata  
Vino bianco o rosso della nostra selezione

€ 65,00 p.p.

## *Natale da Tosca Nino*



### MENU PANFORTE

#### I taglieri toscani

Selezione di Salumi e formaggi con sott'oli e mostarde  
Sbirulino e Pan dei Santi

#### Degustazione di primi piatti

Vellutata di broccoletti e cavolo nero con lonzino croccante  
Tortelli di patate al tartufo con ragù di cinta senese e lamponi

#### Secondo piatto

Filettino di Ghiandaiolo toscano bardato al guanciale glassato al Vin Santo e uve stuoiate  
Patatine arrosto, erbette saltate al pepe

#### Degustazione di dolci natalizi:

Panettone toscano, Panforte e Brigidini

#### Le bevande

Acqua di Toscana S. Felice naturale e gasata  
Vino bianco o rosso della nostra selezione

€ 55,00 p.p.

**T & N MilanoSrl**

Via Lambro, 7 – 20129 Milano

TEL 0039 02 74281354

P.IVA 09791720965

[infomilano@toscanino.com](mailto:infomilano@toscanino.com) - [www.toscanino.com](http://www.toscanino.com)



## MENU RICCIARELLI

### I taglieri toscani

Selezione di Salumi e formaggi  
Prosciutto toscano, salame grevigiano, finocchiona, mortadella di Prato, soprassata  
selezione di 3 pecorini,  
Sott'oli, salsa di pomodoro alla livornese  
Sbirulino e pan del Santo  
Crostoni e bruschette

### Il primo piatto, 1 a scelta

Lasagnetta di pasta fresca con cavolo nero e salsiccia magra senese  
Tagliatelle di castagne con fonduta leggera e funghi porcini

### Il secondo piatto

Bistecca fiorentina (circa 300 gr p.p.)  
Fagioli cannellini al fiasco  
Patatine arrosto

### Dessert

Semifreddo ai Ricciarelli con glassa di cioccolato fondente

### Le bevande

Acqua di Toscana S. Felice naturale e gasata  
Vino bianco o rosso della nostra selezione

€ 65,00 p.p.