



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

Taglieri

serviti in abbinamento allo Sbirulino

	Piccolo	Intero
LEONARDO prosciutto crudo, crema di formaggio fresco al tartufo	8	15
VASARI Prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco Primo Amore, miele	8	15
MICHELANGELO prosciutto crudo, salame, finocchiona, soppressata e carciofi sott'olio	9	17
BOTTICELLI salamino di cinghiale, salamino al vino Chianti, salamino grevigiano, pane con uva passa e noci, confettura di fichi	8	15
PUCCINI selezione di prosciutto di cinta senese, salamino di cinta senese, lardo di cinta senese	12	22
GIOTTO veggie carote, zucchine e finocchi sott'olio, pecorino di latte crudo, formaggio vaccino bio	8	15
DANTE selezione di tre pecorini, brie di pecora, formaggio vaccino bio, miele, mostarda di peperoni e peperoncini	8	15

Crostini e bruschette

BRUNELLESCHI Bruschetta con paté di fegatini, crostino con lardo e miele, bruschetta con pomodorino all'origano, pandolce e finocchiona, polenta e funghi	8
Carciofi sott'olio di Donoratico	5



Antipasti

TARTARA DI MANZO con germogli, pomodorini appassiti, scorzette di limone candito e capperi	14
CARPACCIO DI MANZO marinato alle erbe con segato di carciofi, scaglie di Fauglia e olio di moraiolo	12
SFORMATINO DI "CACIO" toscano bio con crema di broccoli e tartufo nero	14
CIPOLLA DI CERTALDO con pecorino di Pienza gratinato e gocce di sapa etrusca	11
BACCALÀ MANTECATO con crostino di polenta e chips di topinambur	13

Primi espressi

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI al burro, salvia e parmigiano	13
TORTELLI DI PATATE con ragù bianco e carciofi morellini	13
CAPPELLACCI DI PAPPA AL POMODORO con crema leggera di pecorino, polvere di olive e pomodorini appassiti	12
PICI FRESCHI con pecorino, crema di cavolo nero e rigatino croccante	10
LASAGNETTA con ragù chiantigiano	12
GEMELLI di pasta fresca con pommarola fiorentina, burrata e basilico	13
TAGLIERINI AL NERO DI SEPPIA di pasta fresca con burro, alici e pomodori gialli confit	13
SPAGHETTI alle vongole e bottarga di Orbetello	15

Zuppe di Tosca

LA "SACRA" RIBOLLITA	10
W LA PAPPA COL POMODORO	10
ZUPPA DI FARRO ALLA GARFAGNINA frantoiana di farro IGP con fagioli borlotti	10
VELLUTATA DI CAVOLFIORE con gocce di barbabietole rosse e panetti al rosmarino	10
DEGUSTAZIONE di 2 zuppe a scelta	12



Griglia

SOVRACCOSCIA DI POLLO AL RAMERINO	16
TAGLIATA DI MANZO con lardo grevigiano e olio al ramerino	18
FILETTO DI MANZO	24
FILETTO DI MANZO CON PORCINI E TARTUFO NERO	28
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	26

Secondi della tradizione

“tutti serviti con contorno”

POLPETTINE DI MANZO in salsa di pomodoro alla livornese con patatine arrosto	16
“ROSBIFFE” con patatine arrosto	18
TRIPPA ALLA FIORENTINA GRATINATA con fagioli cannellini	16
GUANCIA DI VITELLO con riduzione di Nobile e purea di patate	18
FILETTO DI BACCALÁ ai porri in olio cottura con ceci all’olio “EVO”	22
OMBRINA al pomodoro con capperi, olive toscanelle e marmugia di verdure	22
TORTINO DI MELANZANE VIOLA con pomodori passati e mozzarella 100% toscana	16

Contorni

PATATINE ARROSTO agli aromi	6
SPINACI in crema, gratinati al parmigiano	6
MARMUGIA DI VERDURE miste al forno	6
FAGIOLI CANNELLINI all’olio extra vergine d’oliva e pepe nero	6
CECI alla salvia	6
VERDURE ALLA GRIGLIA	6
PUREA DI PATATE	6



Insalate

PIAZZA DELLA SIGNORIA spinacini, pere, pecorino, uvetta, pinoli e salsa al sesamo	10
PIAZZA SANTA CROCE (con salsa Caesar) insalata romana, pollo grigliato, rigatino, parmigiano e panetti croccanti	14
PIAZZA DELLA REPUBBLICA misticanza, bresaola di scottona, primo amore, croccante di carote e semi di girasole	13
PIAZZA DEL CAMPO quinoa, ceci rosa del Valdarno, finocchi, cavolo viola e olive toscanelle	10

Dolci di Nino

DESSERT DELL'AMICIZIA: Giotto di gelato alla crema fiorentina o al cioccolato fondente e cialde di Montecatini	Piccolo 6,00	Grande 11,00
TIRAMISÙ DI TOSCANINO		6
TORTA DI MELE servita calda con gelato alla crema fiorentina		6
ZUCCOTTO FIORENTINO		7
CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE con salsa vaniglia al peperoncino		7
CREMA BRUCIATA AL CAFFÈ con brigidini di Lamporecchio		6
CANTUCCI DI PRATO ALLA MANDORLA con Vin Santo di uve stuoiate		6
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA al naturale <i>con un calice di...</i>		6
ALEATICO PASSITO Silosò - Arrighi		6
VIN SANTO DA UVE STRAMATURE - Felsina		5
POURRITURE NOBLE - Petreto		5
MOSCADELLO DI MONTALCINO — Caprili		4

Coperto 2,5

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che, su richiesta, verrà fornita dal personale di servizio

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

