

i'Toscano

MENU



i'Toscano

MENU

CROSTINI TOSCANI

Terrina di Patè di Fegatini Toscani - €13,00

serviti caldi con crostini di pane toscano tostato
*(terrines of Tuscan livers pate served
with toasted Tuscan bread croutons)*

*Allergeni: pesce, (pasta di acciughe)
solfiti (Vin Santo) burro (latte)
fish, sulphites and butter*

TAGLIERI

Tagliere del Chianti - €15,00 / €28,00x2 / €39,00x3

Selezione di salumi e formaggi pecorini toscani
(cured meat, fresh cheese and ripe with vegetables in oil)

Allergeni: latte

Tagliere Firenze - €11,00 / € 20,00x2

Selezione di soli salumi toscani
(selection of Tuscan cold cuts)

Allergeni: latte

Supplemento Porchetta al Tagliere - €5,00 a persona

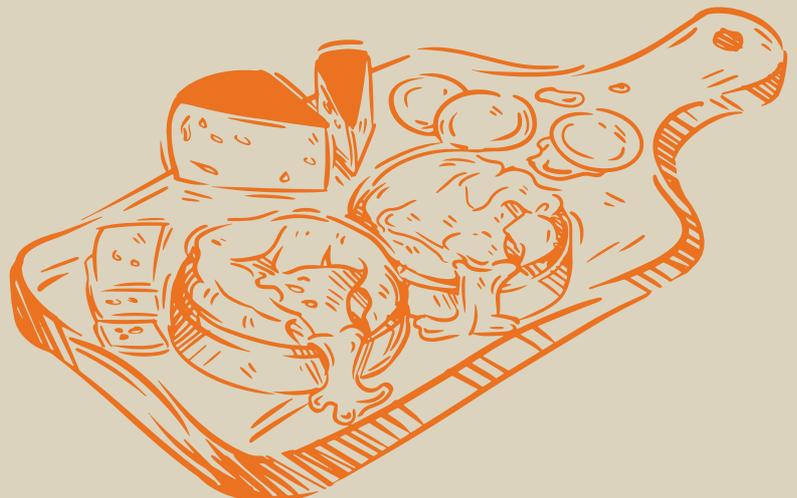
(porchetta extra to the cutting board)

Allergeni: latte

Tagliere di Formaggi - €10,00 / €18,00x2

(Tuscan cheeses)

Allergeni: latte



MENU

I TAGLIERI DI PORCHETTA TOSCANA COTTA A LEGNA

Porchetta con Salsa Verde - €14,00

(porchetta with green parsley sauce)

Porchetta con fagioli uccelletto - €16,00

(porchetta with beans)

Mezza Porzione Porchetta con Salsa verde - €8,00

(half a portion of porchetta with green parsley sauce)

Mezza Porzione Porchetta Con fagioli uccelletto - €9,00

(half portion of porchetta with beans)

Allergeni Fagioli all'uccelletto: nessuno

*Allergeni Salsa Verde: senape, solfiti, pesce
(pasta di acciughe), frutta a guscio (anacardi), latte*

LE NOSTRE TARTARE DI FASSONA

da 160 grammi di carne cruda battuta al coltello

(Our 160 grams Fassona tartare beaten with a knife)

Tartare naturale - €15,00

Condita con olio, sale

(Natural tartare seasoned with oil and salt)

Allergeni: nessuno

Leonardo - €16,00

*Tartare con battuto di verdure croccanti in agrodolce
e riduzione di aceto balsamico*

*(Tartare with crunchy sweet and sour vegetables
and balsamic vinegar reduction)*

Allergeni: latte, grano, glutine, solfiti

Raffaello - €17,00

*Tartare con olio, sale, pesto di pomodori secchi, pistacchio, crema di
formaggio vele di prosciutto crudo croccante*
*(Tartare with oil, salt, dried tomato pesto, pistachio, cream cheese sails of
crunchy raw ham)*

Allergeni: latte, frutta a guscio (pistacchio)

MENU

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Ragù Toscano - €10,00

(Tagliatelle with Tuscan Ragù)

