

I Taglieri

Serviti in abbinamento allo



(Impasto a lenta lievitazione naturale, cotto in forno.

Farina 100% toscana olio evo, acqua e sale)

e

pinzimonio di verdure

FOCACCIA DI LUNI	11
Focaccia di sbirulino farcita con lo stracchino	
LEONARDO	12
prosciutto crudo, crema di formaggio fresco al tartufo	
DANTE	12
Selezione di tre pecorini, Morbidoso toscano, formaggio vaccino, miele, mostarda di peperoni e peperoncini	
VASARI	12
prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco primosale, miele	
BRUNELLESCHI	12
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	

Inquadrami per consultare le informazioni su sostanze e allergeni presenti nel nostro menu





TOSCA

&

NINO

Tasting Tuscany

L'Aperitivo
di *Tosca Nino*

I Cocktail toscani

TOSCANINO	12
Ginarte, pompelmo rosa, liquore alla mela, top di tonica, fill di vino rosso Sangiovese	
TASTING TUSCANY	12
Vodka Roberto Cavalli, Bollicine rosé, bitter RossoAmaro, succo di limone	
NEGRONI FIORENTINO	10
Gin, vermouth rosso di Prato, bitter rosso amaro, angostura bitter orange	
TUSCAN SPRITZ	9
Aperit, bollicine, soda	
MULE IL MAGNIFICO	10
Vodka, estratto di lime fresco, gocce di amaro e ginger beer, angostura bitter	
TIKI TAKA D'ORBETELLO	13
Gin artigianale agli agrumi, estratto di limone, succo di pesca, cannella e pepe	
FORTE DEI MARMI	12
Aperit, bitter rosso amaro, bollicine, cedrata	
COCKTAIL ANALCOLICO	7

I nostri Gin Tonic

SANTONI (Siena)	8
NUNQUAM Artisan Bathtub (Prato)	9
GINEPRAIO (Pisa)	10
GINEPRAIO (Pisa) AMPHORA Navy Strength Gin	14
PETER IN FLORENCE (Firenze)	12
PETER IN THE NAVY (Firenze)	14
GINARTE	12
SABATINI (Arezzo)	10

I Vini al calice

LE BOLLICINE

FELSINA SPUMANTE BRUT 8
Metodo Classico Bio

BUONAMICO "PARTICOLARE" 7
ROSE' SPUMANTE
Sangiovese, Syrah

I ROSÉ

CONTE GUICCIARDINI 7
"CASTELLO DI POPPIANO"
Toscana IGT — Syrah e Cilieggiolo

CASTELLO DI AMA 9
"PURPLE ROSE"
Toscana IGT
Sangiovese 96% - Merlot 4%

I BIANCHI

FOLONARI "LE BRUNICHE" 7
Toscana IGT — Chardonnay 100%

BUONAMICO "VIVI" 8
Toscana IGT - Vermentino 100%

VILLA ANTINORI, 9
TENUTA MONTELORO
Pinot Bianco 100%

I ROSSI

TENUTA DEGLI DEI "LE REDINI" 7
Toscana IGT
Merlot 90%, Alicante 10%

LUIANO 8
Chianti Classico IGT
Sangiovese 90% - Merlot 5% -
Cabernet Sauvignon 5%

POGGIO ROVETO 9
Bolgheri DOC - Sangiovese 100%

GEOGRAFICO BRUNELLO DI 12
MONTALCINO DOCG
Sangiovese 100%

Le Birre artigianali

0,33l

LA MI' BIRRA

LA MI' FIRENZE - LAGER 5
leggera e beverina 4,9%

LA MI' BIONDA - KELLER 5
gusto pulito e fresco 4,9%

LA MI' AMBRA — BELGIAN ALE 6
rotonda, ricca di profumi 6,1%

LA MI' ROSSA — RED ALE 6
sapore deciso, corpo leggero 6,2%

LA MI' TURBA - TRIPEL 7
strong golden ale 8,2%
(note dolci di frutta bianca)

LA MI' VIZIA - 7
STRONG BELGIAN ALE
morbida, elegante,
dal gusto deciso 8,2%

VAPORI DI BIRRA

GEYSER — PALE ALE 7
agrumata 5% (note di citrico)

IPAGEA — WHITE IPA 7
morbida 6,5%
(note speziate e rinfrescanti)

LIBERA — GLUTEN FREE 7
leggera 5%
(note di malto e mais)

LOKOMOTIV — BLANCHE 7
floreale 5%
(note floreali d'arancio)

MAGMA 7
AMERICAN AMBER ALE
fruttata 7% (note di caramello)

SULFUREA — WEISS 7
acidula 4,8%
(note floreali di garofano)