



## *Gli Antipasti*

CROSTONE CON STRACCHINO E SALSICCIA - 16

FLAN DI ASPARAGI con punte saltate e fonduta di pecorino *veg*- 18

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

IL BUCO DELL'OSSO arrosto - 15

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

BRUNELLESCHI (*crostini e bruschetta*) - 14  
Bruschetta con paté di fegatini, crostino con lardo e miele,  
Bruschetta con pomodoro e origano,  
Sbirulino con noci e uvetta e finocchiona,  
Crostino con pesto garfagnino e scaglie di pecorino 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, mortadella di Prato e capocollo	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
PUCCHINI prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, pancetta di cinta senese	17	28
GIARDINIERA	6	
CARCIOFI NOSTRALI IN OLIO	8	
FUNGHI PORCINI IN OLIO	10	





## *1 Primi di Tosca*

CAPPELLACCI DI BURRATA con melanzane dorate,  
pomodorini confit e basilico *veg* - 18

PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA  
con ragù di cinghiale\* - 19

PICI DI PASTA FRESCA CACIO E PEPE  
con guanciale croccante - 18

TORTELLONI MUGELLANI DI PATATE  
con ragù di cinta senese e salvia fritta - 19

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI\*  
al burro, salvia e Parmigiano *veg* - 18

W LA PAPPÀ COL POMODORO *veg* - 13

LA SACRA RIBOLLITA *veg* - 13



# Carne alla griglia

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

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA  
Aberdeen Angus Scozia — 7,8/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, pomodoro - 20



*...limited edition...*

FIORENTINA ALLA MILANESE (per 2 persone) - 75

## 1 Secondi della tradizione

POLPETTINE DI MANZO  
sfumate al Vermentino con patate arrosto - 23

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

ROSTICCIANA ALLA TOSCANA IN TEGAME  
con patate arrosto - 24

“ROSBIFFE” DI CHIANINA  
con olio al rosmarino, salsa tonnata e patate arrosto - 24

TRIPPA ALLA FIORENTINA GRATINATA - 24

POLPO SPADELLATO\*  
con crema di piselli\*, cipolla caramellata - 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 rosmarino - 8

SPADELLATA DI VERDURE VERDI - 8

CAROTE SALTATE alle spezie - 8

MISTICANZA  
con ravanelli, scaglie di mandorle, mirtillo 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 pasticceria - 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 AL NATURALE - 9

BIS DEGUSTAZIONE ✱ - 13

TRIS DEGUSTAZIONE ✱ - 15

✱scelta tra i dolci fatti in casa

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

VIN SANTO del Chianti - 8

ALEATICO - 7

### *Cocktail after dinner*

GIN SOUR ALLO ZAFFERANO e CAMOMILLA  
gin allo zafferano, camomilla, cannella, sour (e albume) - 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

