

R I S T O R A N T E  
T O S C A

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine  
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*); b) maltodestrine a base di grano (\*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**. **(3) Uova**. **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**. **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (\*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**. **(10) Senape**. **(11) Semi di sesamo**. **(12) Anidride solforosa e solfiti**. **(13) Lupini**. **(14) Molluschi**.

(\* *E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

## **I nostri classici**

*Cinque portate: 150*

Menù degustazione di cinque portate che presenta i piatti senza tempo creati dagli Chef Sera e Raggi

QUAGLIA ARROSTITA, RADICI, SENAPI DELL'ORTO E VIN SANTO *(6,7,9,10,12)*

CALAMARETTI DELL'ARGENTARIO FARCITI CON CIPOLLA DI CERTALDO E ZUCCHINE  
*(GF) (4,5,8,9,12)*

CAPPELLACCI RIPIENI DI PAPPÀ AL POMODORO, MOZZARELLA CAMPANA E BASILICO  
*(V) (1,3,7,9)*

FILETTO "TOSCA", FUNGHI, TARTUFO NERO DELLE CRETE SENESI E PATATA DI  
MONTAGNA *(7,9,12,14)*

OLOGRAMMA AL LIMONE *(GF) (5,7,8)*

Da Tosca, la tradizione toscana incontra l'eleganza moderna.

L'Executive Chef Daniele Sera e lo Chef Michele Raggi reinterpretano i piatti più amati della tradizione con una particolare attenzione alla stagionalità, alla freschezza e al rispetto delle materie prime.

I tre menù degustazione propongono piatti che esaltano il gusto dei prodotti toscani e lo riportano alle origini.

## **Io 360°**

*Sette portate: 170*

Menù di sette portate che celebra carne, pesce e prodotti freschi

ROMBO CHIODATO, CAROTA E ACETOSA (2,4,5,6,7,8,9,12,14)

CONIGLIO PISTOIESE, PINOLI, AGLIO NERO DEL CONVENTO, SALSACACCIATORA  
(5,7,8,9,12)

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO, ZAFFERANO DI CASOLE, ANIMELLA E SALICORNIA  
(7,9,12)

RAVIOLO DI PATATE DELL'ARETINO E OLIVE TAGGIASCHE, SCORFANO DI SCOGLIO E  
SALSACACCIUCCO (1,2,3,4,7,9,12,14)

CAPASANTA DELL'ATLANTICO, CAVOLFIORE, ACCIUGA E CRUDO DI GAMBERI DI  
MAZARA (GF) (2,4,7,9,12,14)

PICCIONE "LAURA PERI", SCORZONERA E CAVIALE CALVISIUS (4,5,7,8,9,12)

OBLIO DI CIOCCOLATO (GF,V) (1,3,5,7,8)

## **Espressione Vegetale**

*Sei portate: 130*

Menù di sei portate che spazia tra piatti vegani e vegetariani

MESCOLANZA DELL'ORTO IN FOGLIE E ORTAGGI (9,12)

CARCIOFO ALLA MUGNAIA, CAPPERINI, LIMONE FERMENTATO E MENTA (1,5,6,7,8,9)

ZUPPA DI FARRO ALLA LUCCHESE, FAGIOLI ZOLFINO E TONDINI (1,5,8,9)

PICI TOSCANI ALL'AGLIONE SENESE (VG) (1,5,8,9)

SEDANO RAPA, FONDO BRUNO DI CIPOLLA E CIME DI RAPA (5,6,7,8,9)

STRUDEL DI MELE (5,8)

## **À La Carte**

*Due portate: 90*

*Tre portate: 110*

*Dessert: 25*

Lo Chef mette a vostra disposizione la scelta di due o tre portate tra i menù sopra indicati

**Per meglio accompagnare la vostra cena suggeriamo**

ITALY GRAND TOUR EXPERIENCE *210*

Selezione di eccellenze e rarità del panorama vitivinicolo italiano.

TUSCAN WINE JOURNEY *145*

Un viaggio attraverso i vini più caratteristici ed importanti della nostra regione.