

PER COMINCIARE



Il tagliere di Toscanerie

Salumi e formaggi scelti dal nostro banco, tra stagionature, profumi decisi e abbinamenti di stagione. Un assaggio schietto, come si fa da noi.

Tris di crostini Toscani

- Crostino nero con paté di fegatini di pollo
- Salsiccia toscana e stracchino, appena dorata al forno
- Fagioli all'uccelletto, stufati con aglio e salvia

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

RICETTE VEGETARIANE

Ribollita

La vera minestra di pane, con cavolo nero, fagioli e verdure, ribollita il giorno dopo, perché si sa, è più buona

Pappa al pomodoro alla senese

Pomodori maturi, pane raffermo, porri, basilico fresco e olio buono.
Piatto semplice dal gusto indimenticabile.

RICETTE DI CARNE SERVITI IN SCODELLA O NEL PANINO

Lampredotto bollito

L'abomaso del bovino, cotto nel brodo e servito con salsa verde e piccante.
Il re dello street food fiorentino.

Trippa alla fiorentina

Cotta nel pomodoro con odori, un filo d'olio e una spolverata di formaggio. Un piatto senza tempo.

Peposo del Brunelleschi

Stufato di manzo al vino rosso e pepe nero.
Nato nei forni dell'Impruneta, durante la costruzione del Duomo.

APERTO TUTTI I GIORNI
DALLE 10:00 ALLE 23:00

I CONTORNI

Fagioli all'uccelletto

In umido, con pomodoro, aglio e salvia.
Un grande classico.

Bietole saltate

In padella con olio extravergine e un soffio d'aglio.

LE COCCOLE

Cantucci del Mattei e Vin Santo

Quelli veri dal 1858 i biscotti di Prato, da inzuppare.

Cialda di Montecatini con panna montata

Croccante fuori, soffice dentro.

Torta Pistocchi

Tutta cioccolato, densa, fondente.

Pane, burro e le marmellate di Chiaverini

Un ritorno all'infanzia, fatto bene.



TOSCANERIE