



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, soprassata 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 moraiole 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

BACCALÁ 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 | 6 | |
| <i>con un calice di...</i> | | |
| 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.

