

R I S T O R A N T E

TOSCA

ANTIPASTI

SALUMI DI CINTA SENESE E FORMAGGI DI CASOLE

CON PASTA FRITTA E BRUSCHETTA DI FEGATINI ALLA FIORNTINA

*SELECTED HAM AND SALAMI "CINTA SENESE" AND CHEESES FROM CASOLE
SERVED WITH DEEP FRIED PASTA GNOCCHI AND BRUSCHETTA "FIORENTINA"*

L'ASTACO DI SAN VINCENZO ALLA PLANCIA

CON CREMA E CRUDITÉ DI CARCIOFI EMPOLESI

*SEARED LOBSTER FROM THE COST OF TUSCANY WITH CREAM OF ARTICHOKE
FROM EMPOLI*

LA TARTARE DI RICCIOLA AL POMODORO

ALBICOCCA E SUCCO DI MELONE AL PORTO

*RICCIOLA FISH TARTARE WITH FRESH APRICOTS AND MELON TOSSED IN
PORT WINE*

CAPESANTA ARROSTITA CON ASPARAGI E TARTUFO

*ROASTED SCALLOPS WITH ASPARAGUS CREAM, TOPPED OFF WITH BLACK
SUMMER TRUFFLE*

IL FAGIOLO DI SORANA AL FIASCO E IN SPUMA CON OLIVE BASILCO E
POMODORO

SPECIALTY – "SORANA" BEANS TWO WAYS WITH OLIVES, BASIL AND TOMATO

IL CONIGLIO PORCHETTATO ALLA TOSCANA SU CREMA DI CAROTE

*ROASTED RABBIT ROLLÉ FLAVORED WITH HERB AND TUSCAN SPICES, CREAM
OF CARROTS*

IL FOIE GRAS SCOTTATO CON CREMA DI PESCHE, LIME E CHAMPAGNE

SEARED FOIE GRAS OVER PEACH PURE, LIME AND CHAMPAGNE

PRIMI

IL RISOTTO ALLO SCOGLIO E BRODO DI MARE

SPECIALTY – SEAFOOD RISOTTO

LO GNUDO DI RICOTTA E SPINACI ALLA FIORENTINA

SU PASSATA DI POMODORO E SALVIA FRITTA

***A MUST - RICOTTA CHEESE AND SPINACH DUMPLINGS OVER TOMATO SAUCE
AND FRIED SAGE***

RAVIOLI ALL'ANATRA MUTA CON PISTILLI DI ZAFFERANO

CREMA DI RICOTTA E YOGURT DI CAPRA

SAFFRON RAVIOLI WITH DUCK, RICOTTA CHEESE SAUCE AND GOAT YOGURT

LA PAPPARDELLA DI CINGHIALETTO MARCASSIN DI QUERCETO E NOCCIOLE

***PAPPARDELLE PASTA IN HAZELNUT AND WILD BOAR RAGOUT FROM OUR
RESERVE***

LA PASTA ZITI ALLA CREMA DI MOZZARELLA AFFUMICATA

E SPEZZATINO DI FARAONA ALLE SPEZIE

***CREAM OF SMOKED MOZZARELLA WITH ZITI PASTA IN A GUINEA FOWL
RAGOUT***

LA ZUPPA DI POMODORI TOSCANI E FREDDO DI GRANITA

CHILLED TUSCAN TOMATO SOUP

SECONDI

GRAN PEZZO DI FILETTO DI CHIANINA PER 2 PERSONE

CON VERDURE, PATATE E SALE DI VOLTERRA

***CHIANINA BEEF FILLET FOR 2 PEOPLE – POTATOES, VEGETABLES AND
CRISTAL SALT FROM VOLTERRA***

GUAZZETTO DI PESCE ALLA LIVORNESE E INZIMINO DI BIETOLE

STEWED MEDITERRANEAN FISH IN A BROTH WITH SAUTÉED SWISS CHARD

LA MATTONELLA DI MAIALINO COTTO DOLCEMENTE

MELA E SCALOGNO IN AGRODOLCE

SLOW COOKED SUCKLING PIG WITH APPLE AND SWEET & SOUR SHALLOTS

IL PESCE INTERO AL FORNO SERVITO IN SALSA PER 2 PERSONE

CON VERDURE E PATATE ALLA LIGURE

***WHOLE ROASTED FISH OF THE DAY FOR 2 PEOPLE WITH VEGETABLES AND
OLIVE POTATOES***

IL ROMBO IN PADELLA CON FUMETTO ALLO ZAFFERANO E VERDURE

CREMA DI TOPINAMBUR E MOLLUSCHI

***PAN SEARED T-TURBOT IN SAFFRON SAUCE, PARSNIP CREAM AND SIDE OF
VEGETABLES***

BRANZINO ALLA VERNACCIA CON ASPARAGI IN DUE MODI

***SEA BASS IN VERNACCIA WINE SAUCE GARNISHED WITH ASPARAGUS AND
ASPARAGUS CREAM***

ANATRA ALL'ARANCIA CON IL SUO COSCIO CANDITO

***FAGIOLI MANGIATUTTO ROASTED DUCK IN ORANGE SAUCE AND ITS OWN
CAMELIZED LEG. MANGE TOUT***

DESSERT

LA ZUPPETTA DI MANGO, YOGURT E ZENZERO

BISCOTTO CHEESECAKE

*YOGURT AND GINGER GELATO IN A MANGO CHILLED SOUP, TOPPED ON
CHEESECAKE BISCUIT*

CROSTATINA AL LIMONE DI SORRENTO

SORRENTO LEMON TART AND ITALIAN MERINGUE

SANDWICH ALL'ALBICOCCA E LATTE DI COCCO

COCONUT SWEET SANDWICH WITH APRICOT GELÉE

LA NOSTRA FRUTTA

GARNISHED FRESH FRUIT SALAD

TORTA BRETONE AL CARMELLO E AMARISSIMO 70%

CARAMELIZED SHORT BREAD COVERED IN 70% DARK CHOCOLATE

TORTA OPERA

CRISPY CHOCOLATE AND COFFEE TART WITH CHOCOLATE GANACHE

LA BANANA IN GELATO ED IN FLAMBE'

BANANA FLAMBÉ AND ITS OWN ICE CREAM

MENU DEGUSTAZIONE IL BOSCO

TASTING MENU THE WOODS

IL CONIGLIO PORCHETTATO ALLA TOSCANA SU CREMA DI CAROTE

ROASTED RABBIT ROLLÉ FLAVORED WITH HERB AND TUSCAN SPICES, CREAM OF CARROTS

RAVIOLI ALL'ANATRA MUTA CON PISTILLI DI ZAFFERANO

CREMA DI RICOTTA E YOGURT DI CAPRA

SAFFRON RAVIOLI WITH DUCK, RICOTTA CHEESE SAUCE AND GOAT YOGURT

LA MATTONELLA DI MAIALINO COTTO DOLCEMENTE

MELA E SCALOGNO IN AGRODOLCE

SLOW COOKED SUCKLING PIG WITH APPLE AND SWEET & SOUR SHALLOTS

TORTA BRETONE AL CARMELLO E AMARISSIMO 70%

CARAMELIZED SHORT BREAD COVERED IN 70% DARK CHOCOLATE

RECOMMENDED WINES

VERMENTINO IRISSE, COLLE MASSARI, MONTECUCCO

ALBERAIA TERRE DI CASOLE DOC, AZIENDA AGRICOLA P. CACIORGNA

SANGIOVESE LA PARRINA RISERVA, LA PARRINA, MAREMMA TOSCANA

VIN SANTO FATTORIA DEL LAGO, DICOMANO