

i'Toscano

BUSINESS LUNCH

**Disponibile esclusivamente a pranzo,
nei giorni feriali da Martedì a Venerdì**

Menù piatto a scelta €13,00

Composto da:

Acqua Minerale 50 cl

Calice Chianti o Vermentino DOCG i'Toscano

Tagliatelle al ragù toscano

Allergeni: sedano, solfiti, latte, uova, cereali, grano.

Celery, sulphites, milk, eggs, wheat flour,

Ravioli alla Mugellana

Allergeni: sedano, lievito, latte, solfiti, uova, cereali, grano

celery, yeast, milk, sulphites, eggs, wheat flour

Pappa al pomodoro

pomodoro, pane, olio e basilico fresco

(traditional Tuscan dish made with tomato, bread, olive oil and fresh basil)

Allergeni: lievito, cereali (grano) yeast, Wheat flour

Ribollita Toscana

zuppa tradizionale toscana a base di pane e verdure

(traditional Tuscan dish made with vegetables, bread, olive oil)

Allergeni: lievito, cereali (grano) yeast, Wheat flour

Bigoli al pomodoro

Allergeni: lievito, cereali, grano. yeast, wheat flour.

Lasagne al ragù

Allergeni: latte, cereali (grano), sedano,

uova, solfiti, Parmigiano Reggiano (latte), lattosio Milk, wheat flour,

celery, eggs, sulphites, Parmigiano cheese, (Milk) lactose

Ai piatti non presenti in elenco viene applicato il costo previsto dal menù alla carta

Caffè espresso + € 1,00

***Orzo / Ginseng + € 1,50**

Dolce del giorno + € 4,00 chiedere disponibilità

Tartare di Fassona 160gr - €17,00

di carne cruda battuta al coltello

(Our 160 grams Row ground Fassona beef tartare hand cut)

Composto da:

Acqua Minerale 50 cl

Calice Chianti o Vermentino DOCG i'Toscano

e una tartare a scelta tra:

Tartare Naturale

olio, sale, pepe.

Natural tartare olive oil, salt, pepper.

Allergeni: nessuno

Tartare Malaparte

condita con olio, sale e avvolta da cipolla croccante.

Seasoned with oil, salt and wrapped in crunchy onion.

Allergeni: solfiti, glutine. Sulphites, gluten.

Tartare Cellini

con pomodoro crema di ricotta e crumble di taralli

with tomato, sheep's cheese and taralli crumble

Allergeni: latte, grano. Milk, Cereals, wheat four.

Tartare i'Toscano

con crema di carciofi e scaglie di pecorino

with artichoke cream and pecorino flakes

Allergeni: Latte, Solfiti. Milk, sulphites.

Caffè espresso + € 1,00

***Orzo / Ginseng + € 1,50**

Dolce del giorno + € 4,00 chiedere disponibilità

Ingredienti ed Allergeni:

I piatti proposti sul Menù riportano singolarmente gli Allergeni contenuti, tuttavia, per un controllo reciproco e per una valutazione più esaustiva, vi esortiamo a consultare personalmente il **Libro degli Ingredienti ed Allergeni** disponibile sia sul nostro sito web, sia in forma cartacea nel locale.



Menù Tuscany Caesar Salad - €14,00

Insalata verde, porchetta a tocchetti, crostini di pane tostato, salsa maionese e riduzione di aceto balsamico.

Mixed green Salad, porchetta, diced pork, toasted croutons, mayonnaise and balsamic vinegar sauce.

Allergeni: Grano, latte, uovo, solfiti.

Menù Caciucco alla Livornese - €15,00

(assorted fish soup)

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti, lievito fish, shellfish, clams, sulphites, yeast

Menù Tagliere - €16,00

Tagliere con selezione di Salumi e formaggi Toscani

Allergeni: Latte, Milk.

Menù Trippa - €16,00

Allergeni Sedano, Solfiti, Lievito.

Ogni menù comprende:

Acqua Minerale 50 cl, calice di vino

Chianti o Vermentino DOCG i'Toscano



*Libro degli
Ingredienti
ed Allergeni*



Vi aspettiamo sui nostri social!



Caffè espresso + € 1,00

***Orzo / Ginseng + € 1,50**

Dolce del giorno + € 4,00 chiedere disponibilità

Non sono previste variazioni o sostituzioni ai menù proposti.
Le richieste diverse dalla lista proposta rispettano il costo indicato nel menù alla carta. Libro degli
Ingredienti ed Allergeni consultabile con QR-code o all'interno del locale.