*Allergeni: sedano, solfiti, latte, uova, cereali (grano)
celery, sulphites, milk, eggs, grain*

I nostri Pici Cacio e Pepe - €9,00

*(anche se la ricetta originale non lo prevede,
noi aggiungiamo un po' di panna).*

(Cheese and pepper with cream)

*Allergeni: panna, latte, lisozima uova, cereali (grano)
cream, milk, eggs and grain uova, grain*

Ravioli alla Mugellana - €10,50

*ripieni di patate morbide, conditi con ragù di manzo
(Tortelli stuffed potatoes dumpling to beef ragout)*

*Allergeni: sedano, lievito, latte, solfiti, uova, cereali (grano)
celery, yeast, milk, eggs, grain uova, grain*

Pappardelle al ragù di cinghiale - €12,00

(pappardelle with wild boar ragù)

*Allergeni: sedano, uova, grano
celery, grain, eggs*

Lasagne al ragù toscano - €9,00

(Lasagne with Meat Sauce)

*Allergeni: latte, cereali (grano) sedano, uova, solfiti,
parmigiano (latte) lattosio
milk, celery, grain, eggs, sulphites, Parmigiano*

Pappa al Pomodoro - €9,00

*pomodoro, pane, olio e basilico fresco
(Stale bread with fresh tomatoes sauce)*

*Allergeni: lievito, cereali (grano)
yeast, grain*

Ribollita - €10,00

*Allergeni: lievito, grano, sedano
wheat, celery yeast*

**Disponibile pane senza glutine confezionato, con un supplemento di €2,00 conf.*

i'Toscano

MENU

SECONDI PIATTI

Spezzatino di Cinghiale con porcini* - €16,00

(Wild boar stew with porcini mushrooms)*

*Allergeni: grano, solfiti
celery, sulphites*

Spezzatino di Cinghiale in umido con olive nere - €14,00

(Wild boar stew with black olives)

*Allergeni: sedano, solfiti
celery, sulphites*

Peposo alla Fornacina senza contorno - €14,00

carne di manzo cotta lungo nel vino rosso con pepe in grani
(Beef cooked in Chianti wine and black pepper in grains)

*Allergeni: vino rosso, lievito, solfiti
red wine (sulphites) yeast*

Salsiccia all'uccelletto - €13,00

Salsiccia stufata al vino rosso e fagioli all'uccelletto
(Sausage stewed with red wine and beans cooked with tomato sage)

Allergeni: solfiti, sulphites

Lampredotto in zimino - €14,00

Allergeni: solfiti

Cacciucco - €16,00

Salsa di pomodoro, molluschi, crostacei, seppie, polpi
(mixed fish soup)

*Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti, lievito
fish, shellfish, clams, sulphites, yeast*

**prodotto congelato*



MENU

CONTORNI

Fagioli all'uccelletto - €6,00

(Cannellini beans cooked with tomato and sage)

Allergeni: nessuno

Polenta - €5,00

Allergeni: nessuno

Giardiniera di Morgan - €6,00

Giardiniera di verdure croccanti in agrodolce

(Crispy sweet and sour vegetable pickle)

Allergeni: solfiti, sulphites

Verdure alla griglia - €5,00

melanzane e zucchine condite con olio sale origano

(Grilled aubergines and courgettes seasoned with oil, salt, oregano)

Allergeni: nessuno, none

Fantasia di verdure saltate - €6,00

peperoni, cipolla, zucchine, melanzane

(Fantasy of sauteed vegetable, peppers, onion, courgettes, served warm)

Allergeni: nessuno, none

DA BERE

Acqua Minerale (Still Water), cl 75 - €2,50

Acqua Minerale (Still Water), cl 50 - €1,50

Coca Cola Classica / Zero (Coke classic or Zero), cl 33 - €3,50

Caffè (Coffee) - €2,00

Caffè decaffeinato (Coffee decaffeinated) - €2,00

Caffè corretto (Coffee with alcohol) - €3,50

Orzo e Ginseng - €2,50

Orzo - €2,50



MENU

DOLCI

Vin Santo e Cantucci artigianali di Prato - €8,00

Allergeni: solfiti, cereali, frutta a guscio, (mandorle), latte uova sulphites, cereals, nuts, (almonds) milk, eggs

