## Piatti tipici Toscani

## Antipasti

Crostini di fegatini: pane grigliato con crema di fegato di pollo

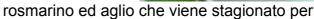


#### Crostini con lardo di Colonnata:

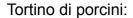


pane grigliato con lardo in fettine sottilissime

Il lardo (lard) di Colonnata è lardo di maiale trattato con sale.



almeno 6 mesi in vasche di marmo di carrara chiuse a 500 metri sul livello del mare.



Croccante all'esterno e cremoso all'interno a base di funghi porcini freschi.



### Primi

# Panzanella pane toscano, pomodori, cetrioli,

insalata, cipolla rossa, basilico, olio extravergine



#### Ribollita

Zuppa a base di cavolo nero (chou noir), fagioli ed erbe aromatiche



Pappa al pomodoro Zuppa a base di pomodoro e pane, aromatizzata con pepe, basilico e brodo



### Secondi

Fiorentina:

Bistecca di manzo della razza Chianina, con o senza osso, dal peso non inferiore al 700 g.

Trippa alla fiorentina:

Trippa (tripes) di manzo cotta in tegame con aromi (cipolla, alloro) un poco di pomodoro e parmigiano reggiano grattuggiato.

Rosticciana Costine di maiale (côtes de porc) alla brace

## Dolci

Panforte di Siena Dolce a base di frutta candita, mandorle, miele

Cantucci e vin santo biscottini con le mandorle e vino passito toscano

Castagnaccio Torta dolce-salata a base di castagne, pinoli, uva passita, noci, olio d'oliva e rosmarino

