SBIRULINO
NATURALMENTE PANE

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	Grande
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
GIOTTO vegetariano carote, zucchine e finocchi sott'olio, pecorino di latte crudo, formaggio vaccino bio, brie di pecora	8	15
BRUNELLESCHI bruschetta con paté di fegatini, crostino con melanzane al funghetto, bruschetta con pomodorino all'origano, pandolce e finocchiona, polentina con funghi		8
Carciofi sott'olio di Donoratico (3 pz)		5

Antipasti

CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE con peschiole al tartufo "Savini", scaglie di Fauglia e polvere di olive	12
TARTARA DI MANZO con burrata di latte toscano, tartufo fresco Savini, crema di basilico	20
CAPRESE DI "NINO" gelatina di pomodoro, mozzarella di bufala e pomodori fiorentini	12
SFORMATO DI CARCIOFI E "CACIO" BIO con ricottina di latte toscano e pomodorini saltati	10
POLPO PIASTRATO* su coulis al mango, cipolle caramellate e briciole di pane	12

Primi espressi

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI 13
al burro, salvia e parmigiano

CAPPELLACCI DI PASTA FRESCA ALLE MELANZANE 13
con timo e “Primo Sale”

LINGUINE AL NERO di SEPPIA 12
con burro, acciughe e briciole croccanti

PICI FRESCHI 12
con ragù chiantigiano

SPAGHETTI alla chitarra 10
con pommarola fiorentina, burrata di latte toscano e basilico

SPAGHETTI 15
alle vongole e bottarga di Orbetello

Zuppe di Tosca

W LA PAPPA COL POMODORO 10

CREMA TIEPIDA DI PISELLI* 12
con fiocchi di burrata, gocce di basilico e gamberi

DEGUSTAZIONE delle 2 zuppe 12

Secondi

“ROSBIFFE” 18
con patatine arrosto

OMBRINA 22
al vermentino di Bolgheri, con olive toscanelle e chips di patate alla spirulina

Dalla griglia

SOVRACCOSCIA DI POLLO AL ROSMARINO con patate 16

TAGLIATA DI MANZO 20
con prosciutto toscano croccante salvia fritta e pecorino toscano dop

FILETTO DI MANZO con olio al rosmarino 24

FILETTO DI MANZO CON PORCINI* E TARTUFO NERO 28

NEW

TOSCA BURGER con patatine fritte* 16
220 gr. di manzo, melanzane, avocado, salsa alla spirulina

NINO BURGER con patatine fritte* 16
220 gr. di manzo, pecorino, cipolle caramellate, maionese, pomodoro e rigatino

Contorni

PATATINE ARROSTO agli aromi	6
MARMUGIA DI VERDURE miste al forno	6
VERDURE ALLA GRIGLIA	6
INSALATA VERDE	6
INSALATA MISTA	6
PATATINE FRITTE *	6

Insalate

PIAZZA DELLA SIGNORIA 10
spinacini, pesche, pecorino, mandorle e salsa al sesamo

PIAZZA SANTA CROCE (con salsa Caesar) 14
insalata romana, pollo grigliato, rigatino, parmigiano e panetti croccanti

PIAZZA DELLA REPUBBLICA 13
misticanza, bresaola di scottona, primo amore, croccante di carote e semi di girasole olive toscanelle

PIAZZA DEL CAMPO 12
quinoa, tonno marinato, sedano, carote, spirulina e semi di girasole tostati

Panini e toast

AVOCADO TOAST 10
(pane 5 cereali, avocado, guacamole, primo amore, pomodoro)

CLUB SANDWICH con patatine fritte* 13
(pane bianco, maionese, pollo, lattuga, pomodoro, uovo sodo, pancetta, formaggio)

Accademia Panino Italiano

ABBRACCIO DI FIRENZE 9
Sbirulino® integrale e farina Gran Prato farcito con mozzarella, pomodoro fiorentino, melanzane grigliate, basilico, cipollina fresca e salsa vegana alla spirulina

VICINI DELLA MAREMMA 9
Sbirulino® farcito con carciofi maremmani arrostiti, brie di pecora, lardo di Colonnata, pesto di sedano e prezzemolo con pinoli di Pisa

Dolci di Nino

GIOTTO di gelato alla crema fiorentina oppure al cioccolato fondente e cialde di Montecatini	7
TIRAMISÙ DI TOSCANINO	7
TORTA DI MELE servita calda con gelato alla crema fiorentina	7
ZUCCOTTO FIORENTINO	7
CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE con salsa vaniglia al peperoncino	7
CANTUCCI DI PRATO ALLA MANDORLA con Vin Santo di uve stuoiate	7
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA al naturale	7

IL GELATO:

COPPA GELATO (max. 3 gusti a scelta): cioccolato, pistacchio, fior di latte	7
COPPA SORBETTO: limone e frutti di bosco	7
Aggiunta di fragole o frutti di bosco	2

con un calice di...

ALEATICO PASSITO Silosò - Arrighi	6
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO docg — Poggio Torselli	5
POURRITURE NOBLE - Petreto	5
MOSCADELLO DI MONTALCINO — Caprili	4

Coperto 2,5

★ Servizio in terrazza INCLUSO ★

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