



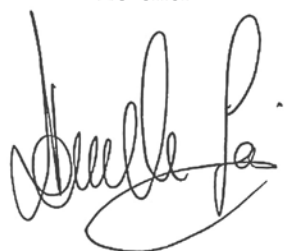
R I S T O R A N T E

T O S C A

“ La passione per la cucina
mi è venuta sin da piccolo,
mia madre era una cuoca
di alcune famiglie nobili fiorentine.

In questo menù ho raccolto
la tradizione toscana, proponendo
piatti semplici, ma al contempo
molto gustosi, tenendo sempre
presente la stagionalità,
la freschezza ed il rispetto
delle materie prime.”

Lo chef




PER PRINCIPIARE

Panzanella toscana con cipolla di Certaldo P 22

Tonno del Chianti con fagioli Zolfino P 24

La mia scherpada vegana  18

Tonno al coltello con burrata,
capperi di Salina e acciughe “masculina da magghia”  P 28

Prosciutto di Grigio del Casentino,
salumi e formaggi della nostra selezione P 28


Cominciamo a desinare (*assaggi di antipasti*) 34

I PANMOLLI

Ribollita fiorentina  18

Zuppa di verdura alla frantoiana   18


Pappa al pomodoro  18


Cacciucco di cecino rosa alla toscana
con bietola e crostone di pane all'olio EVO  P 22



LE MINESTRE

Picio all'aglione senese con pomodoro Miracolo di San Gennaro  P 24

Spghettone pastificio Leonessa ai tre pomodori e basilico  24

Gnudi senesi di ricotta e spinaci
al burro e salvia con zafferano di Casole d'Elsa  24

Tagliolini al tartufo senese  36

Linguine pastificio Gentile
alle vongole veraci con pomodori del Piennolo DOP 30

Risotto Riserva San Massimo alla pescatora  30

Tagliatelle fatte in casa con sugo di cinghiale della nostra tenuta 28

Lasagna all'emiliana 26

O la minestra o salti dalla finestra (*assaggio di tagliatelle e gnudi*) 30

I COMPANATIHO

Branzino al carbon dolce con verdure  38

Zuppa di pesce alla livornese 42

Fiorentina di manzo alla griglia
servita con fagioli cannellini di Sorana  P (2 pax) 110

Braciola di vitello con osso, impanata e servita con patate fritte 38

Filetto Tosca 2012  45

Verdure infornate all'olio nuovo e tartufo   18

 Prodotti dietetici senza glutine

 Proposte vegane

 Proposte vegetariane

P Presidio Slow Food® Fagioli cannellino di Sorana, pomodoro Miracolo di San Gennaro, cecino rosa, capperi di salina, acciuga “masculina di magghia”, fagiolo Zolfino, cipolla di Certaldo, Prosciutto di Grigio del Casentino Fracasasi

Con la lettera P sono indicati i piatti preparati con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®. Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.





**CASTELLO
DI CASOLE**
A BELMOND HOTEL
TUSCANY