

SBIRULINO

NATURALMENTE PANE

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

7 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, formaggio erborinato e vaccino, pecorino Acciaiolo	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

ZUCCA COTTA AL FORNO, crema di topinambur,
cipolla caramellata e nocciole tostate - 14€

CECINA CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCHINO - 17€

TARTARA DI MANZO “ricetta della tradizione”
condita con senape, capperi e acciughe - 22€

CARPACCIO DI MANZO DI CHIANINA
marinato alle erbe con scaglie di Fauglia e olio Toscano - 18€

BRUNELLESCHI (*crostini e bruschetta*) - 12€
Bruschetta con paté 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

Zuppe di Tosca

LA SACRA RIBOLLITA - 13€

W LA PAPPÀ COL POMODORO - 13€

DEGUSTAZIONE delle zuppe di Tosca - 15€

Primi espressi

TORTELLI MUGELLANI ripieni di patate
con ragù bianco di cinta senese e salvia frita - 18€

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA
con cavolo nero e salsiccia magra su fonduta leggera - 17€

RAVIOLI DI ZUCCA
su fonduta di pecorino con chips di crudo e semi di papavero - 18€

PICI DI PASTA FRESCA
con cacio, pepe e guanciaie croccante - 16€

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI
gratinati con crema al Toscano Dop e mandorle tostate - 17€

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA
al ragù 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) - 75€
...limited edition...

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€

CACIUCCO DI POLIPETTI E MOSCARDINI*
con crostane di pane sciocco - 24€





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€

VERZA AL FORNO con limone e nocciole tostate - 7,5€

MISTICANZA
con rapanelli, scaglie di mandorle, mirtilli e pecorino - 7,5€



1 Dolci di Nino

DESSERT DELL'AMICIZIA (*anche da condividere*)
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€

con un calice di ...

VIN SANTO del Chianti - 7€

ALEATICO di Sovana — Antinori - 7€

PARTICOLARE DOLCE — Buonamico
100% Moscato - 7€

Cocktail after dinner

ESPRESSO TOSCANO
Vodka, liqueur al caffè, punch livornese, caffè - 12€

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

