

THE MALL

FIRENZE

TOSCA & NINO

Tasting Tuscany

MENÙ

TAGLIERI

Serviti in abbinamento allo **Sbirulino**.

Impasto a lenta lievitazione naturale, cotto in forno.

Farina toscana 100%, olio extra vergine d'oliva, acqua e sale.

VASARI

prosciutto crudo, salame, pecorino stagionato, formaggio fresco Primo Amore, miele

LEONARDO

prosciutto crudo e crema di formaggio fresco al tartufo

GIOTTO *veg*

formaggi Blue di gregge, fresco Primo Amore, vaccino bio, brie di pecora crosta fiorita, pecorino, giardiniera, mostarda del Chianti

BRUNELLESCHI

pane all'uvetta con paté di fegatini, integrale con pomodori all'origano, Sbirulino® con cipolle caramellate e lardo, polenta con funghi porcini, bruschetta con salsiccia toscana e stracchino

Carciofi di Donoratico sott'olio (3 pezzi)

ANTIPASTI

SFORMATO DI CAVOLO NERO

con crema di pecorino e cialda di pane olio e sale

CARPACCIO DI MANZO

marinato alle erbe con carciofi * e scaglie di pecorino

TARTARA DI MANZO

con senape, scorze di limone candite, capperi e tuorlo d'uovo fritto

POLPO COTTO A VAPORE *

con crema di patate, briciole di taralli e olive di leccino

ZUPPE DI TOSCA

RIBOLLITA TOSCANA *veg*

con burrata e panetti al rosmarino

CREMA DI ZUCCA GIALLA *veg*

con burrata e panetti al rosmarino

DEGUSTAZIONE delle 2 zuppe

PRIMI ESPRESSI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA *veg*

con pommarola e burrata toscana

PICI FRESCI CACIO E PEPE

con guanciale croccante

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI *veg*

al burro, salvia e parmigiano

TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO SAVINI

con ragù del Chianti

TORTELLI DI PATATE

con ragù bianco e porcini *

SPAGHETTI PORTOFERRAIO

con cozze, vongole, calamari, seppie, gamberi e pomodorini

LASAGNETTA

al ragù del Chianti

SECONDI

FILETTO DI PESCE FRESCO DEL GIORNO

con crema di sedano rapa e carciofo * alla piastra

GUANCIA DI MANZO BRASATA

con purè di patate

"ROSBIFFE"

con purè di patate

POLPETTINE DI POLLO E RICOTTA

in salsa di pomodoro con patate arrosto

DALLA GRIGLIA

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI SCOTTONA

selezione ToscaNino

SOVRACCOSCIA DI POLLO

con patate arrosto

TAGLIATA DI MANZO

olio e rosmarino

FILETTO DI MANZO

olio e rosmarino

FILETTO DI MANZO

con porcini e tartufo

CONTORNI

PATATE ARROSTO

agli aromi toscani

SPINACI

saltati al burro

FAGIOLI ZOLFINI

all'olio e pepe nero

VERDURE ALLA GRIGLIA

VERDURE FRITTE *

INSALATA VERDE o MISTA

PATATINE FRITTE

INSALATE

SIGNORIA *veg*

spinacini, pesche, pecorino, mandorle e salsa al sesamo

SANTA CROCE (con salsa Caesar)

insalata romana, pollo grigliato, rigatino, parmigiano e panetti croccanti

REPUBBLICA

misticanza, bresaola di scottona, formaggio fresco Primo Amore, croccante di carote e semi di girasole

SANTO SPIRITO

misticanza, polpo*, finocchi, pomodorini gialli, fagiolini di soia e fiori eduli

HAMBURGER & SANDWICH

NINO BURGER con patate fritte*

220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate, maionese, pomodoro e rigatino

CLUB SANDWICH con patate fritte*

pane bianco, maionese, pollo, lattuga, pomodoro, uovo sodo, pancetta e formaggio

DOLCI DI NINO

GIOTTO DI GELATO

alla crema fiorentina o cioccolato fondente con Cialde di Montecatini

TIRAMISÙ DI TOSCANINO

LINGOTTO DI GELATO

alla crema fiorentina con fragole fresche

TORTA DELLA NONNA

CHEESE CAKE

(cioccolato o frutti di bosco)

CANTUCCI DI PRATO ALLA MANDORLA

con Vin Santo

PROFITEROLES DI TOSCANINO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA al naturale

IL GELATO

COPPA GELATO (max. 3 gusti a scelta)

cioccolato, pistacchio, fior di latte, crema

COPPA SORBETTO

limone o fragola

Aggiunta di fragole o frutti di bosco

CON UN CALICE DI...

ALEATICO

VIN SANTO del Chianti Classico DOCG

POURRITURE NOBLE - Petreto

MOSCATO - Buonamico Particolare

MENÙ

BISTECCA FIORENTINA

Min. 2 persone

TAGLIERE TOSCANO

salumi, formaggi e crostini

BISTECCA SCOTTONA SELEZIONE TOSCANINO

da condividere

UN CONTORNO a scelta

UN DOLCE a scelta

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.

*Gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati.

** Microalga di acqua dolce dal colore verde-blu: energizzante, altamente proteica, ricca di minerali e vitamine, antiossidante e disintossicante, considerata il "cibo degli Dei". È il Superfood per eccellenza: l'alimento con il profilo nutrizionale più completo del nostro pianeta. La nostra spirulina è toscana, 100% BIO, OGM-free.