

## 1 Taglieni

serviti in abbinamento allo **SBIRULINO** 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
DONATELLO formaggio fresco Primo Amore, mortadella di Prato, capocollo, carciofi sott'olio	9	17
GIOTTO <i>veggie</i> carote, giardiniera sott'olio, pecorino di latte crudo, formaggio vaccino	8	15
MICHELANGELO prosciutto crudo, salame, finocchiona, soprassata	8	15
VASARI prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco Primo Amore, miele	8	15
BOTTICELLI salamino di cinghiale, salamino al vino Chianti, salamino grevigiano, pane con uva passa e noci, confettura di fichi	8	15
DANTE selezione di tre pecorini, brie di pecora, formaggio vaccino, miele, mostarda di peperoni e peperoncini	9	17
PUCCINI prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, pancetta di cinta senese	12	22

## 1 Crostini e le 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
Carciofi sott'olio di Donoratico (3 pz)	6



## Gli Antipasti

TARTARA DI MANZO battuta al coltello con germogli, capperi, pomodorini confit e scorzette di limone glassate	22
CARPACCIO DI MANZO DI CHIANTINA marinato alle erbe con scaglie di Fauglia e olio toscano <i>con aggiunta di tartufo nero fresco</i>	16 +10
“ROSBIFFE” DI CHIANTINA con salsa tonnata	16
SFORMATINO DI ASPARAGI su crema di pecorino allo zafferano e punte saltate	14
BURRATA, prosciutto crudo toscano, pomodorini dolci serviti con Sbirulino® caldo	16

## 1 Primi espressi

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI al burro, salvia e parmigiano	15
PACCHERI DI PASTA FRESCA con pommarola fiorentina, burrata e basilico	14
TORTELLONI DI PATATE con ragù di cinta senese, lamponi e salvia fritta	14
CAPPELLACCI DI BUFALA con crema di melanzane, pomodorini confit, melanzane dorate e basilico	14
PICI FRESCHI con cacio, pepe e guanciale croccante	14
W LA PAPPÀ COL POMODORO	11

## La carne alla griglia

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA SELEZIONE TOSCANINO	6/hg
BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA RAZZA CHIANTINA	7/hg
FILETTO DI MANZO con olio al rosmarino e patate arrosto	32
FIORENTINA ALLA MILANESE (2 persone) <i>...limited edition...</i>	70
NINO BURGER con patatine dorate 220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate, maionese, pomodoro e rigatino	16



## 1 secondi della tradizione

POLPETTINE DI MANZO sfumate alla Vernaccia con patate arrosto	19
TRIPPA ALLA FIORENTINA gratinata al pecorino con fagioli cannellini al pepe nero	17
“ROSBIFFE” DI CHIANTINA con olio evo toscano al rosmarino e patate arrosto	19
CACIUCCO DI POLIPETTI* con crostoni di pane sciocco	19

## Contorni

PATATINE ARROSTO agli aromi di Loris	6
MARMUGIA DI VERDURE miste al forno	7
FAGIOLI CANNELLINI all'olio extra vergine d'oliva e pepe nero	6
MISTICANZA con rapanelli, scaglie di mandorle, mirtili e pecorino	6

## 1 Dolci di Nino

	Piccolo	Grande
DESSERT DELL'AMICIZIA Giotto di gelato alla crema fiorentina oppure al cioccolato fondente e cialde di Montecatini	7	12
TIRAMISÙ DI TOSCANINO (fatto in casa)**		7
TORTA DI MELE (fatta in casa)** servita calda con gelato alla crema fiorentina		7
CANTUCCI DI PRATO ALLA MANDORLA con Vin Santo di uve stuoiate		7
CANTUCCI DI PRATO AL CIOCCOLATO E ALLA MANDORLA con panna montata e cioccolato fuso		7
BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO classici e al cacao con panna montata e cioccolato fuso		7
TORTA DELLA NONNA (fatta in casa) **		7
COPPA CON FRUTTI DI BOSCO FRESCI (lamponi, fragole e mirtili) *con pallina di gelato alla crema +1€		9
BIS DEGUSTAZIONE **		10
TRIS DEGUSTAZIONE **		12
<i>con un calice di...</i>		
ALEATICO PASSITO Sciatà — Arrighi		7
VIN SANTO DA UVE STRAMATURE — Felsina		6
MOSCADELLO DI MONTALCINO — Caprili		5
Coperto		3



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.

\*\* Scelta fra i dolci fatti in casa