Torta Pistocchi - €6,50 - senza glutine

Torta artigianale di Firenze, prodotta con 5 diversi tipi di cioccolato fondente, cacao amaro, e pochissima crema di latte. Nessun additivo né conservante
(Made with 5 different types of dark chocolate, bitter cocoa, and very little milk cream. No additives or preservatives)

Mini-torta, porzione da 40g - Mini-cake, 40 grams portion
Allergeni: latte, lecitina di soia, milk, soy lecithin

Tiramisù de' Toscano - €6,00

Allergeni: frumento, latte, uova, può contenere soia, senape milk, eggs

Soufflè al cioccolato con cuore morbido - €6,00

Allergeni: uova, frumento, burro, lattosio, soia, frutta a guscio, (tracce arachidi, mandorla, nocciola, pistacchio)

Dolce Morbido ai cantucci e vin santo - €6,00

servito con cioccolato fondente o vin santo
(served with dark chocolate or vin santo)
Allergeni: frutta a guscio (mandorle, pistacchio), latte, solfiti nuts (almonds, pistachio) milk, sulphites

Crema catalana senza glutine - €5,00

(Gluten-free Catalan cream)
Allergeni: latte uova, tracce di soia, frutta a guscio milk, eggs, traces of soy, nuts

Sorbetto al limone - €6,00 - senza glutine

Dolce di sfoglia con crema al pistacchio - € 6,50.



MENU

DISTILLATI E INVECCHIATI

- Grappa Nonino**, Alc. 41% - **€4,00**
- Grappa Storica Nera Domenis**, Alc. 50% - **€6,00**
- Grappa di Amarone Riserva Barricata**, Alc. 43% - **€6,00**
- Sambuca Molinari**, Alc. 40% - **€4,00**
- Rum Legendario Elixir de Cuba**, Alc. 34% - **€5,00**
- Jack Daniels Bourbon**, Alc. 40% - **€5,00**
- Wild Turkey 101 Bourbon**, Alc. 50,5% - **€7,00**

VINI LIQUOROSI

- Vin Santo 40 Altari Frescobaldi**, Alc. 14% - **€5,00**
- Vin Santo Cast. di Pomino Frescobaldi**, Alc.15% - **€7,00**
- Muffato della Sala Antinori**, Alc. 12% - **€8,00**

AMARI

- Amaro Averna**, Alc. 21% - **€4,00**
- Amaro Montenegro**, Alc. 23% - **€4,00**
- Amaro Braulio 15 mesi**, Alc. 21% - **€5,00**
- Amaro del Capo**, Alc. 35% - **€5,00**
- Limoncello Bottega**, Alc. 28% - **€3,50**
- Liquirizia Liquore**, Alc. 22% - **€4,00**

BIRRE

Allergeni: cereali (malto, orzo, luppolo), lievito

Ichnusa non filtrata Alc. 4,9% - **€5,00**

Colore giallo dorato luminoso con schiuma fine e persistente.

Al naso sprigiona aromi di fiori d'arancio, caramello, luppolo, e un delicato sentore di miele.

Birre Artigianali - Birrificio del Forte - Forte dei Marmi LU

Cento Volte Forte Alc. 4,0% - **€6,00**

Nel 1914 veniva fondato il Comune di Forte dei Marmi e questa birra ne celebra il centenario.

Questa Wit si presenta paglierina e opalescente con una rinfrescante speziatura donatale dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo.

La Mancina Alc. 7,5% - **€7,00**

Chiara dai riflessi dorati presenta intensi profumi di frutta matura (pesca, albicocca, pera e ananas) e un leggero tono speziato donato dal lievito di stampo belga. Dà il meglio di sé con salumi formaggi stagionati e primi piatti.

