



## Gli Antipasti

MORTADELLA DI CINGHIALE AL TARTUFO CON COCCOLI  
E STRACCHINO - 16


VERDURE GRIGLIATE, MOZZARELLA DI BUFALA,  
pomodorini arrostiti e crema al basilico *veg*- 15

TERRINA DI MELANZANE, pomodoro e scamorza affumicata *veg*- 16

TARTARA DI MANZO con burratina,  
limone candito, emulsione alle olive nere e capperi croccanti - 23

CARPACCIO DI MANZO DI CHIANINA  
marinato alle erbe con scaglie di pecorino, salsa Caesar - 22

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	14	23
MICHELANGELO salamino al vino Chianti, salamino di cinghiale, finocchiona, soprassata, mortadella di Prato	14	23
VASARI prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco primosale, miele	14	23
DANTE <i>veg</i> selezione di tre pecorini, Morbidoso toscano, formaggio vaccino, miele, mostarda di peperoni e peperoncini	14	23
PUCCINI prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, pancetta di cinta senese	17	28
GIARDINIERA	6	
CARCIOFI DI DONORATICO SOTT'OLIO	8	





## *1 Primi di Tosca*

MEDAGLIONI DI PATATE CON BURRATA  
pomodoro e basilico fresco *veg* - 18

PICI DI PASTA FRESCA  
con cacio, pepe e guanciale croccante - 17

TESTAROLI con pesto di basilico,  
pomodoro confit e pinoli tostiti *veg* - 18

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI  
al burro, salvia e parmigiano *veg* - 17

TORTELLONI MUGELLANI DI PATATE  
con ragù di cinta senese e salvia frita - 18

TORDELLI DELLA LUNIGIANA  
con ragù del norcino - 18

W LA PAPPÀ COL POMODORO *veg* - 13

CREMA DI PISELLI E MENTA con calamaro scottato\* - 19



# Carne alla griglia

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

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

FILETTO DI MANZO  
con olio al rosmarino e patate arrosto — 37

NINO BURGER con chips di patate  
220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate,  
maionese allo zafferano, pomodoro - 20



*...limited edition...*

FIORENTINA ALLA MILANESE (2 persone) - 75

## 1 Secondi della tradizione

POLPETTINE DI MANZO  
sfumate al Vermentino con patate arrosto - 23

SOVRACOSCIA DI POLLO  
ripiena di bietoline, mortadella di Prato  
e pecorino con crema di patate al tartufo - 25

“ROSBIFFE” TONNATO  
con patate arrosto - 24

PANZANELLA DI MARE - 28





## *1 Contorni*

PATATINE ARROSTO agli aromi di Loris - 8

MARMUGIA DI VERDURE miste al forno - 8

FAGIOLI CANNELLINI  
all'olio extra vergine d'oliva e pepe nero - 8

SPADELLATA DI VERDURE VERDI - 8

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



## *1 Dolci di Nino*

DESSERT DELL'AMICIZIA (*anche da condividere*)  
Giotto di gelato alla crema Fiorentina o al cioccolato  
e cialde di Montecatini - 10

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

CANNONCINI "fai da te" con crema pasticcera - 8

SORBETTO crudo, senza lattosio, senza glutine - 8

SGROPPONE (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

FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO AL NATURALE - 9

BIS DEGUSTAZIONE ✨ - 13

TRIS DEGUSTAZIONE ✨ - 15

✨scelta tra i dolci fatti in casa

### *con un calice di ...*

VIN SANTO del Chianti - 7

ALEATICO PASSITO DELL'ELBA, Chiesina di Lacona - 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

