

I Taglieri

Serviti in abbinamento allo

SBIRULINO
REGALIMITATI 1988

(Impasto a lenta lievitazione naturale, cotto in forno.

Farina 100% toscana olio evo, acqua e sale)

e

pinzimonio di verdure

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

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	
AMERIHANO	10
Bitter rosso amaro, vermouth di Prato, splash di soda	
NEGRONI FIORENTINO	12
Gin, vermouth rosso di Prato, bitter RossoAmaro, 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	
TRAMONTO DI BOLGHERI	12
Rosé di Bolgheri, vodka, lime e basilico	
MELABEVO	12
Vodka, vermouth bianco di Prato, liquore alla mela	
ESPRESSO TOSCANO	12
Vodka, liquore al caffè, punch livornese, caffè	
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)	16
GINARTE	12
GIN AL TARTUFO «GIN GIN» Savini (Palaia)	18

I Vini al calice

LE BOLLICINE

FELSINA SPUMANTE BRUT 8
Metodo Classico Bio

BUONAMICO "PARTICOLARE" 7
ROSÉ 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

CASTELLO DI AMA "AL POGGIO" 8
Toscana IGT — Chardonnay 100%

VAL DELLE ROSE "LITORALE" 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 Chianti Classico IGT 8
Sangiovese 90% - Merlot 5% -
Cabernet Sauvignon 5%

GEOGRAFICO 9
"CORTE DEI PAZZI SELLAIO"
Bolgheri DOC
Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 30%

GEOGRAFICO BRUNELLO DI 12
MONTALCINO DOCG
Sangiovese 100%

FOLONARI "BABY SUPER TUSCANS" 7
Sangiovese 55% Cabernet Sauvignon 45%
Merlot 45% Cabernet Sauvignon 55%

Le Birre artigianali

0,33l

LA MI' BIRRA

LA MI' FIRENZE - LAGER 6
leggera e beverina 4,9%

LA MI' BIONDA - KELLER 6
gusto pulito e fresco 4,9%

LA MI' AMBRA — BELGIAN ALE 7
rotonda, ricca di profumi 6,1%

LA MI' ROSSA — RED ALE 7
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%

LA MI' TIPA — INDIA PALE ALE 7
gradevolmente amara 5,6%

LA MI' ESSENZA - LAGER 7
GLUTEN FREE 4,9%

VAPORI DI BIRRA

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

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)