

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, rosmarino ed aglio che viene stagionato per



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

Tortino di porcini:
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 grattugiato.



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

