

Taglieri

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

	Piccolo	Grande
LEONARDO prosciutto crudo, crema di formaggio fresco al tartufo	8	15
VASARI prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco Primo Amore, miele	8	15
MICHELANGELO prosciutto crudo, salame, finocchiona, soprassata e carciofi sott'olio	9	17
GIOTTO carote, zucchine e finocchi sott'olio, pecorino di latte crudo, formaggio vaccino bio, brie di pecora	8	15
COSIMO DE' MEDICI Mortadella di Prato igp, prosciutto grevigiano, paté di fegatini al Vin Santo	10	18
BRUNELLESCHI bruschetta con paté di fegatini, crostino al cavolo nero con lardo e miele, bruschetta con burro e acciughe, pandolce e finocchiona, polenta e funghi	8	
Carciofi sott'olio di Donoratico (3 pz)	5	

Antipasti

CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE con peschiette al tartufo "Savini", scaglie di Fauglia e polvere di olive	14
TARTARA DI MANZO con senape, scorzette di limone candito, tuorlo d'uovo fritto e capperi	15
FLAN DI PECORINO con crema di cavolo nero	10
VAPORATA ELBANA * calamari, moscardini, cozze, vongole, pomodori fiorentini, peperoncino erotico e pane abbrustolito	15
BACCALÀ MANTECATO * chips di topinambur e polenta fritta su crema di broccoli	14

Primi espressi

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI al burro, salvia e parmigiano	13
MEZZE MANICHE con ragù di ossobuco e spuma di zafferano di Montespertoli	12
SPAGHETTI ALLA CHITARRA con pommarola toscana e pecorino della Val d'Orcia	10
PAPPADELLE con ragù chiantigiano	12
PICI incaciati su crema di cavolo nero	10
CAPPELLACCI NERI ALLA BURRATA con scampi *, zucchine e profumo di limoni	15
SPAGHETTI "Portoferraio" * con cozze, vongole, calamari, seppie, gamberi e pomodorini	15



Dalla Cucina

Zuppe di Tosca

LA "SACRA" RIBOLLITA	10
ZUPPA DELLA GARFAGNANA con farro, legumi e porcini	10
CREMA DI ZUCCA GIALLA con burrata, panetti al rosmarino e gamberi rosa	12
DEGUSTAZIONE delle 2 zuppe	12

Secondi

POLPETTINE DI MANZO in salsa di pomodoro alla livornese con purea di patate	16
"ROSBIFFE" con patatine arrosto	18
TRIPPA ALLA FIORENTINA gratinata al pecorino con puré di patate	16
FILETTO DI OMBRINA arrosto con gelatina d'agrumi, riso venere e carciofi	22
POLPO * IN DUE COTTURE in inzimino e piastrato su coulis al mango, cipolle caramellate e briciole di pane	22

dalla griglia

SOVRACCOSCIA DI POLLO alle erbe con patate arrosto	16
COSTOLETTE D'AGNELLO NERO con scalogni, more e pane alla giardiniera	22
TAGLIATA DI MANZO con prosciutto toscano croccante, salvia frita e pecorino toscano DOP	22
FILETTO DI MANZO con porcini * e tartufo nero	28
Aggiunta di TARTUFO UNCINATO FRESCO (su qualsiasi pietanza)	+ 5

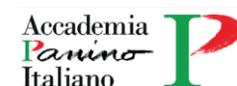
Insalate e contorni

PIAZZA DELLA SIGNORIA spinacini, pere, pecorino, mandorle e salsa al sesamo	10
PIAZZA SANTA CROCE (con salsa Caesar) insalata romana, pollo grigliato, rigatino, parmigiano e panetti croccanti	14

PIAZZA DELLA REPUBBLICA misticanza, bresaola di scottona, formaggio fresco Primo Amore, croccante di carote, semi di girasole e olive toscanelle	12
PIAZZA DEL CAMPO quinoa, avocado, carote, spirulina, pompelmo rosa e fiori eduli	12
PIAZZALE MICHELANGELO valeriana, tonno in olio cottura, cavolo viola, sedano e pomodorini	12
CONTORNI	6
PATATINE ARROSTO agli aromi toscani	
SPINACI Caterina dei Medici con uvetta e pinoli	
MARMUGIA DI VERDURE miste al forno	
FAGIOLI CANNELLINI all'olio extra vergine d'oliva e pepe nero	
VERDURE ALLA GRIGLIA	
INSALATA VERDE o MISTA	
PATATINE FRITTE *	

Panini e toast

AVOCADO TOAST pane 5 cereali, avocado, guacamole, formaggio fresco Primo Amore, pomodoro	12
CLUB SANDWICH con patatine fritte* pane bianco, maionese, pollo, lattuga, pomodoro, uovo sodo, pancetta, formaggio	15
CHIANTI TOAST pecorino, pomodori, paté di carciofi, lardo al rosmarino, cipolla caramellata	10
TOSCA BURGER con patate fritte* 220 gr. di manzo, melanzane, avocado, salsa alla spirulina**	18
NINO BURGER con patate fritte* 220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate, maionese, pomodoro e rigatino	18



I PANINI DELLA RINASCITA	
ABBRACCIO DI FIRENZE Sbirulino® integrale e farina Gran Prato farcito con salmone, robiola al lime, spinaci freschi	10
VICINI DELLA MAREMMA Sbirulino® farcito con carciofi maremmani arrostiti, brie di pecora, prosciutto toscano dop, pesto di sedano e prezzemolo con pinoli di Pisa	9

Dolci di Nino

GIOTTO DI GELATO alla crema fiorentina oppure al cioccolato fondente e cialde di Montecatini	7
TIRAMISÙ DI TOSCANINO	7
TORTA DI MELE servita calda con gelato alla crema fiorentina	7
ZUCCOTTO ALLA FIORENTINA	7
CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE con salsa vaniglia al peperoncino	7
CREMA BRUCIATA AL CAFFÈ	7
TORTE AL TAGLIO (dalla vetrina)	7
CANTUCCI DI PRATO ALLA MANDORLA con Vin Santo di uve stuoiate	7
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA al naturale	7
IL GELATO	
COPPA GELATO (max. 3 gusti a scelta): cioccolato, pistacchio, fior di latte, crema fiorentina	7
COPPA SORBETTO: limone o frutti di bosco	7
Aggiunta di fragole o frutti di bosco	+ 2

con un calice di...

ALEATICO PASSITO Silosò - Arrighi	6
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO	5
POURRITURE NOBLE — Petreto	6
MOSCADELLO DI MONTALCINO — Caprili	4
Coperto	2,5

** Microalga di acqua dolce dal colore verde-blu: energizzante, altamente proteica, ricca di minerali e vitamine, antiossidante e disintossicante, considerata il "cibo degli Dei". È il Superfood per eccellenza: l'alimento con il profilo nutrizionale più completo del nostro pianeta. La nostra spirulina è toscana, 100% BIO, OGM-free.

★ Servizio in terrazza INCLUSO ★

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.