

SBIRULINO

NATURALMENTE PANE

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

I Tagliervi

serviti in abbinamento allo Sbirulino

	Piccolo	Grande
LEONARDO prosciutto crudo, crema di formaggio fresco al tartufo	12	22
DONATELLO formaggio fresco primosale, mortadella di Prato, capocollo, carciofi sott'olio	12	22
GIOTTO <i>veggie</i> giardiniera, blu di pecora, formaggio vaccino, bocconcino di bufala	11	20
MICHELANGELO prosciutto crudo, salame, finocchiona, soprassata	12	22
VASARI prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco primosale, miele	12	22
BOTTICELLI salamino di cinghiale, salamino al vino Chianti, salamino grevigiano, pane con uva passa e noci, confettura di fichi	11	20
DANTE selezione di tre pecorini, Morbidoso toscano, formaggio vaccino, miele, mostarda di peperoni e peperoncini	12	22
PUCCINI prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, pancetta di cinta senese	15	27
Carciofi sott'olio di Donoratico (3 pz)		6



Antipasti

MILLEFOGLIE DI PATATE, FUNGHI PORCINI e crema al tartufo bianco	18
CECINA CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCHINO	17
TARTARA DI MANZO “ricetta della tradizione” condita con senape, capperi e acciughe	22
CARPACCIO DI MANZO DI CHIANTINA marinato alle erbe con scaglie di Fauglia e olio toscano	18
BRUNELLESCHI (<i>crostini e bruschette</i>) Bruschetta con pat� di fegatini, crostino con lardo e miele, bruschetta con pomodorino all’origano, Sbirulino con noci e uvetta e finocchiona, crostino con pesto garfagnino e scaglie di Fauglia	12

Zuppe di Tosca

LA SACRA RIBOLLITA	13
W LA PAPPAL COL POMODORO	13
DEGUSTAZIONE delle zuppe di Tosca	15

Primi espressi

TORTELLI MUGELLANI ripieni di patate con rag� bianco di cinta senese e salvia frita	18
MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA con cavolo nero e salsiccia magra su fonduta leggera	17
MALTAGLIATI DI FARINA DI CASTAGNE con funghi porcini saltati e timo	18
PICI DI PASTA FRESCA con cacio, pepe e guanciale croccante	16
GNUDI DI RICOTTA E ZUCCA gratinati con pecorino e mandorle tostate	17
TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA al rag� di cinghiale	18

Carne alla griglia

La Fiorentina

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA SELEZIONE TOSCANINO	6,5/hg
BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA RAZZA CHIANINA	8,2/hg
FILETTO DI MANZO con olio al rosmarino e patate arrosto	36



FIORENTINA ALLA MILANESE (2 persone) <i>...limited edition...</i>	75
NINO BURGER con chips di patate 220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate, maionese, pomodoro, origano	19

Secondi della tradizione

POLPETTINE DI MANZO sfumate al Vermentino con tartufo finto all'erborinato e patate arrosto	22
CUBO DI MAIALINO glassato all'Aleatico con chutney di mele e piccole verdure allo zenzero	23
GUANCIALINO DI MANZO al Rosso di Montepulciano con crema di patate e sedano rapa	24
"ROSBIFFE" DI CHIANINA con olio evo Toscano al rosmarino e patate arrosto	24
POLPO* CBT SCOTTATO IN PADELLA con puré di ceci e cipolla rossa glassata	25



Contorni

PATATINE ARROSTO agli aromi di Loris	7,5
MARMUGIA DI VERDURE miste al forno	7,5
FAGIOLI CANNELLINI all'olio extra vergine d'oliva e pepe nero	7,5
FINOCCHI ALL'ARANCIA, OLIVE TAGGIASCHE E ANETO al forno	7,5
MISTICANZA con rapanelli, scaglie di mandorle, mirtillo e pecorino	7,5

1 Dolci di Nino

DESSERT DELL'AMICIZIA (<i>anche da condividere</i>) Giotto di gelato alla crema Fiorentina o al cioccolato e cialde di Montecatini	8
TIRAMISÙ DI TOSCANINO (fatto in casa)**	8
TORTA DI MELE (fatta in casa)** servita calda con gelato alla crema Fiorentina	8
TORTA DELLA NONNA (fatta in casa)**	8
TORTA CIOCCOLATISSIMO (fatta in casa)**	8
SORBETTO crudo, senza lattosio, senza glutine	8
CANTUCCI DI PRATO ALLA MANDORLA con Vin Santo di uve stuoiate	8
CANTUCCI DI PRATO AL CIOCCOLATO E ALLA MANDORLA con panna montata e cioccolato fuso	8
ANANAS AL NATURALE	7
BIS DEGUSTAZIONE**	12
TRIS DEGUSTAZIONE**	14
**scelta tra i dolci fatti in casa	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI con miele, pere e noci	12
<i>con un calice di ...</i>	
VIN SANTO del Chianti	7
ALEATICO di Sovana — Antinori	7
PARTICOLARE DOLCE — Buonamico 100% Moscato	7
Coperto	3,5

*gli alimenti indicati con * possono essere surgelati

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

INQUADRAMI PER CONSULTARE LE INFORMAZIONI SU SOSTANZE
E ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU

