



Gli Antipasti

BURRATA E POMODORINI DATTERINI con olio al basilico *veg*- 14

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

TARTARA DI MANZO con salsa Worcester
“da condire” con senape, capperi, cipolla rossa e acciughe - 23

FIORI DI ZUCCA RIPIENI con ricotta e mentuccia *veg*- 16

CARPACCIO DI MANZO DI CHIANINA
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
PUCCINI prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, pancetta di cinta senese	17	28
LA PORCHETTA ARROSTO con cipolla caramellata	12	20
GIARDINIERA	6	
CARCIOFI NOSTRALI IN OLIO	8	
FUNGHI PORCINI IN OLIO	10	





I Primi di Tosca

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

TESTAROLI AL PESTO *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*
con pommarola fiorentina *veg* - 18

W LA PAPPA COL POMODORO *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

ROSTICCIANA ALLA TOSCANA IN TEGAME
con patate arrosto - 24

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

POLPO SPADELLATO*
con crema di piselli*, cipolla caramellata - 28

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 rosmarino - 8

SPADELLATA DI VERDURE VERDI - 8

MISTICANZA
con ravanelli, scaglie di mandorle, melone 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

DISCO GELATO ALLA CREMA FIORENTINA CON FRUTTI DI BOSCO
servito su cialda di Montecatini - 12

TORTA DELLA NONNA (fatta in casa) ✱ - 8

TORTA CIOCCOLATISSIMO AI LAMPONI (fatta in casa) ✱ - 9

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

MELONE AL VERMUTTE - 10

FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO AL NATURALE - 10

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