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI ROSSI

Rosso di Orma IGT - €20,00

Tenute Setteponti, 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese Alc. 14,5%

Chianti Classico Pèppoli "Gallo Nero" - €25,00

Tenute Antinori, 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah, Alc. 13,5%

Chianti Classico Fonterutoli "Gallo Nero" - €30,00

Az. Agr. Mazzel, 90% Sangiovese, 10% uve Complementari, Alc. 13,5%

Chianti Classico Ser Lapo "Gallo Nero" RISERVA - €34,00

Az. Agr. Mazzel, 90% Sangiovese, 10% uve Complementari, Alc. 13,5%

Chianti Classico Villa Antinori "Gallo Nero" RISERVA - €28,00

90% Sangiovese, 10% Cabernet, Alc. 14% Chianti

When We Dance - €25,00 Tenute Il Palagio, (Propr. Sting e Trudie Styler)

Uve Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Maremmante - €21,00

I.G. T. Poggio Argentiera, 75% Cabernet Franc, 25% Syrah, Alc. 13,5%

Capatosta - €25,00

I.G. T. Poggio Argentiera, Sangiovese, 90% Alicante 10%, Alc. 15%

Morellino di Scansano DOCG Bellamarsilia - €23,00

Poggio Argentiera, 100% Sangiovese, Alc. 13,5%, Vino Biologico

Morellino di Scansano Bronzone RISERVA - €26,00

Az. Agr. Mazzei, 100% Sangiovese, Alc. 13,5%

Bolgheri Passi di Orma - €33,00

DOC Tenuta Setteponti

40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, Alc. 14%

Bolgheri Il Bruciato - €40,00

Tenute Guado al Tasso Marchesi Antinori, Uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, Alc. 13,5%

Bolgheri Le Volte dell'Ornellaia - €36,00

Ornellaia Castagneto Carducci

67% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Sangiovese Alc. 13,5%

Bolgheri Rosso Michele Satta - €32,00

Castagneto Carducci Alc. 14,5% Sangiovese 30%,

Cabernet Sauv. 30%, Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10%

*Qualora a fine serata la vostra bottiglia
di vino non fosse terminata, se vi farà piacere potrete
portarla a casa. Chiedeteci un tappo*

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI BIANCHI

Ullallà Fatt. Le Spighe - €25,00

Vermentino, Viognier, Fiano

Massovivo - €24,00

Frescobaldi, Uve Vermentino con un tocco di Syrah, Alc .13%

Baci sulla Bocca - €36,00

Vermentino Az. Agr. Il Palagio Proprietà Sting e Trudie Styler

ROSÈ

Aliè - €24,00

Frescobaldi Syrah, Vermentino Alc. 12%

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Superiore - €19,00

Az.Agr. Bottega, Uve Glera, Alc 11,5%

Franciacorta Antica Fratta - €26,00

90% chardonnay, 10% pinot nero, Alc. 13%

SUGGERIMENTI

*****Alimenti privi di Lattosio**

Tutti i salumi, Porchetta, Pappardelle al cinghiale, Cacciucco, Peposo alla Fornacina, Fagioli all'ucelletto, Spezzatino di cinghiale, Tartare.

*****Alimenti privi di Glutine**

Salumi: tutti, Porchetta, Formaggi, Peposo alla Fornacina, Fagioli all'ucelletto, Cacciucco, Spezzatino di Cinghiale, Tartare, Polenta, Torta Pistocchi, Crema catalana.

*****Alimenti Vegetariani**

Ribollita, Pappa al Pomodoro, Cacciucco, Verdure grigliate, Verdure sott'olio, Fagioli all'ucelletto, Fantasia di verdure, Polenta.

Ingredienti ed Allergeni

I piatti proposti sul Menù riportano singolarmente gli Allergeni contenuti, tuttavia, per un controllo reciproco e per una valutazione più esaustiva, vi esortiamo a consultare attentamente il Libro degli Ingredienti ed Allergeni disponibile sia sul nostro sito web, sia in forma cartacea nel locale oppure consultabile tramite QR-code direttamente dal vostro tavolo con il vostro smartphone.



Vi aspettiamo sui nostri social!



