



Gli Antipasti

CROSTONE di sbirulino con salsiccia magra e stracchino al tartufo - 15


CRUMBLE DI ZUCCA con crudo e fonduta di pecorino - 16

TORTINO AI CARCIOFI con crema al Parmigiano - 18

TARTARA DI MANZO “ricetta della tradizione” condita con senape, capperi e acciughe - 23

CARPACCIO DI MANZO DI CHIANTINA marinato alle erbe con scaglie di Fauglia e olio Toscano - 19

BRUNELLESCHI (*crostini e bruschetta*) - 13
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

<i>Dalla gastronomia</i> , il nostro 	Piccolo	Grande
LEONARDO prosciutto crudo, crema di formaggio fresco al tartufo	13	22
MICHELANGELO salamino al vino Chianti, salamino di cinghiale, finocchiona, soprassata, mortadella di Prato	13	22
VASARI prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco primosale, miele	13	22
DANTE selezione di tre pecorini, Morbidoso toscano, formaggio vaccino, miele, mostarda di peperoni e peperoncini	13	22
PUCCINI prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, pancetta di cinta senese	16	27
GIARDINIERA	6	
CARCIOFI DI DONORATICO SOTT'OLIO	6	





I Primi di Tosca

RAVIOLI DI ZUCCA

con crudo croccante, semi di papavero e crema di pecorino Fauglia - 18

TORTELLONI MUGELLANI DI PATATE

con ragù di cinta senese e salvia fritta - 18

PICI DI PASTA FRESCA

con cacio, pepe e guanciale croccante - 17

GNUDI DI RICOTTA E CAVOLO NERO

gratinati con crema al Toscano dop e pinoli tostiti - 17

PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA al pepe nero

con ragù di cinghiale - 18

L'intruso...MEZZALUNE ALLO ZAFFERANO RIPIENE DI OSSOBUCO
con burro, salvia e limone - 20

W LA PAPPÀ COL POMODORO - 13

LA SACRA RIBOLLITA - 13



Carne alla griglia

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA
SELEZIONE TOSCANINO - 6,8/hg

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA
RAZZA CHIANINA - 8,5/hg

FILETTO DI MANZO
con olio al rosmarino e patate arrosto - 36

NINO BURGER con chips di patate
220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate,
maionese, pomodoro - 19



...limited edition...(su prenotazione)
FIORENTINA ALLA MILANESE (2 persone) - 75

1 Secondi della tradizione

POLPETTINE DI MANZO
sfumate al Vermentino con patate arrosto - 23

GUANCIALINO DI MANZO
al Rosso di Montepulciano con puré di patate - 25

“ROSBIFFE” DI CHIANINA
con olio al rosmarino, maionese allo zafferano e patate arrosto — 24

FILETTO DI MAIALINO CBT BARDATO AL CRUDO
con cavolo rosso al balsamico - 23

POLPO SPADELLATO
con crema di patate e topinambur e cipolla caramellata - 28





1 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

INDIVIA BELGA AL FORNO con uvette e pinoli - 7,5

MISTICANZA
con ravanelli, scaglie di mandorle, mirtili e pecorino - 10



7 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

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO DI TOSCANA
con salsa al cioccolato (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

SBIRULINO CALDO con Cioccolato Militare alle arachidi salate
e mascarpone (*anche da condividere*) - 12

SORBETTO crudo, senza lattosio, senza glutine - 8

SGROPNONE (sorbetto al limone, vodka, crema di latte e lime) - 9

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

FRUTTI DI BOSCO AL NATURALE - 9

BIS DEGUSTAZIONE** - 12

TRIS DEGUSTAZIONE** - 14

**scelta tra i dolci fatti in casa

con un calice di ...

VIN SANTO del Chianti - 7

ALEATICO di Sovana — Antinori - 7

Cocktail after dinner

ESPRESSO TOSCANO Liquore al caffè,
Amaretto di Toscana, caffè - 10

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

